



中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2702—2016

榛坚果贮藏技术规程

Storage practice for hazel nuts

2016-07-27 发布

2016-12-01 实施

国家林业局 发布



中华人民共和国林业

行业标准

榛坚果贮藏技术规程

LY/T 2702—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字
2018年5月第一版 2018年5月第一次印刷

*

书号: 155066·2-33030 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局经济林产品标准化委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院林业研究所、中国经济林协会榛子分会、北京市延庆县中榛果业研究所。

本标准主要起草人：梁丽松、王贵禧、马庆华、赵天田、赵峰。

榛坚果贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了榛坚果的质量要求,贮藏前准备,贮藏方式与贮藏期限,贮藏管理,出库、分选、包装、贴标签与运输以及检验的技术要求。

本标准适用于平榛(*Corylus heterophylla* Fisch.)、平欧杂种榛(*Corylus heterophylla* Fisch. × *Corylus avellana* L.)坚果的商业性贮藏。其他种类榛坚果可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
- GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20398 核桃坚果质量等级
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- GB/T 31123 固体食品包装用纸板
- LY/T 1650 榛子坚果 平榛、平欧杂种榛
- NY/T 2000—2011 水果气调库贮藏通则

3 质量要求

3.1 基本要求

贮藏用榛坚果成熟,脱苞完全;外观形态完好,呈自然黄色、棕色、褐色或红褐色;坚果水分含量 $\leq 10\%$,种仁水分含量 $\leq 7\%$ 。

3.2 感官要求

贮藏榛坚果的感官要求应符合 GB 19300—2014 中 4.2 的有关规定。

3.3 理化指标

贮藏榛坚果的过氧化值和酸价等理化指标应符合 GB 19300—2014 中 4.3 的有关规定。

LY/T 2702—2016

3.4 卫生要求

3.4.1 农药残留限量

贮藏用榛坚果的农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

3.4.2 污染物限量

贮藏用榛坚果的污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定。

3.4.3 真菌毒素限量

贮藏用榛坚果的真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定。

4 贮藏前准备

4.1 库房准备

4.1.1 贮藏前应对贮藏库进行彻底的清扫,必要时进行消毒处理。消毒处理按照 NY/T 2000—2011 中 5.1.1 的方法进行。

4.1.2 检修所有设备、设施,使之处于良好运行状态。采用低温贮藏方式时,至少应于贮藏前 2 d 开机使库温降至榛坚果贮藏温度。

4.2 贮藏包装

4.2.1 包装材料

小型麻袋、编织袋、硬质纸箱等可以用于榛坚果的贮藏包装,包装材料应符合 GB/T 8946、GB/T 24904、GB/T 31123 的有关规定。

4.2.2 包装规格

包装规格以每袋(箱)20 kg~25 kg 为宜。

4.3 堆码

4.3.1 堆码方式及堆垛的大小应根据实际情况来确定。墙形码垛时,垛的宽度不超过 2 m,方形码垛时,中间留有换气井。应采用“品”字型码垛方式。垛层过高时,每隔 5 层铺垫隔板。垛的走向、排列方式应与库内空气循环、流通方向一致,垛底加 0.2 m~0.3 m 的垛架。堆码时要合理利用空间,垛与垛间、垛与墙壁间应留有 0.5 m~1 m 间隙。在冷藏库内的码垛高度应低于蒸发器(冷风机)的冷风出口高度至少 0.5 m。

4.3.2 应挂牌记录每垛的产地、品种、质量等级及入库时间等信息。

5 贮藏方式与贮藏期限

5.1 常温贮藏

5.1.1 常温贮藏是将包装好的榛坚果置于干燥、阴凉、通风的室内进行贮藏。

5.1.2 贮藏环境相对湿度保持在 50%~70%,贮藏环境温度低于 25℃,贮藏期 8 个月~10 个月。

5.2 低温贮藏

5.2.1 低温贮藏是将包装好的榛坚果置于冷库内进行贮藏。

5.2.2 贮藏环境湿度保持在 50%~70%。

5.2.3 榛坚果在不同低温条件下的贮藏期如下：

10℃~13℃低温贮藏：贮藏期 12 个月。

5℃~8℃低温贮藏：贮藏期 18 个月。

0℃~3℃低温贮藏：贮藏期 24 个月。

6 贮藏管理

6.1 常温贮藏管理

适时对贮藏场所进行通风换气，在库房两端及中间部位放置温、湿度计，及时观测温、湿度变化，采用通风、除湿等措施控制环境条件。

6.2 低温贮藏管理

按照要求检测环境温度，发现温度变化及时检查、调整设备，使温度控制在规定范围。

6.3 贮藏期间检查

贮藏期间定期从不同位置取样进行检查，发现问题及时处理。贮藏期间注意防止鼠害、虫害。

7 出库、分选、商业包装、贴标签与运输

7.1 出库

出库时榛坚果应保持其应有的品质。当外界温度超过 20℃时，5℃以下贮藏的榛坚果出库后应在 10℃~15℃环境条件下回温 24 h 后再进行分选和包装处理。

7.2 分选与商业包装

运输和销售前可根据需要进行分选和商业包装。分选后的榛坚果质量应符合第 3 章的规定，等级符合 LY/T 1650 的规定。商业包装应具有保护性，满足商业运销要求，应选用结实、干燥、具有防潮功能和一定厚度的材料进行包装。商业包装材料应符合相关食品包装的卫生规定。

7.3 贴标签

包装外部贴标签。标签应标注品名、品种、产地、等级及其他需要标注的信息。

7.4 运输

榛坚果在运输过程中应对其进行遮盖处理，防止雨淋、阳光照射、污染等。

8 检验

8.1 抽样与判定

按 GB/T 20398 的有关规定执行。

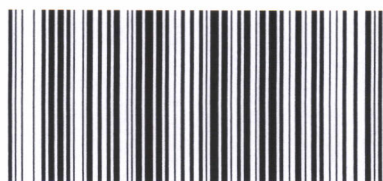
LY/T 2702—2016

8.2 感官和理化检验

感官指标和理化指标应符合 GB 19300—2014 的有关规定;过氧化值检测方法应符合 GB/T 5538 的有关规定;酸值检测方法应符合 GB/T 5530 的有关规定。

8.3 卫生检验

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定;污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定。



LY/T 2702-2016

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-33030

定价: 14.00 元