

ICS 65.020
B 66

DB13

河北省地方标准

DB13/T 918—2007

绿色食品 薄皮核桃

2007-11-28 发布

2007-12-13 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由邢台市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：河北农业大学、河北绿岭果业有限公司。

本标准主要起草人：李保国、齐国辉、郭素萍、李彦慧、陈利英。

绿色食品 薄皮核桃

1 范围

本标准规定了绿色食品薄皮核桃的技术要求、实验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于绿色食品薄皮核桃的生产、收购和销售。

2 规范性引用文件

下列文件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，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5—2003 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12—2003 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15—2003 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17—2003 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18—2003 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19—2003 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20—2003 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.21—2003 粮、油、菜中甲萘威残留量的测定
- GB/T 5009.22—2003 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.34—2003 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.102—2003 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110—2003 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.123—2003 食品中铬的测定
- GB/T 5009.143—2003 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定
- GB/T 5009.147—2003 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- GB/T 5009.188—2003 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 15401—1994 水果、蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定
- SN 0150 出口水果中三唑锡残留量检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

薄皮核桃

壳厚≤1.0 mm 的核桃品种。

3.2

露仁

核壳发育不全并有不规则的孔洞，部分果仁外露。

3.3

黑斑果

核壳上有比品种固有的本底颜色明显发暗的除残留青皮之外的斑块。

4 技术要求

4.1 等级质量指标

绿色食品薄皮核桃等级指标符合表 1 要求。

表 1 绿色食品薄皮核桃的等级质量指标

项 目		指 标		
		特级	一级	二级
基本要求		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等果，无杂质，未经化学漂白处理，坚果含水量 $\leq 8.0\%$ 。		
感 官	果形	大小均匀，形状一致	基本一致	
	外壳	呈自然黄白色		呈自然黄白色至黄褐色
	种仁	饱满，仁色黄白，涩味淡		饱满，仁色黄白至琥珀色，稍涩
理 化	横径 (mm)	≥ 30.0		≥ 28.0
	单果重 (g)	≥ 12	≥ 10	≥ 9
	整齐度 (%)	≥ 95	≥ 93	≥ 90
	取仁难易程度	极易		容易
	出仁率 (%)	≥ 55.0	≥ 53.0	≥ 50.0
	空壳果率 (%)	≤ 1.0	≤ 2.0	
	破损果率 (%)	≤ 0.1		≤ 0.2
	黑斑果率 (%)	0	≤ 0.1	≤ 0.2
	粗脂肪含量 (%)	≥ 65.0		≥ 63.0
蛋白质含量 (%)	≥ 14.0		≥ 12.0	

4.2 安全质量指标

绿色食品薄皮核桃的安全质量要求应符合表 2 的规定。

表 2 绿色食品薄皮核桃的卫生指标

项 目	指 标(最大残留限量)
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
总铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
总镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.03
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01
总氟 (以 F 计), mg/kg	≤ 0.5
总铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.5
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤ 4.0
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1
六六六, mg/kg	≤ 0.2
杀螟硫磷 (杀螟松), mg/kg	≤ 0.5
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2
乐果, mg/kg	≤ 1.0
马拉硫磷, mg/kg	不得检出
杀扑磷, mg/kg	≤ 2.0
氧化乐果, mg/kg	不得检出
对硫磷, mg/kg	不得检出
辛硫磷, mg/kg	≤ 0.05
二嗪磷, mg/kg	≤ 0.01
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.02
氰戊菊酯, mg/kg	不得检出
三唑锡, mg/kg	≤ 2
双甲脒, mg/kg	≤ 0.5
除虫脲, mg/kg	≤ 1
甲萘威, mg/kg	不得检出
多菌灵, mg/kg	≤ 0.1
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 5
二氧化硫 (以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 20
注 1: 国家规定禁用农药, 不得检出。	
注 2: 本表未列农药残留限量, 可根据需要增加检测, 并按有关规定执行。	

5 实验方法

5.1 感官检验

将样品核桃展铺在洁净的台面上, 在自然光下, 观察核桃果壳的形状色泽, 并取仁, 品尝种仁风味。观察记录种仁颜色及饱满程度。

5.2 理化指标

5.2.1 横径

在核桃初样中, 按四分法取 500 g (±10g), 用游标卡尺逐个测量横径, 按下式计算

横径 = $\frac{\sum \text{样品中每个核桃坚果的横径}}{\text{样品核桃坚果个数}}$

5.2.2 单果重

在核桃初样中，按四分法取样 1 000 g，数果个数，求单果重，修约成一位小数。

5.2.3 整齐度

随机抽取 2 份 1 000 g 的样品，数其果个数，算出果个差数。

5.2.4 取仁难易程度

60%以上可取整仁为极易；60%以上可取半仁为容易。

5.2.5 出仁率

在核桃初样中，随机取样 1 000 g，逐个取仁，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 0.01，修约成一位小数。

5.2.6 空壳果率

在核桃初样中，随机取样 1 000 g，铺放在洁净的平面上，将空壳果挑出称重，计算其百分率。

5.2.7 破损果率

在核桃初样中，随机取样 1 000 g，铺放在洁净的平面上，将破损果挑出称重，计算其百分率。

5.2.8 黑斑果率

在核桃初样中，随机取样 1 000 g，铺放在洁净的平面上，将黑斑果挑出称重，计算其百分率。

5.2.9 含水量

按 GB/T 5009.3—2003 规定执行。

5.2.10 蛋白质

按 GB/T 5009.5—2003 规定执行。

5.2.11 脂肪

按 GB/T 5009.6—2003 规定执行。

5.3 卫生指标检测

5.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11—2003 规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12—2003 规定执行。

5.3.3 镉

按 GB/T 5009.15—2003 规定执行。

5.3.4 总汞

按 GB/T 5009.17—2003 规定执行。

5.3.5 氟

按 GB/T 5009.18—2003 规定执行。

5.3.6 铬

按 GB/T 5009.123—2003 规定执行。

5.3.7 亚硝酸盐

按 GB/T 15401—1994 规定执行。

5.3.8 滴滴涕、六六六

按 GB/T 5009.19—2003 规定执行。

5.3.9 杀螟硫磷、敌敌畏、乐果、马拉硫磷、杀扑磷、氧化乐果、对硫磷、二嗪磷

按 GB/T 5009.20—2003 规定执行。

5.3.10 辛硫磷

按 GB 5009.102—2003 规定执行。

5.3.11 氟氰菊酯、氰戊菊酯

按 GB/T 5009.110—2003 规定执行。

5.3.12 三唑锡

按 SN 0150 规定执行。

5.3.13 双甲脒

按 GB/T 5009.143—2003 规定执行。

5.3.14 除虫脲

按 GB/T 5009.147—2003 规定执行。

5.3.15 多菌灵

按 GB/T 5009.188—2003 规定执行。

5.3.16 甲萘威

按 GB/T 5009.21—2003 规定执行。

5.3.17 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22—2003 规定执行。

5.3.17 二氧化硫

按 GB/T 5009.34—2003 规定执行。

6 检验规则

6.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验内容包括包装、标志、感官要求，检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.2 型式检验

对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 前后两批产品检验结果差异较大；
- b) 生产环境发生较大变化；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.3 组批规则

同一生产基地、同一品种、同一等级、同一包装（或采收）日期的产品作为一个检验批次，最低不少于 50 件。

6.4 抽样

6.4.1 抽样数量

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 件。多于 50 件时，每增加 20 件随机增抽一个包装单位。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 500 g 以上，作为初样，总量不少于 4 000 g，将所抽取的核桃初样充分混匀，用四分法从中抽取 1 000 g 作为平均样品，同时抽取 1 份备样。

6.4.2 试样抽取

按规定取出的样品，置于洁净的铺垫物上，充分混合后，以四分法取所需数量的样品备用。

6.5 判定规则

卫生指标有一项不合格，即判定该样品不合格；其他指标有一项不合格时，重新抽样复检，复检不合格，即判定该样品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

包装应具备绿色食品标志，注明产品名称、商标、等级、数量、质量、产地、包装日期、生产单位、执行标准代号；注明封包、检验人员姓名或代号、产品标准编号，标志上的字迹应清晰、完整、

准确。

7.2 包装

包装应坚固、清洁、干燥、透气、无异味。包装材料及制备标记应无毒性。

7.3 运输

7.3.1 运输工具清洁卫生，无异味，无残毒、污染，不得将核桃与有毒物品混装。

7.3.2 待运时，应批次分明、堆码整齐、环境清洁、通风良好。严禁烈日曝晒、雨淋，防潮。轻装轻卸。

7.4 贮存

仓库应干燥通风，地面铺设枕木，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，最好低温贮藏（0℃~4℃）。
