

DB 3301

浙江省杭州市地方标准

DB3301/T 1149—2024

地理标志产品 临安山核桃

2024-12-31 发布

2025-01-31 实施

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 地理标志产品保护范围 2

5 种植要求 2

6 加工工艺要求 3

7 质量要求 3

8 检验方法 4

9 检验规则 5

10 标识标志、包装、运输、贮存 6

附录 A（规范性） 临安山核桃地理标志产品保护范围图 7

附录 B（规范性） 炒制山核桃和手剥类山核桃质量指标测定 8

附录 C（规范性） 山核桃仁质量指标测定 10

参考文献 12

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由杭州市林业水利局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：杭州市临安区农林技术推广中心、杭州市临安区市场监督管理局、杭州市临安区山核桃产业协会、浙江农林大学、杭州姚生记食品有限公司、杭州临安桃源绿色食品有限公司。

本文件主要起草人：陈思思、储珊、纪言根、俞云舟、高军龙、邓杨勇、黄春颖、奚建伟、黄坚钦、李珍、林敏、吴继来、张华锋、汪智勇、潘伟华、丁立忠、陈炎根、钱宇汀、王为宇、程云霞、王军新。

地理标志产品 临安山核桃

1 范围

本文件规定了地理标志产品临安山核桃的地理标志产品保护范围、种植要求、加工工艺要求、质量要求、检验方法、检验规则、标识标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于根据《地理标志产品保护规定》批准保护的临安山核桃。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
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类食品
GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB/T 24307—2009 山核桃产品质量等级
GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB33/T 222 山核桃栽培技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

临安山核桃 lin' an hickory

在临安山核桃地理标志产品保护范围内，按照本文件种植、采收、加工，符合本文件质量要求的山核桃。

3.2

完整仁 intact kernel

山核桃仁不小于整颗果仁四分之一且无明显缺失的颗粒。

3.3

坏仁粒 spoiled nut

出现霉变、虫蚀、腐烂、断面出油并产生哈喇味等影响食用的颗粒。

[来源：GB/T 22165—2022，3.5，有修改]

3.4

黑斑籽 black-spot nut

果仁表面存在因病害等造成明显黑色或暗色斑点的颗粒。

3.5

空瘪籽 empty withered nut

无果仁的空外壳或果仁皱缩且仁长度小于整粒三分之一的颗粒。

[来源：GB/T 22165—2022，3.7，有修改]

4 地理标志产品保护范围

临安山核桃地理标志保护范围限于杭州市临安区的岛石镇、清凉峰镇、龙岗镇、湍口镇、河桥镇、昌化镇、太阳镇、太湖源镇、锦城街道、锦南街道、锦北街道、青山湖街道、玲珑街道、板桥镇、高虹镇、於潜镇、天目山镇、潜川镇共18个镇（街），地理坐标为东经118° 51′ ～119° 52′，北纬29° 56′ ～30° 23′，应符合附录A的规定。

5 种植要求

5.1 自然环境

气候温和湿润、光照充足、雨量充沛，四季分明。土壤深厚肥沃、疏松、排水良好，质地从砂壤土到轻粘土，宜微酸至中性，海拔高度宜200 m～900 m的低山丘陵。

5.2 栽培技术要求

按照DB33/T 222规定执行。

5.3 采收与采后处理

5.3.1 采收时间

白露前后，山核桃果皮由深绿色变为黄绿色，果实开始掉落，此时为采收适期。

5.3.2 采收

人工击落或自然落果方式采收，青蒲用透气的包装材料装运。

5.3.3 脱蒲

自然落果的青蒲不宜堆放，需即时脱蒲。人工击落的青蒲应堆放于阴凉处，堆放厚度不宜超过50 cm，堆放时间不宜超过48 h，及时脱蒲。

5.3.4 漂选

脱蒲后的山核桃颗粒应即时清水漂洗，捞除漂浮在水面的空籽，水质应符合GB 5749规定的要求。

5.3.5 干燥

漂选后的山核桃颗粒应及时在阳光下摊开晾晒，晾晒山核桃的厚度不宜超过2层，每天翻动4次～6次，晾晒后山核桃水分应降到7%以内（通常晾晒3 d～4 d）。如无晾晒条件，可将漂选后的山核桃颗粒放入烘干设备，干燥温度不宜超过38 ℃，干燥后的山核桃水分应降到7%以内。不宜阴干。

6 加工工艺要求

6.1 炒制山核桃

以临安山核桃原籽为原料，添加或不添加辅料，经预选、去涩、预炒、入味、静置、复炒、冷却等加工工艺制成。

6.2 手剥类山核桃

以临安山核桃原籽为原料，添加或不添加辅料，经预选、预煮、裂壳、去涩、预烘、入味、静置、复烘、冷却等加工工艺制成。

6.3 山核桃仁

以临安山核桃仁为原料，添加或不添加辅料，经预选、预煮、去壳、筛选、去涩、入味、静置、熟制、冷却等加工工艺制成。

6.4 产品加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 质量要求

7.1 原料要求

应符合GB/T 24307—2009中第3章的要求。

7.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	感官指标		
	炒制山核桃	手剥类山核桃	山核桃仁
形态	颗粒完整，表面洁净，无焦斑现象	外壳开裂，表面洁净，无焦斑现象	仁肉饱满，无焦糊现象
色泽	具有相应工艺应有的色泽，且均匀		
滋味、气味	具有山核桃特有风味及包装上指示的滋味，不应有酸败等异味		
杂质	无正常视力可见外来异物		

7.3 质量指标

应符合表2规定。

表2 质量指标

项目	指标		
	炒制山核桃	手剥类山核桃	山核桃仁
果径1.95 cm以下颗粒占比/%	≤5.0	—	—
坏仁粒/%	≤4.5	≤4.5	≤2.0
黑斑籽/%	≤10.0	≤8.0	≤2.0
空瘪籽/%	≤1.0	—	—
果仁占比/%	—	≥50.0	—
百粒重/g	—	—	≥42.0
完整仁/%	—	—	≥85.0
注：外裹粉、裹衣或其他改变山核桃仁形状的产品不适用于山核桃仁质量指标要求。			

7.4 理化指标

应符合表3规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分/%	≤5.0
酸价（以脂肪计）/（mg/g）	≤2.8
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.45
含糖率	≤15.0
注1：含糖率只适用于山核桃仁。	
注2：外裹粉、裹衣或其他改变形状的产品不适用于含糖率指标要求。	

7.5 安全指标

除酸价、过氧化值应符合本文件7.4要求外，其余安全指标应符合GB 19300的规定。

7.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7.7 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官指标

取适量样品，将样品置于洁净、干燥瓷盘中，在自然光下观察色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味，做出评价。

8.2 质量指标

8.2.1 炒制山核桃和手剥类山核桃质量指标

按附录B检验。

8.2.2 山核桃仁质量指标

按附录C检验。

8.3 理化指标

8.3.1 水分

样品取可食部分，按GB 5009.3规定的方法检验。

8.3.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法检验。

8.3.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法检验。

8.3.4 含糖率

按GB 5009.8规定的方法检验。

8.4 净含量测定

按JJF 1070中有关规定执行。

9 检验规则

9.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、质量指标、净含量指标（定量包装产品）。

9.2 型式检验

型式检验项目为7.1~7.7条款中的所有项目指标，正常情况下每年检验2次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产6个月以上再生产时；
- d) 国家监督管理部门提出要求时。

9.3 检验组批和抽样

9.3.1 同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品不同部位随机抽取不少于1000 g，不少于5个独立包装。

9.3.2 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

9.4 判定规则

9.4.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品合格。出厂检验如有不合格项目，可再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批不合格。

9.4.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品合格。型式检验如有不合格项目，可再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批不合格。微生物指标不得复检。

10 标识标志、包装、运输、贮存

10.1 标识标志

10.1.1 食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定，称重销售的产品可不标识净含量。

10.1.2 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.1.3 获批企业可在包装标签上使用地理标志产品专用标志，地理标志产品专用标志应符合国家相应要求。

10.1.4 宜在包装或容器上使用可追溯标识。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味。

10.2.2 产品包装应符合相应的标准和 GB 23350 的规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味、易污染或影响产品质量的物品混运，应轻装、轻卸。

10.4 贮存

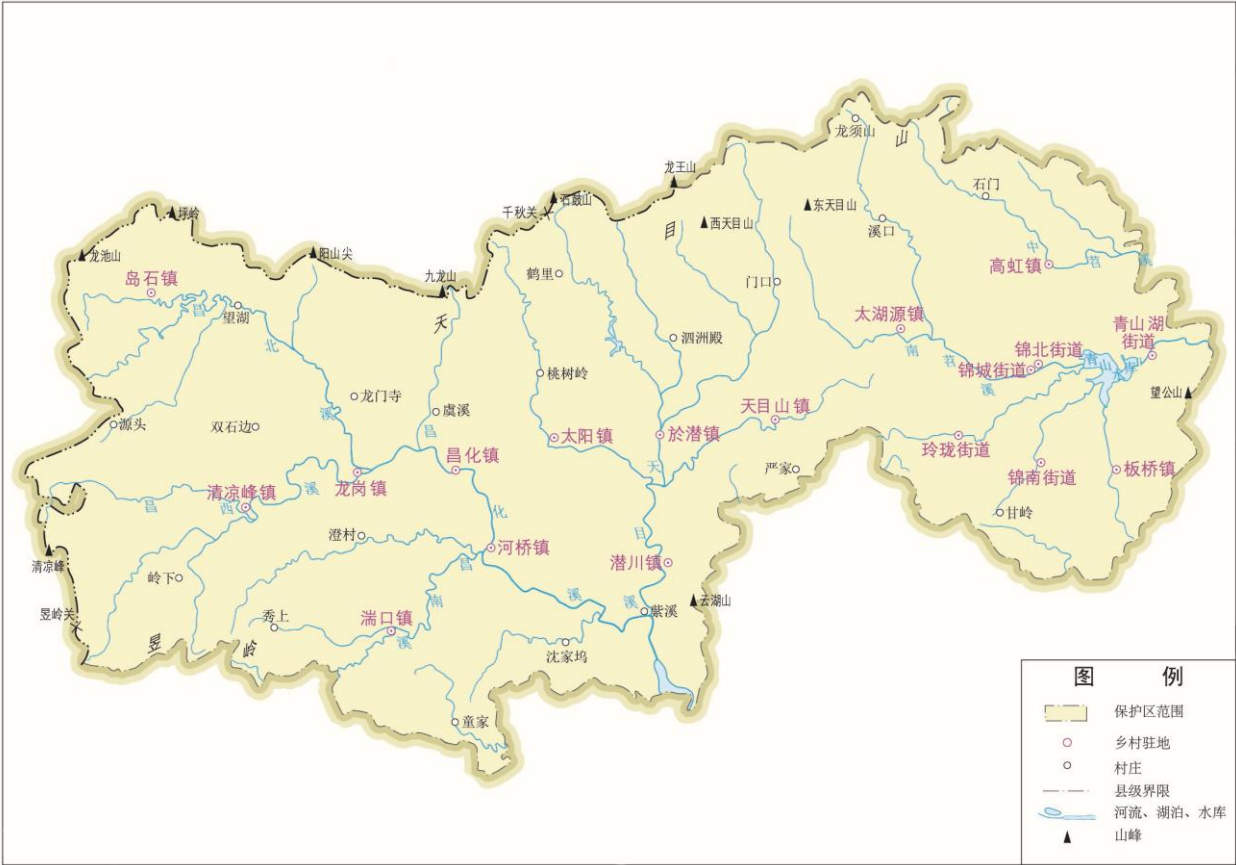
10.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

10.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地 10 cm 以上、离墙 20 cm 以上，中间留有通道，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

附 录 A
(规范性)

临安山核桃地理标志产品保护范围图

临安山核桃地理标志产品保护范围按照图A. 1。



图A. 1 临安山核桃地理标志产品保护范围图

附 录 B

(规范性)

炒制山核桃和手剥类山核桃质量指标测定

B.1 主要仪器

天平：分辨率0.1 g；游标卡尺：分度值0.01 cm。

B.2 果径 1.95 cm 以下颗粒占比、黑斑籽指标、坏仁粒指标测定

B.2.1 操作步骤

从抽样样品中随机取200粒~300粒完整颗粒，置于洁净、干燥瓷盘中，记录颗粒总数 N ，逐个测量最大横径，挑出颗粒横径低于1.95 cm颗粒计数，记为 N_1 ；测完果径重新混合，依次挑选壳面具有相关表象的坏仁粒，对剩下的样品逐个剥壳观察，依次挑选并记录山核桃仁表面具有相关表象的坏仁粒、黑斑籽，将前后两次挑选出的坏仁粒合并计数，数记为 N_2 ，黑斑籽颗粒记为 N_3 。

B.2.2 果径1.95 cm以下颗粒占比计算

按公式 (B.1) 计算果径1.95 cm以下颗粒占比。

$$H_1 = \frac{N_1}{N} \times 100\% \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

- H_1 —果径1.95 cm以下占比，%；
- N_1 —所有果径1.95 cm以下颗粒数量，单位为个；
- N —样品数量，单位为个。

B.2.3 坏仁粒指标计算

按公式 (B.2) 计算坏仁粒指标。

$$H_2 = \frac{N_2}{N} \times 100\% \dots\dots\dots (B.2)$$

式中：

- H_2 —坏仁粒指标，%；
- N_2 —样品中坏仁粒数量，单位为个；
- N —样品数量，单位为个。

B.2.4 黑斑籽指标计算

按公式 (B.3) 计算黑斑籽指标。

$$H_3 = \frac{N_3}{N} \times 100\% \dots\dots\dots (B.3)$$

式中：

- H_3 —黑斑籽指标，%；
- N_3 —样品中黑斑籽数量，单位为个；
- N —样品数量，单位为个。

B.3 空瘪籽指标和果仁占比测定

B.3.1 操作步骤

从抽样样品中随机取200粒~300粒完整颗粒，称量其质量*M*。然后逐个破壳检验，挑出空瘪的颗粒，称其质量为*M₁*，然后将所有破壳后取得的山核桃仁称量其质量为*M₂*。

B.3.2 空瘪籽指标计算

按公式（B.4）计算空瘪籽指标。

$$H_4 = \frac{M_1}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (B.4)$$

式中：
H₄—空瘪籽指标，%；
M₁—样品中空瘪籽质量，单位为克（g）；
M—样品质量，单位为克（g）。

B.3.3 果仁占比计算

按公式（B.5）计算果仁占比。

$$H_5 = \frac{M_2}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (B.5)$$

式中：
H₅—果仁占比，%；
M₂—所有剥出的果仁质量，单位为克（g）；
M—样品质量，单位为克（g）。

附 录 C
(规范性)
山核桃仁质量指标测定

C.1 主要仪器

天平：分辨率0.1 g。

C.2 百粒重测定

C.2.1 操作步骤

从抽样样品中随机取300 g±10 g样品，随机挑出100粒完整仁称重，记为 X_1 。

C.2.2 百粒重指标计算

百粒重即为 X_1 ，单位为克（g）。

C.3 完整仁测定

C.3.1 操作步骤

从抽样样品中随机取300 g±10 g样品，记录总重为 X ，置于洁净、干燥瓷盘中。挑出完整仁称重记为 X_2 。

C.3.2 完整仁指标计算

按公式（C.1）计算。

$$G_1 = \frac{X_2}{X} \times 100\% \dots\dots\dots (C.1)$$

式中：

G_1 —完整仁指标，%；

X_2 —样品中完整仁质量，单位为克（g）；

X —样品质量，单位为克（g）。

C.4 坏仁粒指标和黑斑籽指标测定

C.4.1 操作步骤

从抽样样品中随机取300 g±10 g样品，记录颗粒总数为 Y ，置于洁净、干燥瓷盘中。挑出坏仁粒和黑斑籽颗粒数，分别记为 Y_1 、 Y_2 。

C.4.2 坏仁粒指标按公式（C.2）计算。

$$G_2 = \frac{Y_1}{Y} \times 100\% \dots\dots\dots (C.2)$$

式中：

G_2 —坏仁粒指标，%；

Y_1 —样品中坏仁粒数量，单位为个；

Y —样品数量，单位为个。

C.4.3 黑斑籽指标按公式（C.3）计算。

$$G_3 = \frac{Y_2}{Y} \times 100\% \dots\dots\dots (C.3)$$

式中：

- G_3 —黑斑籽指标，%；
- Y_2 —样品中黑斑籽数量，单位为个；
- Y —样品数量，单位为个。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第（2023）70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [2] GB/T 22165—2022 坚果与籽类食品质量通则
-