



# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0881—2000

---

## 进出口核桃仁检验规程

**Rules for the inspection of walnuts meats  
for import and export**

2000-06-22 发布

2000-11-01 实施

---

中华人民共和国国家出入境检验检疫局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准化编写的基本规定》的要求，对原专业标准 ZB X24 006—1986《出口核桃仁检验》的内容及格式进行了修订。

本标准从实施之日起，同时代替 ZB X24 006—1986。

本标准的附录 A 是提示的附录。

本标准由中华人民共和国国家出入境检验检疫局提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：郑洪生、张松岩、杨学礼。

# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0881—2000

## 进出口核桃仁检验规程

代替 ZB X24 006—1986

### Rules for the inspection of walnuts meats for import and export

#### 1 范围

本标准规定了进出口核桃仁的抽样和检验规程。

本标准适用于经加工挑选后的分等和混等的各种进出口核桃仁品质检验。

#### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

SN/T 0188—1993 进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重

#### 3 定义

本标准采用下列定义。

##### 3.1 分等核桃仁 graded walnuts meats

按仁粒形状、色泽加工挑选分装的核桃仁。

##### 3.2 混等核桃仁 ungraded walnuts meats

经加工挑选而未按形状或色泽分装的核桃仁。

##### 3.2.1 混色核桃仁 color-mixed walnuts meats

按形状分别包装,而未分色泽的。

##### 3.2.2 混形核桃仁 figure-mixed walnuts meats

按色泽分别包装,而未分形状的。

##### 3.2.3 统装核桃仁 ungraded walnut meats

只挑出杂质、不完善粒,而不分形状、色泽的。

##### 3.3 仁粒形状 figure

分半仁、大三角仁、四分仁、碎仁、末仁、末子。

##### 3.3.1 半仁 halve

核桃仁的整半果粒(一片子叶),如仁粒缺损,短缺部分不足完整半仁四分之一的仍做为半仁。

##### 3.3.2 大三角仁 large triangle

半仁短缺部分约达完整半仁四分之一及以上,而未超过八分之三的仁粒。

##### 3.3.3 四分仁 quarter

指纵分的完整半仁,如仁粒缺损,余下部分不小于纵分完整半仁粒面积四分之三的仍作为四分仁。

##### 3.3.4 碎仁 pieces

小于或不符合四分仁,而又留存在孔径 10.0 mm 圆孔筛上的核桃仁。

### 3.3.5 末仁 crumbs

通过孔径 10.0 mm 圆孔筛而留存在孔径 2.0 mm 圆孔筛上的核桃仁。

### 3.3.6 末子 fragment

通过孔径 2.0 mm 圆孔筛的核桃仁。

## 3.4 色泽 color

分淡黄色、浅琥珀色、琥珀色、深琥珀色四种。

### 3.4.1 淡黄色 light

核桃仁种皮颜色近似黄白色者。

### 3.4.2 浅琥珀色 light amber

核桃仁种皮颜色近似浅琥珀色者。

### 3.4.3 琥珀色 amber

核桃仁种皮颜色近似琥珀色者。

### 3.4.4 深琥珀色 dark amber

核桃仁种皮颜色近似黑色者。

## 3.5 气味 odor

核桃仁本品应具有的正常气味。

## 3.6 水分及挥发物 moisture

按本标准方法测得的核桃仁水分及挥发物含量。

## 3.7 杂质 admixture

### 3.7.1 一般杂质 general admixture

#### 3.7.1.1 脱落的核桃仁档皮、褶皮和碎果壳。

#### 3.7.1.2 附着于核桃仁但易于剥脱的档皮、褶皮和果壳。

#### 3.7.1.3 嵌有不易挖出果仁的褶皮和果壳。

#### 3.7.1.4 其他植物茎、叶、籽实和食品碎块。

#### 3.7.1.5 核桃仁粉末团块。

### 3.7.2 有毒有害杂质 harmful and toxic admixture

#### 3.7.2.1 动物毛发、甲壳、骨屑及其排泄物和各种有毒有害植物籽实。

#### 3.7.2.2 各种金属、玻璃、瓷片、沥青、水泥等碎块。

## 3.8 不完善粒 imperfect kernels

### 3.8.1 不熟粒 immature kernels

#### 3.8.1.1 仁粒皱瘪萎缩,果仁干枯少油而薄,色呈呆白,明显与正常仁粒不同,尚未变质的核桃仁。

#### 3.8.1.2 仁粒饱满部分不及本果粒体积的三分之二而未变质的核桃仁。

#### 3.8.1.3 仁粒边缘只有种皮,严重影响外观而未变质的核桃仁。

### 3.8.2 虫蚀粒 weeviled kernels

#### 3.8.2.1 仁粒受虫蛀蚀,伤及种皮或果仁,留有痕迹,其剩余部分尚未变质的核桃仁。

#### 3.8.2.2 附有害虫躯体或各种排泄物的核桃仁。

#### 3.8.2.3 核果在生长期,受举肢蛾等害虫为害,致使皮、肉污染变黑,剩余部分尚未变质的核桃仁。

### 3.8.3 损伤粒 damaged kernels

#### 3.8.3.1 仁粒受霉菌侵害,留有明显丛生菌落的核桃仁。

#### 3.8.3.2 种皮表面生有明显不易脱落的絮状菌丝或气生菌丝的核桃仁。

#### 3.8.3.3 由于害虫侵蚀或病变明显侵害果仁,致果仁变色、变质的核桃仁。

#### 3.8.3.4 果仁渗油透过种皮、断面呈灰暗,明显泛油的核桃仁。

#### 3.8.3.5 有明显油哈、酸、腐、苦、辣味或果仁变色的核桃仁。

## 3.8.4 污染粒 contaminated kernels

仁粒污染或附有泥土、灰尘等不洁物的核桃仁。

## 3.9 异色粒 other colored kernels

3.9.1 淡黄色仁中的浅琥珀色仁、琥珀色仁、深琥珀色仁。

3.9.2 浅琥珀色仁中的淡黄色仁、琥珀色仁、深琥珀色仁。

3.9.3 琥珀色仁中的淡黄色仁、浅琥珀色仁、及深琥珀色仁。

3.9.4 深琥珀色仁中的淡黄色仁、浅琥珀色仁、琥珀色仁。

3.9.5 各种色泽的半仁、四分仁中的“花脸”、“黑鼻头”、“大青筋”均按异色粒计算。

注

1 “花脸”即种皮色泽深、浅明显不一,形成花斑状者。

2 “黑鼻头”即胚部种皮呈黑色者。

3 “大青筋”即种皮上的脉纹色泽明显深于粒面色,已影响外观者。

## 4 抽样

## 4.1 作批

同一检验批的商品应具有相同的特征,如包装、标记、产地、规格和等级等。

以不超过 1 000 箱为一检验批。

## 4.2 抽样工具

4.2.1 取样铲。

4.2.2 盛样袋。

4.2.3 混样盘。

4.2.4 分样板。

## 4.3 抽样数量

50 箱及以下:抽取 5 箱;

51~100 箱:按箱数的 10%抽取;

100 箱以上按式(1)计算应抽箱数:

$$n = \sqrt{N} \dots\dots\dots (1)$$

式中:  $n$ ——应抽取箱数;

$N$ ——批货物的总箱数。

计算样箱抽取数量时取整数,小数部分向上修约。每箱取样数量应基本一致,并不得少于 50 g,每批平均样品不得少于 2 kg。

## 4.4 取样方法

4.4.1 开始抽样前,应根据报验单与合同就商品的类别、品名、等级、批号、标记、箱数、堆垛位置逐一核对无误后,再抽取样箱。

4.4.2 抽取的样箱,应均匀地分布在堆垛内外和四周。

4.4.3 将样箱移置到洁净明亮处,启開箱盖,先检视内包装,再检查品质外观、色泽。

4.4.4 确认品质无显著差异后,以每批不少于 5 箱的数量检查有害杂质,如其中 40%或以上的箱中发现有害杂质,即评为不合格,只在少数箱中发现时,应增验原箱数的 60%,如未再发现,方可抽取样品。

4.4.5 用取样铲在倒箱过程中抽取不同部位的样品,及时放入盛样袋,俟全部抽取完毕,将盛样袋内样品倒入混样盘,充分混合后,用四分法缩分成平均样品,连同记载有报验号、品名、抽样地点、日期等情况的标识签一起装入盛样袋内,密闭后携回室内检验。

4.4.6 在抽样的同时,要检视有无活虫。如有发现,应及时通知报验人做熏蒸杀虫处理,并确认熏蒸效果。

4.4.7 抽过样品的各个样箱,都要按规定加以标志。

4.4.8 抽样工作也可在加工过程中,随生产按 10% 的比例,采取甩箱抽样方法。

## 5 检验

5.1 检验程序见图 1。

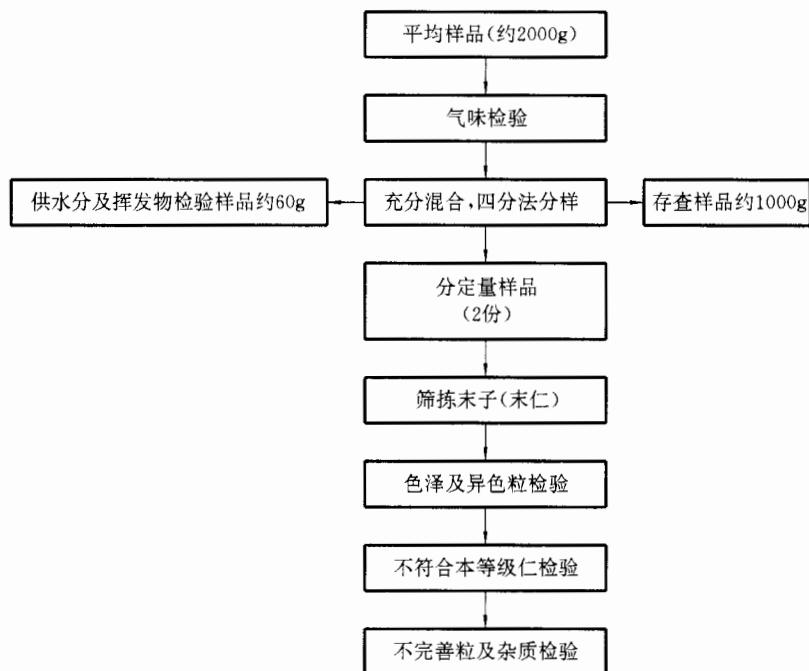


图 1

### 5.2 定量样品数

半 仁:400 g×2;

四分仁:200 g×2;

碎 仁:100 g×2;

末 仁:50 g×2。

### 5.3 气味检验

于混合分样前,打开盛样袋后,立即以感官鉴定气味是否正常。

### 5.4 末子检验

5.4.1 仪器用具:孔径 2.0 mm 附底、盖圆孔筛;感量 0.01 g 天平;盛样皿。

5.4.2 检验方法:将分得的定量样品倾入孔径 2.0 mm 附底、盖的圆孔筛中,在玻璃板上环形平筛,以每分钟 60 转的速度筛动 1 min,收集落入筛底的末子于盛样皿内,在感量 0.01 g 天平上称量,按式(2)计算百分率。

### 5.4.3 结果计算

$$p(\%) = m/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:  $p$ ——末子含量, %;

$m$ ——落入筛底末子质量, g;

$M$ ——定量样品质量, g。

### 5.5 色泽及异色粒检验

5.5.1 仪器用具:感量 0.01 g 天平、白检验盘、盛样皿、最低色泽标样。

### 5.5.2 检验方法

5.5.2.1 将定量样品和最低色泽标样,分别倾入相同的白检验盘内,于背向阳光的明亮处,在相同的条

件下相互对照检视二个样品,检视中要随时翻动仁粒,变换各个仁粒的朝上面,全面查看供验样品是否符合最低标样,并加以总体评定色泽。

5.5.2.2 将盛有定量样品(末仁要先检验末子)的检验盘,置于背向阳光的明亮处,依据 3.9 异色粒的定义,逐粒检视,以色泽显著的一面为主全面评定后,拣出不符合本色泽的各色仁粒,放入盛样皿。用感量 0.01 g 天平称量,按式(3)计算百分率。

5.5.2.3 结果计算

$$y(\%) = m/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中:  $y$ ——异色粒百分率, %;

$m$ ——拣出的异色粒质量, g;

$M$ ——定量样品质量, g。

5.6 不符合本等级仁粒的检验

5.6.1 仪器用具:感量 0.01 g 天平、孔径 10.0 mm 和 8.0 mm 的圆孔选筛、白检验盘、盛样皿。

5.6.2 检验方法:将定量样品依据 3.3 仁粒定义,进行检验。

5.6.2.1 半仁、四分仁:将定量样品倾入白检验盘内,逐粒检视,拣出不符合本等级的各种仁粒,放于盛样皿内。

5.6.2.2 碎仁:将定量样品倾入孔径 10.0 mm 和 8.0 mm 附底、盖的圆孔筛中,双手扶筛悬空依环形抖动选筛回转 1 min 后,分别收集两个筛下的仁粒,分放于盛样皿内。

5.6.2.3 末仁:将定量样品倾入孔径 10.0 mm 和 8.0 mm 附底、盖的圆孔筛中,依上法筛选后,收集 10.0 mm 筛上仁粒及 8.0 mm 筛下仁粒,分放于盛样皿内。

5.6.3 结果计算:将上述拣出或筛出的各种不符合本等级仁粒,在感量 0.01 g 天平上称量,按式(4)计算百分率:

$$u(\%) = m/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中:  $u$ ——不符和本等级仁粒百分率, %;

$m$ ——筛(拣)出的不符合本等级仁粒质量, g;

$M$ ——定量样品质量, g。

5.7 不完善粒及杂质检验

5.7.1 仪器用具:感量 0.01 g 天平、白检验盘、镊子、盛样皿。

5.7.2 检验方法:将定量样品倾入白检验盘内,根据 3.7 杂质的定义、3.8 不完善粒的定义,仔细拣出各种不完善粒及杂质,分别放入盛样皿内,在感量 0.01 g 天平上分别称量,按式(5)、式(6)计算不完善粒和杂质百分率。

5.7.3 结果计算

$$b(\%) = m/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中:  $b$ ——不完善粒百分率, %;

$m$ ——拣出的各种不完善粒总质量, g;

$M$ ——定量样品质量, g。

$$a(\%) = m/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(6)$$

式中:  $a$ ——杂质含量, %;

$m$ ——拣出的杂质质量, g;

$M$ ——定量样品质量, g。

5.8 水分及挥发物检验

5.8.1 仪器用具

5.8.1.1 电热恒温烘箱:装有鼓风及能自动控制温度在  $\pm 2^\circ\text{C}$  范围内的装置,附有  $50^\circ\text{C} \sim 200^\circ\text{C}$ , 刻度为  $1^\circ\text{C}$  的水银温度计,其长度应合于水银球保持在中层搁板上 2 cm~2.5 cm 的要求。

5.8.1.2 天平:感量 0.001 g。

5.8.1.3 带盖铝盒。

5.8.1.4 装有干燥剂的玻璃干燥器。

5.8.1.5 粉碎装置:能将样品粉碎成或切削成约 1.0 mm 的薄片或碎块的各种粉碎装置。

5.8.2 试样制备:将按 5.1 分取的供水分及挥发物检验用的约 60 g 样品倾入检验盘内,拣除杂质,用粉碎装置粉碎后,及时装入密闭的广口瓶内备用。

5.8.3 测定方法

5.8.3.1 称取试样:用角勺将广口瓶内的样品充分搅拌均匀后,从中挖取样品放入预经烘烤并冷却称量的带盖铝盒内,在感量 0.001 g 天平上精确称取约 5 g,晃平加盖待烘,并记录质量。

5.8.3.2 105℃恒重法(基准法):将称量待烘的铝盒盖揭开,连同盒盖一起放入预热至 105℃的电热烘箱内的中层搁板上,待温度回升到 105℃起计时,以 105℃±2℃烘烤 90 min 后,开箱加盖,取出铝盒,置于干燥器内。冷至室温,称量。再如前法重新放入烘箱内,烘 30 min,取出称量。如此反复至前后两次称得质量减差不大于 0.005 g,取较小的一次读数,按式(7)计算水分及挥发物百分率。

5.8.3.3 130℃、40 min 快速法(常用法):将称量待烘的铝盒盖揭开,连同盖盒一起放入预热至 130℃的电热烘箱的中层搁板上,待温度回升到 130℃起计时,以 130℃±2℃烘烤 40 min 后,开箱加盖,取出铝盒,置于干燥器内,冷至室温,称量,按式(7)计算水分及挥发物百分率。

5.8.3.4 结果计算:

$$w(\%) = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots (7)$$

式中:  $w$ ——水分及挥发物含量百分率, %;

$M_0$ ——皿盒质量, g;

$M_1$ ——烘前试样及皿盒质量, g;

$M_2$ ——烘后试样及皿盒质量, g。

5.8.4 每批样品应同时做平行试验,二份平行试验结果的误差不得超过 0.2%,超过时应重做试验,不超过时以平行试验结果的平均值为检验结果。

5.9 检验结果的有效数字规定

水分及挥发物:0.1%;

杂质:0.1%;

不完善粒:0.1%;

异色仁、不符合等级仁:1%。

5.10 包装检验

按照对外贸易合同和保障运输安全的要求进行包装检验。

5.10.1 包装材质

5.10.1.1 检查外包装是否坚固,能否保证商品安全。检查洁净情况,能否保证商品不受污染。

5.10.1.2 检查内包装是否完好,质地是否符合食品卫生要求,能否保证商品质量及食品卫生。

5.10.2 包装标记:检查标记是否齐全无误,各自位置是否适当,字迹是否清晰,有无杂乱标记。

5.10.3 包装封口:检查封口质量是否牢固。

5.11 质量鉴定

按 SN/T 0188 进行。

## 6 存查样品

经检验的商品,必须按 5.1 条逐批从抽回检验的样品中,分取存查样品,注明报验号、品名等级、日期,自签证日起妥善保管。



**附 录 A**  
(提示的附录)  
**核桃仁的品质条件**

**A1 分等核桃仁**

气味:正常;

水分及挥发物:最高 5.0%;

等级:按仁粒形状及色泽分级。

表 A1

| 等级名称 |     | 不完善粒%<br>(最高) | 杂质,%<br>(最高) | 不符合本等级仁粒容许量,%<br>(最高)                                       | 异色仁容许,%<br>(最高) |
|------|-----|---------------|--------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| 半仁   | 淡黄  | 0.5           | 0.0          | 总量 5                                                        | 10              |
|      | 浅琥珀 | 1.0           |              | 其中碎仁 1                                                      |                 |
| 四分仁  | 淡黄  | 1.0           | 0.0          | 大三角形及碎仁总量 30,其中碎仁 5                                         | 10              |
|      | 浅琥珀 | 1.0           |              |                                                             |                 |
| 碎仁   | 淡黄  | 2.0           | 0.0          | $\phi 10.0$ mm 圆孔筛下仁总量 30,其中<br>$\phi 8.0$ mm 圆孔筛下仁 3,四分仁 5 | 15              |
|      | 浅琥珀 | 2.0           |              |                                                             |                 |
|      | 琥珀  | 3.0           |              |                                                             |                 |
| 末仁   | 淡黄  | 2.0           | 0.1          | $\phi 10.0$ mm 圆孔筛上仁 3                                      |                 |

**A2 混色末仁**

气味:正常;

水分及挥发物:最高 5.0%;

杂质:最高 0.1%;

不完善粒:最高 2.0%;

不符合本等级仁粒(10.0 mm 圆孔筛上仁):最高 3%;

色泽比例:淡黄色仁(包括裸仁)最低 25%,琥珀色仁最高 20%,其中深琥珀色仁最高 3%。