

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 3011—2018

榛仁质量等级

Grades of hazelnut kernels

2018-12-29 发布

2019-05-01 实施



国家林业和草原局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)提出并归口。

本标准起草单位:中国林业科学研究院林业研究所、国家林业和草原局榛子工程技术研究中心、中国经济林协会榛子分会、北京市延庆区中榛果业研究所。

本标准主要起草人:马庆华、梁丽松、赵天田、王贵禧、赵峰。

榛仁质量等级

1 范围

本标准规定了榛仁的分级及其质量要求,质量检验,包装、标签与标识,贮藏与运输等。

本标准适用于平榛(*Corylus heterophylla* Fisch.)、平欧杂种榛(*Corylus heterophylla* Fisch. × *Corylus avellana* L.)榛仁整仁的质量评定和流通环节。其他榛仁参照执行。

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 191 包装储运图示标志
- 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 6005 试验筛 金属丝编织网、穿孔板和电成型薄板 筛孔的基本尺寸
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8979 纯氮、高纯氮和超纯氮
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10621 食品安全国家标准 食品添加剂 液体二氧化碳
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 2702 榛坚果贮藏技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

圆形榛仁 rounded kernel

果形指数为 0.9~1.0 的榛仁,形状为圆形或近圆形。

3.2

三径均值 average diameter of length, width and depth

衡量榛仁大小的指标,指榛仁纵径、横径、侧径三者的平均值。

3.3

质量容许度 quality tolerance

不同等级榛仁中,杂质或不符合等级标准的榛仁分别占样品质量的最大质量分数。

3.4

总容许度 total tolerance

不同等级榛仁中,杂质或不符合等级标准的榛仁合计重量占样品质量的最大质量分数。

3.5

整仁 whole kernel

榛仁完整且轮廓没有明显受损,受损部分最大直径不超过 3 mm,最大深度不超过 1.5 mm。

3.6

半仁 half kernel

果缝开裂后的半个榛仁,且其轮廓没有明显受损,受损部分最大直径不超过 3 mm,最大深度不超过 1.5 mm。

3.7

碎仁 fragmentary kernel

破碎的榛仁。

在进行最大容许度计算时,不能通过 5 mm 筛的称为榛仁碎片,通过 5 mm 筛的称为榛仁碎渣。

3.8

双仁 twins

一个坚果里含有两个榛仁,不同于半仁。

3.9

缺陷 defect

存在未分离的果壳碎片、虫蛀、色斑、皱缩、黑心等,或其他影响榛仁外观、口感的情况。

3.10

霉变 moldy and rotten

榛仁中肉眼可见的发霉和/或腐烂。

3.11

酸败 rancidity

又叫哈变,榛仁出现由于脂肪或游离脂肪酸氧化而引起的不良风味。

3.12

瘪仁 shriveled and shrunken kernel

表面 50% 以上出现皱缩或未充分发育的榛仁。



4 质量要求

4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 榛仁感官指标

项目	指 标
颗粒	榛仁颗粒饱满 ¹
色泽	无异常色泽或杂色 ²
风味	香味、滋味与气味纯正,无酸败味、苦涩味等异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

¹ 由于品种特性导致的榛仁表面凹陷不视为不饱满榛仁。
² 在脱壳过程中产生的脱皮或机械损伤,不属于杂色范畴。

4.2 理化指标

榛仁含水量应低于6%，酸价和过氧化值指标应符合 GB 19300 的规定。

4.3 安全指标

黄曲霉素、致病菌、重金属、微生物，及其他污染物等安全指标应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

4.4 质量等级

榛仁需满足上述感官指标、理化指标和安全指标的基本要求。

依据三径均值，将不同种类榛仁分为3个等级，等级参数符合表2的规定，质量容许度参数符合表3的规定。

表2 榛仁质量等级

类别	等级		
	特级	一级	二级
平榛	≥ 11.0 mm	9.5 mm ~ 11.0 mm	≤ 9.5 mm
平欧杂种榛	圆形榛仁 ≥ 14.5 mm	12.5 mm ~ 14.5 mm	≤ 12.5 mm
	其他榛仁 ≥ 15.0 mm	13.0 mm ~ 15.0 mm	≤ 13.0 mm

表3 榛仁质量容许度

检测项目	容许度(质量分数)/%		
	特级	一级	二级
酸败,腐烂,霉变,不良气味和风味,昆虫或啮齿类动物伤害的果实 ¹	2.0	4.0	6.0
缺陷榛仁(未充分发育榛仁,瘪仁) ²	2.0	4.0	8.0
榛仁大小容许度 ³ (不包含在总容许度计算中)	平榛	15.0	15.0
	平欧杂种榛(圆形)	10.0	10.0
	平欧杂种榛(其他)	15.0	15.0
机械损伤榛仁	平榛	5.0	10.0
	平欧杂种榛(圆形)	3.0	8.0
	平欧杂种榛(其他)	5.0	10.0
榛仁碎片(不能通过5 mm筛的榛仁碎片)	3.0	8.0	10.0
双半仁(不包含在总容许度计算中)	2.0	5.0	8.0
带壳榛子坚果,果壳碎片和种皮,榛仁碎渣(能通过5 mm筛的榛仁碎渣)	0.25	0.25	0.25
杂质	0.05	0.05	0.05
总容许度(最大值)	5.0	12.0	16.0
¹ 活体昆虫和动物残骸不允许在任何等级中出现。 ² 由于品种特性导致的榛仁表面凹陷不视为缺陷榛仁。 ³ 该等级中榛仁大小不符合等级要求的等外榛仁的质量分数。			

4.5 净含量要求

应符合 JJF 1070 的规定。

5 质量检验

5.1 抽样

同一产地、同一品种、同一等级,同一批收购、运输或销售的榛仁可作为一个检验批次。同一批样品的包装数量 ≤ 50 件时,随机抽取 ≥ 5 件, > 50 件时,每增加 20 件应随机增抽 1 件,为一个检验批次。抽样方法按 GB 5491 的规定执行。抽取的样品每份 2 000 g,再均匀分成 2 份,每份 1 000 g,其中一份作为检验样品,另一份作为留样。

样品可进行短期密封保存,保存环境应符合 GB/T 29372 的规定,温、湿度参数依照 LY/T 2702 的规定。

5.2 检验方法

感官评价按 GB 19300 的规定执行。

含水量按 GB 5009.3 的规定执行。

酸价按 GB 5009.229 的规定执行。

过氧化值按 GB 5009.227 的规定执行。

等级和容许度检验:榛仁圆形品种或其他品种的分,在目测的基础上,使用游标卡尺测量其纵径、横径和侧径,计算榛仁果形指数 $[(\text{横径} + \text{侧径}) / 2 \text{ 纵径}]$;大小等级的区分,按照表 2 中规定的等级要求,将样品过筛,筛的规格应符合 GB/T 6005 的规定。

将样品平摊于白色搪瓷盘中,使用精确度为千分之一的天平称量样品总重,按照表 3 的要求,分别挑选并称取(1)酸败,腐烂,霉变,不良气味和风味,昆虫或啮齿类动物伤害的果仁;(2)未充分发育榛仁、瘪仁;(3)等外榛仁(依据表 2 的要求);(4)榛仁碎片;(5)双半仁;(6)带壳榛子坚果,果壳碎片和种皮,榛仁碎渣和(7)杂质的重量,并计算各单项的百分率,结果保留一位小数。

5.3 判定规则

5.3.1 经检验,符合第 4 章质量要求的产品,判为相应等级的合格产品。

5.3.2 凡安全指标中有一项不合格者,判为不合格产品,并且不得复检。

5.3.3 凡包装材料不符合卫生要求者,该包装内所含产品判为不合格产品,并且不得复检。

5.3.4 无标识或有标识但缺少“等级”内容者,判为未分级产品,需进行复检。

5.3.5 除安全指标及包装材料外,若双方对检验结果产生争议,允许采用备用样品或重新加倍抽样进行复检,复检一次为限,其结果为最终判断依据。

6 包装、标签与标识

6.1 包装

榛子去壳、挑选、分级和包装的生产过程,参照 GB 14881 的规定执行。

榛仁经挑选分级后,按等级分别包装。包装材料应采用密封、防潮包装,销售包装应完整、严密、不易散包;包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害,符合国家相关卫生标准,外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,内包装使用复合食品包装袋,应符合 GB 9683 的规定。可充入符合规定的二氧化碳、氮气或真

空包装,充入气体应符合 GB 10621 和 GB/T 8979 的规定。

6.2 标签与标识

产品的内、外包装箱上应标明品名、批号、规格(等级)、重量等信息,并与内容物相符。标签与标识按 GB/T 191 的规定执行。

7 贮藏与运输

7.1 贮藏

榛仁贮藏应符合 GB/T 29372 的规定,贮藏库应通风、干燥。堆垛之间、堆垛与库墙之间应留有通道,并与地面隔开。严禁与有毒、有害、有异味、发霉或其他易于传播病虫的物品一起存放。

具体温、湿度参数依照 LY/T 2702 的规定,温度控制在 0℃~3℃,相对湿度 55%~60%。一般包装产品贮藏期不应超过 12 个月;真空包装产品贮藏期不应超过 24 个月。

7.2 运输

运输前后小心装卸。运输工具应避雨、干燥,最好有低温控制设备。注意运输工具的清洁卫生,严禁与有毒、有害、有异味、发霉或其他易于传播病虫的物品混装。

中华人民共和国林业
行业标准
榛仁质量等级
LY/T 3011—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

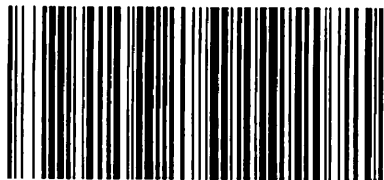
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2019年8月第一版 2019年8月第一次印刷

*

书号: 155066·2-34264 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



LY/T 3011—2018