

河北省地方标准

DB13/T 482-2002

核桃坚果质量

2002-7-11 发布

2002-7-11 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由河北省林业局提出。

本标准起草单位：河北农业大学

本标准主要起草人：张志华 高 仪 王红霞 孙红川 褚发朝 申新英

核桃坚果质量

1 范围

本标准规定了核桃坚果的术语和定义、产品分类与分级、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输贮藏。

本标准适用于核桃坚果的生产与销售。

2 规范性引用文件

下列标准中的条款，通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方，研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用本标准。

GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

GB 18406.2—2001 农产品安全质量 无公害水果安全要求

3 术语和定义

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优等品、一等品、二等

品。

5 要求

核桃坚果质量指标应符合表 1 规定。

表 1 核桃坚果质量指标

项 目		指 标		
		优 等	一 等	二 等
基本要求		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，未经次氯酸钠漂白，无虫蛀、出油、霉变、异味等果，无杂质，坚果含水量 $\leq 8.0\%$		
感官指标	外壳	呈自然黄白色	呈自然黄白色	呈自然黄白色或黄褐色
	种仁	取仁容易，种仁饱满，仁色黄白，涩味淡	取仁容易，种仁饱满，仁色黄白，涩味淡	取仁较难，种仁饱满，仁色黄白或琥珀色，稍涩
理化指标	单果重 g	≥ 12	≥ 10	< 10
	壳厚度	$\leq 1.5\text{mm}$	$\leq 1.8\text{mm}$	$\leq 2.1\text{mm}$
	整齐度	$\geq 95\%$	$\geq 93\%$	$\geq 90\%$
	出仁率	$\geq 50\%$	$\geq 45\%$	$\geq 40\%$
	空壳果	$\leq 1\%$	$\leq 2\%$	$\leq 3\%$
	破损果	$\leq 0.1\%$	$\leq 0.2\%$	$\leq 0.3\%$
	黑斑果	$\leq 0.1\%$	$\leq 0.2\%$	$\leq 0.3\%$
安全要求		符合 GB 18406.2—2001 中第 4 章的要求。		

6 试验方法

6.1 果壳、种仁色泽及取仁难易

将核桃样品，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。

6.2 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。

6.3 出仁率

在核桃样品中，随机取样 1 000g，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，精度为 0.01mm，修约成一位小数。

6.4 单果重

在核桃样品中，按四分法取样 1 000g，称重，进行算术平均，求得单果重，修约成一位小数。

6.5 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。

6.6 空壳果率

在核桃样品中，随机取样 1 000g，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。

6.7 破损果率

按 6.4 方法进行。

6.8 黑斑果率

按 6.4 方法进行。

6.9 含水量

按 GB/T 14769—1993 中直接干燥法执行。

6.10 安全要求

按 GB 18406.2—2001 中第 5 章的规定执行。

7 检测规则

7.1 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。

7.2 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 1 000g 核桃作为检测样品。

7.3 判定

优等品内一等品率不得超过 5%，一等品内二等品率不得超过 2%。检验项目有一项不合格时，应加倍抽样，对该项目进行复检，复检结果仍不合格时，则判定该产品不合格。

8 包装、标志、贮藏、运输

8.1 包装

核桃用麻袋包装，每件净重 45kg，装核桃的麻袋要结实、干燥、完整、整洁卫生、无毒、无污染、无异味。提倡用纸箱包装。

8.2 标志

包装袋外应系挂卡片，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、封装人员姓名或代号等。

8.3 贮藏

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。

8.4 运输

核桃在运输过程中，严禁雨淋，注意防潮。

DB13/T 482-2002