

# DB6531

## 喀什地区地方标准

DB6531 XXXX—202X

### 脱衣核桃仁质量分级

Quality grades of Stripped walnut kernels

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

202X – XX – XX 发布

202X – XX – XX 实施

喀什地区市场监督管理局 发布



目次

前言 ..... 错误！未定义书签。

1 范围 ..... 错误！未定义书签。

2 规范性引用文件 ..... 错误！未定义书签。

3 术语和定义 ..... 错误！未定义书签。

4 质量分级 ..... 2

5 检验方法 ..... 2

5.1 色泽检验目测法 ..... 2

5.1.1 仪器用具 ..... 错误！未定义书签。

5.1.2 操作方法 ..... 错误！未定义书签。

5.2 气味检验 ..... 错误！未定义书签。

5.3 完整度检验 ..... 3

5.3.1 仪器用具 ..... 3

5.3.2 操作方法 ..... 3

5.4 缺陷仁及杂质检验 ..... 3

5.4.1 仪器用具 ..... 3

5.4.2 操作方法 ..... 3

5.5 仁含水率 ..... 3

5.6 过氧化值 ..... 3

5.7 酸价 ..... 3

6 分级判定规则 ..... 4

6.1 组批 ..... 4

6.2 抽样 ..... 4

6.3 容许度 ..... 4

6.4 判定规则 ..... 4

7 包装、标志、运输、运输、贮存 ..... 4

7.1 包装 ..... 4

7.2 标志 ..... 4

7.3 运输 ..... 4

7.4 贮存 ..... 4



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由喀什地区林业和草原局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：叶城县核桃产业化发展中心、新疆大学机械工程学院、中国检验认证新疆有限公司、新疆维吾尔自治区农业科学院。

本文件主要起草人：吉乃提古丽·买买提明、张慧、郑伟华、姜宏、李艳娇、鲁德珍、刘敏、周晓龙、李晓娟、赵云峰、杨迎春、翟鹏鹏、罗秀芝、赵博。

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区农业科学院。

对本文件的修改意见建议，请反馈至喀什地区林业和草原局（喀什市世纪大道004号）、新疆维吾尔自治区农业科学院（乌鲁木齐市沙依巴克区南昌路403号）、喀什地区市场监督管理局（喀什市克孜都维路416号）。

喀什地区林业和草原局 联系电话：0998-2825845；传真：0998-2825845；邮编：844000

新疆维吾尔自治区农业科学院 联系电话：0991-4503161；传真：0991-4537561；邮编：830091

新疆喀什地区市场监督管理局 联系电话：0998-2524592；传真：0998-2524592；邮编：844000



# 脱衣核桃仁质量分级

## 1 范围

本文件规定了脱衣核桃仁的质量分级要求、检验方法、分级判定规则、包装、标志、运输和贮存的要求。

本文件适用于脱衣核桃仁的质量分级分级和评定。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 脱衣核桃仁 Stripped walnut kernels

核桃仁经去衣处理获得的种仁，近白色。

### 3.2 异色仁 heterochrosis kernel

气味、滋味正常，仅内种皮本色发生变化的核桃仁。

### 3.3 缺陷果(仁) defective nut(kernel)

受到损伤或有明显瑕疵的核桃坚果(仁)。

#### 3.3.1 干瘪果(仁) shriveled nut(kernel)

种仁干瘪皱缩的核桃坚果或核桃仁。

#### 3.3.2 病虫果(仁) insect-bored nut(kernel)

带有病斑，或因虫体活动导致外壳、种仁损伤的核桃坚果或核桃仁。

#### 3.3.3 霉变果(仁) moldy nut(kernel)

种仁表面发霉变质的核桃坚果或核桃仁。

#### 3.3.4 出油果(仁) oil-oozing nut(kernel)

种仁内油脂氧化酸败，外壳或种仁表面油化且挥发出异味的核桃坚果或核桃仁。

### 3.4 杂质 impurity

核桃坚果或核桃仁中存在的毛发、泥土、砂石等外来杂质以及核桃碎壳、横隔膜等固有杂质。

4 质量分级

脱衣核桃仁的质量分为四级，分级要求见表2。

表1 脱衣核桃仁质量分级要求

项 目		特级	一级	二级	级外
感 官 指 标	色泽	白色	白色或浅米色	浅米色	—
	气味	正常，无酸败及其他异味			
	完整度/%	半仁及以上≥80.0 八分仁及以下≤2.0	四分仁及以上≥80.0 八分仁及以下≤10.0	八分仁及以上≥ 80.0	—
	杂质/%	≤0.5	≤1.0	≤3.0	≤3.0
	缺陷 仁	干瘪仁率/%	无	无	无
		病虫仁率/%	无	≤1.0	≤2.0
		霉变仁率/%	无	≤1.0	≤2.0
		出油仁率/%	≤0.5	≤1.0	≤1.0
理 化 指 标	仁含水率/%	≤8.0			
	过氧化值（以脂肪计） /（g/100 g）	≤0.08			
	酸价（以脂肪计） （KOH）/（mg/g）	≤3			

5 检验方法

5.1 色泽检验目测法

5.1.1 仪器用具

感量 0.01 g 天平、白色检验盘、盛样皿、最低色泽标样。

5.1.2 操作方法

5.1.2.1 将分得的定量实物样品和最低色泽标样，分别倾入相同的白色检验盘内，于背光的亮处，在相 同条件下相互对照验视两个样品，要随时翻动核仁，变换各个核仁的朝上面，以全面查看样品是否符合 最低标样。

5.1.2.2 将盛有定量样品的检验盘置于背光亮处，依据异色仁的标准，逐粒检视，拣出不符合色泽的各

色仁粒，放入盛样皿内，逐皿用天平称重，按式(1)计算异色仁率。

$$\text{异色仁率}(\%) = \frac{\text{拣出的异色仁重量}(g)}{\text{定量样品重量}(g)} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

5.2 气味检验



嗅觉鉴别法。

5.3 完整度检验

5.3.1 仪器用具

感量 0.01 g 天平、白色检验盘、盛样皿、孔径 10 mm 、8 mm 和 2 mm 的圆孔选筛。

5.3.2 操作方法

取 5.1 检验过的样品，置于白色检验盘内，依据标准进行检验。

5.3.2.1 半仁、四分仁：将样品倾入白色检验盘内，逐粒检视，拣出不符合本分级的各种仁粒，分别放入盛样皿内，待称重。

5.3.2.2 碎仁：将样品置入附有底、孔径 10 mm 和 8 mm 的圆孔选筛内，双手扶筛悬空依环形抖动选筛回转 1 min 后，收集两个筛下的核仁，分别放入盛样皿内，待称重。

5.3.2.3 米仁：将样品置入附有底、孔径 8 mm 和 2 mm 的圆孔选筛内，依上法筛选后，收集 8 mm 筛下和 2 mm 筛下的核仁，放入盛样皿内，待称重。

5.3.2.4 称重计算：将上述拣出的各种不符合本分级的仁粒称记重量，按式(2)计算不符合本分级仁粒率。

不符合本等级仁粒率（%）=  $\frac{\text{不符合本等级仁粒重量 (g)}}{\text{定量样品重量 (g)}} \times 100\%$  ..... (2)

5.4 缺陷仁及杂质检验

5.4.1 仪器用具

感量 0.01 g 天平、白色检验盘、盛样皿、镊子。

5.4.2 操作方法

取 5.3 检验过的全部样品，置入白色检验盘内，依据标准逐粒检视，拣出缺陷仁及杂质，分别放入盛样皿内，用天平称重，按式(3)、式(4)计算不完善仁率和杂质率。

缺陷仁率（%）=  $\frac{\text{拣出的各种缺陷仁重量 (g)}}{\text{定量样品重量 (g)}} \times 100\%$  ..... (3)

杂质率（%）=  $\frac{\text{拣出的杂质重量 (g)}}{\text{定量样品重量 (g)}} \times 100\%$  ..... (4)

5.5 仁含水率

按 GB 5009.3 执行。

5.6 过氧化值

按 GB 5009.227 执行。

5.7 酸价

按 GB 5009.229 执行。

## 6 分级判定规则

### 6.1 组批

以同品种、同分级、同一批交货进行销售的脱壳、脱衣核桃仁为一组批。

### 6.2 抽样

6.2.1 同批产品中随机抽取 1%，每批抽取 $\geq 2$  kg 样品果实，抽取的样品果实应具有代表性。

6.2.2 按四分法分取所需样品果实进行检验，样品果实去核后，按 5.2 的要求制备样品，待检测。按 5.2 的要求留样。

### 6.3 容许度

在果形、色泽、果实大小等指标上允许有相邻分级的串等果，容许度如下：

- a) 特级中允许有 5% 的一级果；
- b) 一级中允许有 7% 的串等果；
- c) 二级中允许有 10% 的串等果；
- d) 三级中允许有 10% 的串等果和 10% 的等外果。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果不符合表 1 中水分、蛋白质和总糖指标要求的，不进行质量分级判定。

6.4.2 检验结果符合表 1 中水分、蛋白质和总糖指标要求的，按表 1 中果实长度、直径、百粒重、可食率、缺陷果和杂质含量的规定进行质量分级。

## 7 包装、标志、运输和贮存

### 7.1 包装

包装容器应坚固、干净、无毒、无污染、无异味。包装材料可用瓦楞纸箱(技术要求按照 GB/T 13607 的规定执行)或塑料箱,不应使用麻袋和尼龙袋。

### 7.2 标志

在包装上打印或系挂标签卡，标明产品名称、分级、净重、产地、包装日期、包装者或代号等信息。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味。待运和运输过程中不应暴晒、雨淋，注意防潮。

### 7.4 贮存

贮存应选择干燥、通风良好、洁净卫生、无异味的场所，或在低温冷库0℃~10℃存放。

---