

ICS 65.020.20

B 05

中华人民共和国国家质量监督

检验检疫总局备案号：40522-2014

DB53

云南省地方标准

DB53/T 546—2013

地理标志产品 漾濞核桃

2013 - 12 - 31 发布

2014 - 03 - 01 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由大理州林业局提出。

本标准由云南省林业标准化技术委员会（YNTC02）归口。

本标准起草单位：大理州林业局、大理州质量技术监督局。

本标准主要起草人：段学友、马建鹏、肖丽娟、曾丽芬、王世林、刘新文、张雁东、施玲。

地理标志产品 漾濞核桃

1 范围

本标准规定了漾濞核桃的术语和定义、地理标准产品保护范围、质量要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的漾濞核桃。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB/T 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6		食品中脂肪的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 16326		坚果食品卫生标准
GB/T 20398		核桃坚果质量等级
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
DB53/062-2006		主要造林树种苗木
DB53/T329-2010		核桃苗木繁育技术规程
DB53/T330-2010		核桃丰产栽培技术规程
		《地理标志产品保护规定》（国家质量监督检验检疫总局令第78号）
		《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本文件。

3.1

漾濞核桃

根据《地理标志产品保护规定》批准的范围内生产的感官指标、理化分级指标符合本标准规定的大泡核桃、拉乌核桃、娘青核桃、圆菠萝核桃、桐子果核桃、小泡核桃六个核桃品种。

3.2

拉乌核桃

分布于大理州的祥云、宾川拉乌等地的三台核桃品种。

4 地理标志产品保护范围

限于国家质量监督检验检疫总局批准划定的大理州现辖行政区域，位于北纬 24° 41'—26° 42'和东经 98° 52'—101° 03'的区域内，见附录 A。

5 生产条件

5.1 环境条件

环境条件应符合表1要求。

表 1 漾濞核桃环境条件表

品种	海拔, m	土壤	pH 值	土壤有机质含量, ≥, %	土层厚度, ≥, cm
大泡核桃	1700~2400	红壤、紫色土, 沙壤土、壤土等	5.5~8	1	60
拉乌核桃	1700~2400				
娘青核桃	1600~2600				
圆菠萝核桃	2200~2600				
桐子果核桃	1700~2600				
小泡核桃	1600~2100				

5.2 栽培与管理

5.2.1 苗木

以铁核桃实生苗为砧木，用保护品种接穗嫁接繁殖，质量符合 DB53/062—2006 规定。

5.2.2 定植

应符合 DB53/T329-2010 和 DB53/T330-2010 要求。

5.2.3 施肥

应符合 DB53/T330-2010 要求。

5.2.4 整形修剪

应符合 DB53/T330-2010 要求。

5.2.5 有害生物防控

应符合 DB53/T330-2010 要求。

5.3 鲜果采收

植株 1/3~1/2 以上青果自然开裂适时采收。宜人工手摘，大树或梢部可用竹竿等工具将成熟坚果轻轻振落，不宜猛打伤及枝芽。

5.4 果实处理

5.4.1 脱青皮

将带青皮的果实堆于不受阳光直射的阴凉通风处,厚度50cm,覆盖8cm~10cm厚的干草或树叶,待3d~4d青皮发泡,有离壳或绽裂现象后,及时用棍棒敲击脱去青皮。有条件者宜采用机械脱皮。

5.4.2 清洗

及时用清水冲洗脱青皮后的坚果,除去坚果表面上的烂皮、泥土和污渍。

5.4.3 晾晒烘烤

将清洗后的坚果摊放于竹席、草席上,在阴凉通风处晾半天,待大量水分蒸发后在阳光下摊晒,适时翻动,使坚果均匀干燥,含水量降到8%以下。烘烤宜采用无烟烘烤。

6 质量要求

6.1 感官特色

感官特色应符合表2~表7要求。

表2 大泡核桃感官特色

项 目		特 级	I 级	II 级
综合要求		坚果充分成熟,壳面洁净,缝合线紧密,刻点较多、小、浅,无露仁、虫蛀、出油、杂质、霉变、异味等。		
感 官 特 色	果形	扁圆球形,大小均匀,形状一致	扁圆球形,大小、形状基本一致	扁圆球形,大小基本一致
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色
	种仁	饱满,色黄白,味香,涩味淡	饱满,色黄白,味香,涩味淡	较饱满,色黄白,味香、涩味淡

表3 拉乌核桃感官特色

项 目		特 级	I 级	II 级
综合要求		坚果充分成熟,壳面洁净,缝合线紧密,刻点较少、大、浅,无露仁、虫蛀、出油、霉变、杂质、异味等。		
感 官 特 色	果形	扁圆球形,大小均匀,形状一致	扁圆球形,大小、形状基本一致	扁圆球形,大小基本一致
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色
	种仁	饱满,色黄白,味香,涩味淡	饱满,色黄白,味香,涩味淡	较饱满,色黄白,味香

表4 娘青核桃感官特色

项目		特 级	I 级	II 级
综合要求		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，刻点较多、小、浅，无露仁、虫蛀、出油、霉变、杂质、异味等。		
感官指标	果形	扁圆球形，大小均匀，形状一致	扁圆球形，大小、形状基本一致	扁圆球形，大小基本一致
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色
	种仁	饱满，浅紫色或琥珀色，味香，涩味淡	饱满，浅紫色或琥珀色，味香，涩味淡	较饱满，浅紫色或琥珀色，味香，涩味淡

表5 圆菠萝核桃感官特色

项目		特 级	I 级	II 级
综合要求		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，隆起突出，刻点较少、小、浅，无露仁、虫蛀、出油、霉变、杂质、异味等。		
感官特色	果形	圆球形，大小均匀，形状一致	圆球形，大小、形状基本一致	圆球形，大小基本一致
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色
	种仁	饱满，黄白色，味香，涩味淡	饱满，黄白色，味香，涩味淡	较饱满，黄白色，味香，涩味淡

表6 桐子果核桃感官特色

项目		特 级	I 级	II 级
综合要求		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，刻点较少、小、浅，无露仁、虫蛀、出油、霉变、杂质、异味等。		
感官指标	果形	圆球形，大小均匀，形状一致	圆球形，大小、形状基本一致	圆球形，大小基本一致
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色
	种仁	饱满，黄白色，味香，涩味淡	饱满，黄白色，味香，涩味淡	较饱满，黄白色，味香，涩味淡

表7 小泡核桃感官特色

项目		特 级	I 级	II 级
综合要求		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，刻点较多、小、浅，无露仁、虫蛀、出油、霉变、杂质、异味等。		
感官指标	果形	扁圆球形，大小均匀，形状一致	扁圆球形，大小、形状基本一致	扁圆球形，大小基本一致
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色
	种仁	饱满，黄白色，味香，涩味淡	饱满，黄白色，味香，涩味淡	较饱满，黄白色，味香，涩味淡

6.2 理化分级指标

理化分级指标应符合表8~表13要求。

表 8 大泡核桃理化指标

项 目	特 级	I 级	II 级
横径, mm \geq	33.0	30.0	28.0
平均单果重, g \geq	15.0	12.0	10.0
出仁率, % \geq	57.0	53.0	51.0
空壳果率, % \leq	1.0	2.0	3.0
破损果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
黑斑果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
外壳厚度, mm	0.6~1.0		
含水率, % \leq	8		
粗脂肪含量, % \geq	67	65	62
蛋白质含量, % \geq	15	14	13

表 9 拉乌核桃理化指标

项 目	特 级	I 级	II 级
横径, mm \geq	29.0	27.0	26.0
平均单果重, g \geq	9.0	8.0	7.0
出仁率, % \geq	53.0	52.0	50.0
空壳果率, % \leq	1.0	2.0	3.0
破损果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
黑斑果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
外壳厚度, mm	0.4~0.8		
含水率, % \leq	8		
粗脂肪含量, % \geq	62	61	60
蛋白质含量, % \geq	15	14	13

表 10 娘青核桃理化指标

项 目	特 级	I 级	II 级
横径, mm \geq	29.0	28.0	27.0
平均单果重, g \geq	11.0	10.0	8.0
出仁率, % \geq	43	42	41
空壳果率, % \leq	1.0	2.0	3.0
破损果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
黑斑果率, % \leq	0.1	0.2	≤ 0.3
外壳厚度, mm	1.0~1.6		
含水率, % \leq	8		
粗脂肪含量, % \geq	60	57	55
蛋白质含量, % \geq	15	14	13

表 11 圆菠萝核桃理化指标

项 目	特 级	I 级	II 级
横径, mm \geq	32	31	30
平均单果重, g \geq	12.0	11.0	10.0
出仁率, % \geq	43	42	40
空壳果率, % \leq	1.0	2.0	3.0
破损果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
黑斑果率, % \leq	0.1	0.2	≤ 0.3
外壳厚度, mm	0.8~1.2		
含水率, % \leq	8		
粗脂肪含量, % \geq	60	58	57
蛋白质含量, % \geq	15	14	13

表 12 桐子果核桃理化指标

项 目	特 级	I 级	II 级
横径, mm \geq	33	32	30
平均单果重, g \geq	14.0	13.0	12.0
出仁率, % \geq	50	47	45
空壳果率, % \leq	1.0	2.0	3.0
破损果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
黑斑果率, % \leq	0.1	0.2	≤ 0.3
外壳厚度, mm	1.0~1.9		
含水率, % \leq	8		
粗脂肪含量, % \geq	60	58	57
蛋白质含量, % \geq	15	14	13

表 13 小泡核桃理化指标

项 目	特 级	I 级	II 级
横径, mm \geq	30	29	28
平均单果重, g \geq	10.0	9.0	8.0
出仁率, % \geq	59	55	50
空壳果率, % \leq	1.0	2.0	3.0
破损果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
黑斑果率, % \leq	0.1	0.2	0.3
外壳厚度, mm	0.9~1.1		
含水率, % \leq	8		
粗脂肪含量, % \geq	66	65	64
蛋白质含量, % \geq	16	15	14

6.3 卫生指标

卫生指标应符合GB 16326的规定。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

7 试验方法

7.1 感官特色

随机取样50粒，在洁净的平面上，观察样品外观壳面，缝合线，刻点特征，有无露仁、虫蛀、出油、霉变、杂质、异味等。取仁，观察色泽及饱满程度，嗅气味，品尝风味。

7.2 理化指标

7.2.1 横径、平均果重、出仁率、空壳果率、破损果率、黑斑果率按 GB/T 20398 规定检测。

7.2.2 含水率

按GB/T 5009.3规定检测。

7.2.3 蛋白质含量

按GB/T 5009.5规定检测。

7.2.4 粗脂肪含量

按GB/T 5009.6规定检测。

7.3 卫生指标

按GB 16326规定检测。

7.4 净含量

按JJF 1070规定检测。

8 检测规则

8.1 组批

同批收购、调运、销售的同品种、同等级的核桃，作为一批产品。

8.2 抽样

随机抽取同一批次样品，取样点应 ≥ 8 个点，样品量总数 $\geq 4\text{kg}$ （不含净含量抽样），样品一式两份。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目：产品出厂时应应对感官特色、理化分级指标（脂肪和蛋白质除外）、标志和净含量进行检验，合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验判定：感官特色、净含量符合要求后，按表 2~表 13 的理化指标要求判定产品的相应等级。理化指标有任一项不符合项时，允许用另一备用样品复检一次，若仍不合格时，特级和 I 级产品应降等定级，II 级产品则判为不合格品。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目：本标准第6章规定的全部项目。

8.4.2 判定规则：微生物指标不合格，则判不合格；其它指标有任一不符合项时，允许用另一备用样品复检一次，若仍不合格时，则判为不合格品。

9 包装、标志、运输和贮存

9.1 包装

包装材料和容器质量应符合国家相关标准及规定的要求。

9.2 标志

标签应符合GB 7718的规定。获准使用地理标志产品专用标志资格的生产者，可在其产品包装上使用漾濞核桃地理标志保护产品专用标志。

9.3 运输

运输过程中，避免雨淋，注意防晒、通风；不应与有害物品混运。

9.4 贮存

产品宜在干燥、低温、通风的仓库内贮存，应有防潮、防霉、防污染、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。



附录 A
(规范性附录)

漾濞核桃地理标志产品保护区域

A.1 漾濞核桃地理标志产品保护区域见图A.1和表A.1。

漾濞核桃地理标志产品保护范围图

图A.1



注：漾濞核桃地理标志产品保护区域为图中标注的漾濞县、永平县、云龙县、洱源县等 12 个县市现辖行政区域。（详见表 A.1）

表 A.1 漾濞核桃地理标志产品保护行政区划

州市	县市
大理州 北纬24° 41'—26° 42'和东经 98° 52'—101° 03'	云龙县、永平县、漾濞县、南涧县、洱源县、巍山县、祥云县、宾川县、大理市、弥渡县、剑川县、鹤庆县



