

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI 001-2020

阿拉尔薄皮核桃

2020-11-03 发布

2020-11-03 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 产品分类与分级.....	2

前 言

阿拉尔常年光照充足，昼夜温差大，气候干燥，利于果品干物质的积累，适宜发展核桃生产。近年来各团场大面积种植核桃，生产上推广节水灌溉栽培，病虫害防治方面推广绿色综合防控，给核桃高产优质高效提供了保障条件。为使广大果农能够掌握薄皮核桃质量要求，在生产与销售上给予引导和帮助，特制定薄皮核桃产品质量标准，供阿拉尔辖区果农实际操作应用。

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。

本标准由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会提出。

本标准由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会归口。

本标准起草单位：新疆兵团第一师农业技术推广站、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会、新疆兵团第一师农业科学研究所、阿拉尔市食品检验检测中心、阿拉尔市食品药品检验所、阿拉尔质量技术监督综合检测检验所。

本标准主要起草人：李顺成、张世卿、王忠、杨亚玲、何军、邵小平、李少鹏、冯梅、马朋霞、李国柱、杨娜、王群霞、叶菁菁、向超。

阿拉尔薄皮核桃

1 范围

本标准规定了绿色食品核桃坚果的分级、检验、包装、贮藏与运输。本标准适用于绿色食品核桃坚果的销售。

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 5009.3	食品中水分的测定
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 16325	干果食品卫生标准
NY/T 1042	绿色食品 坚果
NY/T 1055	绿色食品 产品检验规则
NY/T 658	绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056	绿色食品 储藏运输准则

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 优种核桃

指采用优良品种经无性繁殖的所生产核桃。

3.2 实生核桃

指采用种子繁殖所生产的核桃。

3.3 单果重

单个核桃坚果的重量，以g计。

3.4 缝合线紧密度

指核桃坚果中缝开裂的难易程度。

3.5 出油果

种仁油脂氧化，挥发出难闻的哈喇味，坚果表面油化。

3.6 空壳果

指干瘪仁或无仁的核桃。

3.7 破损果

指壳皮破裂的核桃。

3.8 黑斑果

果壳上有残留的青皮或单宁氧化形成的黑斑。

4 产品分类与分级

本产品根据坚果来源分为优种核桃和实生核桃；本产品根据质量要求分为特级、一级、二级。

4.1 要求

绿色食品薄皮核桃坚果质量指标应符合表1规定。

4.2 试验方法

4.2.1 果壳、种仁色泽及取仁难易

将薄皮核桃样品，铺放在洁净的平面上，用眼观察核桃果壳的色泽。并砸开取仁，内褶壁不发达、能取整仁或半仁的为取仁容易；内褶壁发达，能取1/4仁为取仁较难。观察记录种仁色泽及饱满程度。品尝鉴定种仁的涩味程度，涩味感觉不明显为涩味淡，涩味感觉明显但程度较轻为稍涩。

表1 薄皮核桃坚果质量指标

品级	基本要求	感官指标			理化指标							质量安全、卫生指标
		果形	外壳	种仁	单果重g	壳厚度mm	整齐度%	出仁率%	空壳果%	破损果%	黑斑果%	
特级	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，未经有害化学漂白处理，无虫蛀、出油、霉变、异味等果，无杂质，坚果含水量 $\leq 8.0\%$ 。	大小均匀形状一致	呈自然黄白色	取仁容易，种仁饱满，仁色黄白，涩味淡	≥ 12	≤ 1.5	≥ 95	≥ 50	≤ 1	≤ 0.1	≤ 0.1	符合GB 2763、GB16326的要求。
一级	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，未经有害化学漂白处理，无虫蛀、出油、霉变、异味等果，无杂质，坚果含水量 $\leq 8.0\%$ 。	基本一致	呈自然黄白色	取仁容易，种仁饱满，仁色黄白，涩味淡	≥ 12	≤ 1.8	≥ 93	≥ 50	≤ 1	≤ 0.1	≤ 0.2	符合GB 2763、GB16326的要求。
二级	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，未经有害化学漂白处理，无虫蛀、出油、霉变、异味等果，无杂质，坚果含水量 $\leq 8.0\%$ 。	基本一致	呈自然黄白色或黄褐色，	取仁较难，种仁饱满，仁色黄白或琥珀色，稍涩	$8 \leq \text{重量} < 12$	≤ 2.1	≥ 90	≥ 45	≤ 2	≤ 0.2	≤ 0.3	符合GB 2763、GB16326的要求。

4.2.2 整齐度

指同一批坚果的整齐程度，即在可度量指标单果重、壳厚度及出仁率各指标中，用100%减去最大值与最小值之差占平均值的百分比。

4.2.3 出仁率

在薄皮核桃样品中，随机取样1000g，逐个砸开取仁，用感量1/100的天平称重，计算仁重与坚果重之比，换算成百分数，修约成一位小数。

4.2.4 单果重

在薄皮核桃样品中，按四分法取样1000g，称重，进行算术平均，求得单果重，修约成一位小数。

4.2.5 壳厚度

测量20个坚果果壳中部的厚度，求出平均值，精度为0.01mm，修约成一位小数。

4.2.6 空壳果率

在薄皮核桃样品中，随机取样1000g，铺放在洁净的平面上，将空壳果挑出分别称重，计算其百分率。

4.2.7 破损果率

按4.2.4方法进行。

4.2.8 黑斑果率

按4.2.4方法进行。

4.2.9 含水量

含水量 $\leq 8.0\%$ 。按GB 5009.3—2016中标准执行。

4.2.10 卫生指标

按GB16326中卫生指标执行。

4.3 检测规则

4.3.1 组批

同品种、同等级、同批收购、调运、销售的核桃，称为一批产品。

4.3.2 抽样

一批产品的包装单位不超过50件时，抽取的包装单位不少于5个。多于50件时，每增加20件增抽一个单位，应随机抽取。从包装单位抽取核桃样品时，应从不同部位取，每个包装单位取500g以上，作为初样。将所取的核桃初样充分混匀，从中随机分取2.5kg作为平均样品。将平均样品平铺一层呈正方形，按对角线法分成四等份，从每份中随机取250g，共计1000g核桃作为检测样品。

4.3.3 判定

特级一级品率不得超过5%，一级品内二等品率不得超过2%。检验指标有一项不合格时，应加倍抽样，以该项目进行复检，复检结果仍不合格时，则判定该产品不合格。

4.4 包装、标志、贮藏、运输

4.4.1 包装

用薄皮核桃标准规格纸箱套内膜袋包装。按NY/T658包装标准执行。

4.4.2 标志

包装袋外应放检验单，纸箱上要贴上标签，标明品名、产品标准编号、品种、等级、净重、产地、包装日期、保质期、质检人员姓名或代号等。

4.4.3 贮藏

薄皮核桃产品贮藏的仓库应干燥通风，地面应铺设枕木，防止底部受潮，注意倒垛。核桃入库后要在库房中加强防霉、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。按NY/T1056标准储藏。

4.4.4 运输

薄皮核桃在运输过程中，严禁雨淋，注意防潮。按NY/T1056标准运输。
