

中华人民共和国国家标准

UDC 634.51

核 桃

GB 10164—88

Walnuts

1 主题内容与适用范围

本标准规定了核桃的商品分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装标志和运输与保管。
本标准适用于绵核桃和二性核桃的商品生产、收购、调拨和销售。本标准不适用于夹核桃。

2 引用标准

- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定方法

3 名词术语

- 3.1 绵核桃 壳皮薄,光滑,取仁容易,出仁率高,能取出全仁或半仁。
- 3.2 二性核桃 壳皮较厚,取仁较难,出仁率稍低,能取出1/4或1/8的仁块。
- 3.3 夹核桃 壳皮厚,取仁难,出仁率低。
- 3.4 侧径 核桃中间横断面的最大直径。
- 3.5 出油 桃仁内油脂氧化,变为暗褐色,挥发出难闻的哈喇味。
- 3.6 空壳 指干瘪仁或无仁的核桃。
- 3.7 破损 指壳皮破裂的核桃。
- 3.8 黑斑 青皮残留在果壳上,单宁氧化变黑。

4 商品分类

- 4.1 绵核桃。
- 4.2 二性核桃。

注:品种分类见附录A。

5 技术要求

- 5.1 等级规格质量要求见表1:

表 1

指标 等级	品 质	个 头	残 伤
优等	果实成熟,壳面洁净,呈自然黄白色,桃仁饱满,仁皮黄白色,出仁率在50%以上,无杂质	个头均匀,果实侧径36 mm以上,每千克70个以内	无虫蛀、出油、霉变、异味等果,空壳果、破损果两项不超过0.2%,黑斑果不超过1%

中华人民共和国商业部 1988-12-01 批准

1989-07-01 实施

续表 1

指标 等级	品 质	个 头	残 伤
一等	果实成熟,壳面洁净,呈自然黄白色。桃仁饱满,仁皮黄白色,出仁率在40%以上,无杂质	个头均匀,果实侧径30 mm以上,每千克80个以内	无虫蛀、出油、霉变、异味等果,空壳果、破损果两项不超过0.3%,黑斑果不超过3%
二等	果实成熟,壳面洁净,呈自然黄白色或黄褐色。桃仁饱满,仁皮黄白色或琥珀色,出仁率在35%以上,无杂质	个头均匀,果实侧径28 mm以上,每千克100个以内	无虫蛀、出油、霉变、异味等果,空壳果、破损果两项不超过0.4%,黑斑果不超过5%

5.2 桃仁水分含量不高于6.5%。

6 检验方法

6.1 等级规格检验

制定标准样品:各产地在开始收购前,可根据本标准规定的等级质量指标制订核桃等级规格实物样品,作为收购和调拨中验级的依据。

6.1.1 壳皮及仁皮色泽:将扦取的核桃样品,铺放在洁净的平面上,用眼观察核桃外壳的色泽,并砸开取仁观察仁皮色泽,记录观察结果,对照标准样品和标准规定进行评定。

6.1.2 出仁率:在核桃样品中,随机取样1 000 g,逐个砸开取仁,称其重量,按式(1)计算其百分率。

$$X_1(\%) = \frac{W_2}{W_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中: X_1 ——出仁率, %;

W_2 ——桃仁重量, g;

W_1 ——样品重量, g。

6.1.3 个头:在核桃样品中,按四分法取样1 kg,用不锈钢制成的分级板或其他量具测定果实侧径并记录核桃个数。

6.1.4 残伤:在核桃样品中,随机取样1 000 g,铺放在洁净的平面上,将空壳果、破损果、黑斑果挑出分别称其重量,按式(2)计算其百分率。

$$X_2(\%) = \frac{W_4}{W_3} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中: X_2 ——单项残伤果, %;

W_4 ——单项残伤果重量, g;

W_3 ——样品重量, g。

6.2 水分含量检验

6.2.1 按 GB 5009.3 中直接干燥法执行。

6.2.2 仪器

- 电热干燥箱;
- 天平(感量0.01 g);
- 干燥器;
- 玻璃或铝质带盖称量皿;
- 研钵、取样匙;
- 玻璃磨口样品瓶(250~500 mL)等。

6.2.3 试样制备:从核桃大样中检取具有代表性的核桃20个,逐个砸开取出果仁,置研钵中研磨粉碎,

小心移入带盖玻璃磨口样品瓶内,并用硫酸纸或塑料薄膜将瓶口包严扎紧备用。

6.2.4 操作方法:用感量0.01 g天平准确称取试样10 g于已知重量的称量皿中,置入已升温至 $105 \pm 2^\circ\text{C}$ 的电热干燥箱中烘90 min(置入试样后温度回升至 105°C 时算起),加盖取出移入干燥器中放冷,待冷至室温后称重并予记录,再将试样置入干燥箱中继续烘30 min,再取出放冷称重,直至恒重为止。

6.2.5 计算公式:

$$X_3(\%) = \frac{W_6}{W_5} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中: X_3 ——水分含量, %;

W_5 ——试样重量, g;

W_6 ——试样减失重量, g。

平行试验允许误差为0.5%,当允许差符合要求时,以两份试验结果的平均值做为检验结果。

6.2.6 采用经直接干燥法校正过的其他检验方法,具有同等检验效力,但以直接干燥法为仲裁方法,与仲裁法计算结果相差不得超过0.5%。

7 检验规则

7.1 同品种、同等级、同批收购、调运、销售的核桃作为一个检验批次。

7.2 扦样方法

7.2.1 扦取检验样品必须具有代表性,应在全批货物的不同部位按规定数量扦样。样品的检验结果适用于整个抽验批。

7.2.2 每批核桃的抽验数量见表2。

表 2

每批件数	抽 样 件 数
100	每100件抽验5件,不足100件者以100件计
101~500	以100件抽验5件为基数,每增100件增抽2件
501~1 000	以500件抽验13件为基数,每增100件增抽1件
1 000以上	以1 000件抽验18件为基数,每增200件增抽1件

7.2.3 如在检验中发现问题,需要扩大检验范围时,经交接双方同意,可以酌情增加扦样数量。

7.3 取样

7.3.1 取样数量:在抽扦包件中,于每件的上、中、下三部共扦取样品300~500 g。将全部样品充分混合后,从混合样品中按100件以内取1.5 kg,101~500件取2 kg,501~1 000件取3 kg,1 000件以上取4 kg。但经双方同意可酌情增减。

7.3.2 取样方法:将每件按规定取出的样品,倾置于洁净的铺垫物料上,充分混合后,以四分法取需要数量的核桃,装入样品袋供检验用。

7.4 优等品内混有一等品率不得超过5%,一等品内混有二等品率不得超过2%。经检验不合本等级规定品质条件的核桃,可按其实际品质定级验收。如交售和调出单位不同意变更等级时,可进行加工整理后,再重新扦样检验一次,以重验的检验结果为准。

7.5 检重:双方交接时,每件净重应和规定重量相符。

7.6 包装检查在扦样时同时进行。对不符合规定的包装和包装方法,应予以更换或整理。

7.7 化学成分不作为规定的检验指标,仅作为判明核桃品质的参考指标。核桃的主要化学成分参考指标见附录B。

8 包装标志

核桃用麻袋包装,每件净重45 kg。

- 8.1 装核桃的麻袋要结实、干燥、完整、清洁卫生、无毒、无污染、无异味。
- 8.2 包装袋要封口严密,袋外应系挂卡片或打上印色,标明品名、等级、净重、产地、包装日期、封装人员姓名或代号。并将同一内容的卡片一张装入袋内,每一包装袋只能装同一品种、同一等级的核桃,不得混淆,标志字迹应清晰无误。
- 8.3 采用不同颜色的封包绳作为等级的辨识标志。优等为红色,一等为绿色,二等为本色。

9 运输与保管

- 9.1 核桃脱皮凉干后,应挑选分级,按品种、等级分别包装,分别堆放。
- 9.2 核桃在存放和运输过程中,严禁雨淋,注意防潮。堆放核桃的仓库地面应铺设枕木,应通风良好,防止底部受潮,注意倒垛。
- 9.3 运输和储存核桃的工具和库房中,严禁与有毒、有异味、发霉以及其他易于传播病虫的物品混合存放。
- 9.4 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。

附 录 A
绵核桃和二性核桃主要品种
(补充件)

A1 绵核桃和二性核桃主要品种分类见表 A1:

表 A1

绵核桃类	大泡、小泡、光皮、薄皮、纸皮、露仁、鸡爪、长腰绵、三台、细香、漏米、章丘薄皮、薄壳、夏核桃、大花、紫香绵、紫方绵、大龙眼、小龙眼、老牛、大绵、扁腰绵、秋核桃、白水、横兰兰、木玛、长核桃、圆菠萝、撒麦老、滑皮、团核桃、方核桃、大白串子、鸡蛋皮、白核桃、乌米、麻皮绵、紫仁等
二性核桃类	大黄、虎垫子、黑夹、秋香、麻夏、夹绵、娘青夹绵等

附 录 B
核桃主要化学成分参考指标
(参考件)

B1 粗脂肪含量:品种间有一定差异,要求在 60%以上(以可食部分的干物质计)。

检验方法:按 GB 5009.6 的规定测定。

B2 蛋白质含量:要求在 15%以上(以可食部分的干物质计)。

检验方法:按 GB 5009.5 的规定测定。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部副食品局提出。

本标准由山西省果品茶叶副食公司负责起草。

本标准主要起草人贾彬、康宇、刘树参。