

# DB 6531

## 喀什地区地方标准

DB6531/T XXXX—202X

### 核桃仁机械化脱衣技术规程

Technical regulations for mechanical peeling of walnut kernel

(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 原料要求 ..... 2

    4.1 核桃仁来源 ..... 2

    4.2 果实采收 ..... 错误！未定义书签。

    4.3 核桃仁要求 ..... 2

5 加工要求 ..... 2

5.1 基本要求

    5.1.1 加工场所设施 ..... 2

    5.1.2 人员 ..... 2

    5.1.3 生产用水 ..... 2

    5.1.4 生产用电 ..... 2

5.2 加工工艺流程 ..... 2

    5.2.1 浸泡 ..... 2

    5.2.2 脱衣 ..... 3

    5.2.3 清洗 ..... 3

    5.2.4 色选 ..... 3

    5.2.5 干燥 ..... 3

    5.2.6 分级 ..... 3

6 包装和标志 ..... 3

6.1 包装 ..... 3

6.2 标志 ..... 3

7 运输和贮藏..... 3

7.1 运输..... 3

7.2 贮藏..... 3

## 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：阿力木拉提·阿布来提、姜宏、郑伟华、张慧、王庆惠、翟鹏鹏、李艳娇、赵云峰、鲁德珍、李晓娟、杨迎春、赵博、彭彬、罗秀芝、张丽萍。

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

# 核桃仁机械化脱衣技术规程

## 1 范围

本文件规定了核桃仁机械化脱衣的术语和定义、原料要求、加工要求、包装和标志、运输和贮藏的技术要求。

本文件适用于核桃仁机械化脱衣加工技术生产过程。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
GB 3805 安全用电国家标准  
GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7118 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 15234 塑料平托盘  
GB/T 20398 核桃坚果质量标准  
LY/T 1922 核桃仁

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 核桃仁 walnut kernel

核桃坚果经去壳处理获得的种仁。

### 3.2 分心木 diaphragma juglandis fructus

核桃仁间的隔膜。

### 3.3 脱衣 peeling

去除核桃仁表面的种衣。

### 3.4 半仁 half kernels

核桃仁的整半颗粒（一半子叶），如仁粒缺损，短缺部分不足整半颗粒1/4的仍为半仁。

### 3.5 四分仁 quarter kernels

纵分的半仁，如仁粒缺损，短缺部分不足整纵分半仁粒1/4的仍为四分仁。

4 原料要求

4.1 核桃仁来源

应选用经审（认）定的适宜进行核桃仁机械化初加工的核桃植株良种。

4.2 果实采收

核桃一般在九月初至九月中旬成熟，当核桃青皮由青绿色变为黄绿色或浅黄色，部分果实顶部出现裂缝，青皮易剥离时即可开始采摘。

4.3 核桃仁要求

采用干核桃仁；核桃仁规格不低于四分仁；核桃仁无霉变、无虫蛀、无异色；核桃仁内不含石块、壳、分心木等杂质。

5 加工要求

5.1 基本要求

5.1.1 加工场所设施

- 5.1.1.1 加工场地应宽敞明亮、干净整洁、通风等，地面硬实平整，满足防雨、防水、防火要求。
- 5.1.1.2 加工场地应有三相动力电源，机器上方应避开电线、电缆等架空物体。
- 5.1.1.3 场地旁应设有通风、降噪、除尘等设施设备。
- 5.1.1.4 加工场地应有上下水。

5.1.2 人员

机具操作人员应经过专业技术培训，熟读产品使用说明书，熟悉核桃仁脱衣加工设备的工作原理、操作规程和加工工艺流程，熟练掌握加工技术，并具备设备操作技能。

5.1.3 生产用水

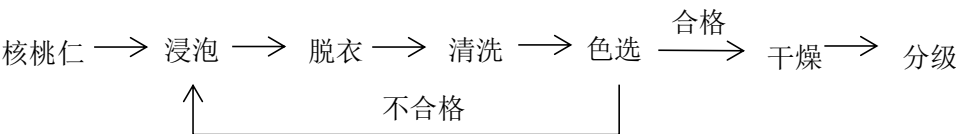
加工生产过程所用到的水应符合GB 5749标准要求。

5.1.4 生产用电

应符合 GB3805-1983 的要求。

5.2 加工工艺流程

核桃仁机械化脱衣主要加工工艺流程为：



5.2.1 浸泡

将核桃仁放置在50℃~60℃，浓度为0.3%~1%的氢氧化钠溶液中，浸泡时间15 min~25 min。

#### 5.2.2 脱衣

将浸泡后的核桃仁放入到核桃仁脱衣机内，根据核桃仁品种、大小设定脱衣时间，脱衣过程中需注水进行冲洗以去除种衣、果胶和细小的核桃仁等杂质。

#### 5.2.3 清洗

脱衣后的核桃仁立即放入清水中冲洗2~3遍，再浸泡5 min~10 min，清洗后核桃仁表面pH值为7即可。

#### 5.2.4 色选

清洗后的核桃仁放入色选机内进行色选，未完全去除种衣的核桃仁再次进入到浸泡环节，直至种衣完全去除。

#### 5.2.5 干燥

经色选后的脱衣核桃仁放置在40℃~45℃的烘干机内进行干燥，当核桃仁的水分含量满足GB/T 20398要求时，停止干燥。

#### 5.2.6 分级

将充分干燥后的核桃仁按LY/T 1922标准进行分级。

### 6 包装和标志

#### 6.1 包装

盛装核桃仁的容器要求大小一致。包装核桃仁用的瓦楞纸按GB 6543规定执行，塑料膜袋按GB/T 4456规定执行，塑料箱按GB/T 15234规定执行，并按等级分别进行包装。

#### 6.2 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718的规定。

### 7 运输和贮藏

#### 7.1 运输

7.1.1 核桃仁在浸泡、脱衣、清洗、色选、干燥、分级、包装和装车运输过程中，要求轻拿轻放，轻装轻卸。

7.1.2 运输工具应具有防尘、防雨设备，不得与其他有毒害物品混装、混运。

#### 7.2 贮藏

##### 7.2.1 常温贮藏

贮藏场所气温应在5℃以下，可常温贮藏。应注意防鼠防虫，且不能混贮。

7.2.2 恒温贮藏

入库前消毒灭菌工作要求提前进行。入库后核桃仁贮藏温度要求：-1℃~5℃，相对湿度保持55%~60%。

7.2.3 应按包装箱的材料和耐压性确定码高（层高）限制。

---