

DB52

贵州省地方标准

DB 52/T 1138—2016

核桃坚果、核桃仁分级标准

standard for grading of walnut and walnut kernel

2016 - 09 - 28 发布

2017 - 03 - 28 实施

贵州省质量技术监督局

发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 核桃坚果分级 3

5 核桃仁分级 4

6 卫生要求 5

7 判定规则 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由贵州省林业厅提出。

本标准由贵州省林业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：贵州省林业调查规划院。

本标准主要起草人：曾辉、刘晓、许正亮、刘隆德、孙吉慧、李明军、向仰州、李超、夏焕柏、熊伟、付忠海。

核桃坚果、核桃仁分级标准

1 范围

本标准规定了术语和定义、核桃坚果分级和核桃仁分级要求。
本标准适用于贵州省内核桃坚果和核桃仁的分级。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B1的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽粒类
- GB/T 20398 核桃坚果质量等级
- LY/T 1922 核桃仁

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三径均值 three direction mean diameter

核桃坚果纵径、横径、侧径的算术平均值，以mm为单位计。

3.2

平均果重 single nut weight

核桃坚果的平均重量，以g为单位计。

3.3

出仁率 kernel percentage

核仁重占核桃坚果重的百分率。

3.4

空壳果率 no-kernel nut rate

无仁或种仁干瘪的核桃坚果数占被测果数的百分率。

3.5

破损果率 damaged nut rate

外壳破裂的核桃坚果数占被测果数的百分率。

3.6

黑斑果率 dirty nut rate

核桃坚果外壳上残留表皮或单宁氧化和病虫害造成的黑斑果数占被测果数的百分率。

3.7

含水率 water content rate

核桃坚果中水分占被测坚果总重量的百分率或核桃仁中水分占被测样品总重量的百分率。

3.8

半仁 half kernels

核桃仁的整半颗粒（一半子叶）；如仁粒缺损，短缺部分不足整半颗粒1/4的仍为半仁。

3.9

四分仁 quarter kernels

纵分的半仁，如仁粒缺损，余下部分不小于纵分半仁粒3/4的仍做为四分仁。

3.10

碎仁 cracking kernels

小于或不符合四分仁，而又不能通过孔径10 mm圆孔筛的核桃仁。

3.11

不完善仁 imperfect kernels

包括不熟仁、虫蛀仁和污染仁。

3.12

大三角仁 obtuse angle kernels

半仁短缺部分约达整半颗粒1/4以上，而未超过3/8的仁粒。

3.13

异色仁 heterochrosis kernels

各色核桃仁允许混有其他色泽的仁粒。

4 核桃坚果分级

根据核桃坚果分级指标将核桃坚果的分为四级，各级产品应符合表1的规定。

表1 分级指标

项目		特级	I级	II级	III级	检测方法
感官 指标	外观	坚果充分成熟，壳面 洁净，缝合线紧密， 无露仁、虫蛀、出油、 霉变、异味等，无杂 质；果实大小均匀	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧 密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异 味等，无杂质；果实大小基本一致		坚果充分成熟，壳面 洁净，缝合线紧密， 无露仁、虫蛀、出油、 霉变、异味等，无杂 质	视觉、 嗅觉测定法
	种仁	饱满，色淡黄、 浅琥珀、紫，味香甜	饱满，色淡黄、浅琥 珀、紫，味香甜	较饱满，色黄 或紫，味香甜	较饱满，色淡黄、琥 珀、紫，味稍涩或涩	视觉和 味觉测定法
物理 指标	三径均值/mm	≥30.0	≥28.0	≥26.0	≥26.0	按 GB/T 20398 横径测定方法 测定纵、横、 侧径后，计算 算术平均值
	平均果重/g	≥12.0	≥10.0	≥8.0	≥8.0	GB/T 20398
	出仁率/%	≥53	≥48.0	≥43.0	≥38.0	
	空壳果率/%	≤1.0	≤2.0	≤2.0	≤3.0	
	破损果率/%	≤0.1	≤0.1	≤0.2	≤0.3	
	黑斑果率/%	0	≤0.1	≤0.2	≤0.3	
	含水率/%	≤8.0%				随机取样 1000g(±10g) ，按 GB/T 5009.37 中直 接干燥法执行

5 核桃仁分级

5.1 感官指标

应符合表 2 的规定。

表2 感官指标

项目	特级	一级	二级	三级	检验方法
气味	核桃仁固有气味				嗅觉鉴别法
外观	半仁，饱满，无虫蛀、 无霉变、无异味	四分仁、较饱满，无虫 蛀、无霉变、无异味	碎仁，无虫蛀、 无霉变、无异味	碎仁，无虫蛀、无 霉变、无异味	目测法、嗅觉鉴别法
色泽	淡黄、浅琥珀、紫			淡黄、琥珀、紫	
滋味	涩味淡	稍涩		涩	味觉鉴别法

5.2 理化指标

各等级应符合表3相应指标。

表3 理化指标

项目	特级	一级	二级	三级	检测方法
不完善仁g/100g≤	0.5	1.0	2.0	3.0	LY/T 1922
杂质g/100g≤	0.05			0.20	
不符合本等级仁允许量g/100g≤	5（其中碎仁≤1）	大三角仁及碎仁总量≤30，其中碎仁≤5	φ10mm圆孔筛下仁总量≤30，其中φ8mm圆孔筛下仁≤3、四分仁≤5	φ8mm圆孔筛上仁≤5，φ2mm圆孔筛下仁≤3	
异色仁允许量/%≤	10.0		15.0	—	
含水率g/100g≤	5.0				GB/T 5009.3
脂肪含量g/100g≥	62.0	59.0	56.0		GB/T 5009.6
蛋白质含量g/100g≥	9.0	8.0	6.0		GB/T 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g≤	3.0				GB/T 5009.37
过氧化值，g/100g≤	0.08				
黄曲霉毒素B ₁ ,ug/kg≤	5.0				GB/T 5009.22
二氧化硫	不得检出				GB/T 5009.34
其它	农药限量应符合GB 2763的规定				

6 卫生要求

根据国家食品卫生法规和GB 19300、GB 14881规定执行。对产品检疫按国家质量监督检验检疫总局有关规定执行。

7 判定规则

检验项目有一项不合格时,加倍抽样对不合格项进行复检,以复检结果为准判定是否符合相应等级。

