

T/JSF

团 体 标 准

T/JSF XXXX—2024

薄壳山核桃饼粕质量分级

Grading standard of pecan cake and meal

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省林学会 发 布

前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由江苏省林学会提出并发布。

本标准由江苏省中国科学院植物研究所、江苏成业农业科技有限公司和泗洪县农业农村局起草。

本标准主要起草人：贾晓东、谭文玥、范舟、魏云、徐相东、许梦洋、柳成航、葛银林、葛晓柳、王紫嫣、李云剑。

薄壳山核桃饼粕质量分级

1 范围

本标准规定了薄壳山核桃〔*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch〕饼粕的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识以及包装、储存和运输要求。

本标准适用于食品工业用商品薄壳山核桃饼、粕。

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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定
GB/T 10360 油料饼粕 扦样
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109 粮食销售包装
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 24904 粮食包装 麻袋
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LY/T 2703 薄壳山核桃坚果和果仁质量等级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

薄壳山核桃饼 **pecan cake**

薄壳山核桃脱壳经压榨提取油所得的适合食品加工用的物料。

3.2

薄壳山核桃粕 **pecan meal**

薄壳山核桃脱壳后经压榨、浸出提取大部分油脂并除去溶剂后得的适合食品加工用的物料。

4 质量要求

4.1 原料要求

原料应符合GB 19300、LY/T 2703的要求。

4.2 质量分级指标

薄壳山核桃饼粕的质量分级指标见表1。

表 1 薄壳山核桃饼粕质量分级指标

项目	质量分级指标	
	薄壳山核桃饼	薄壳山核桃粕
形状	片状、饼状或块状	片状、粉状或颗粒状
色泽	黄褐色或褐色	浅黄色或浅褐色
气味	具有薄壳山核桃饼固有的气味，无异味	具有薄壳山核桃粕固有的气味，无异味
水分及挥发物含量/% ≤	12	
总灰分含量（以干基计）/% ≤	10	
粗纤维含量（以干基计）/% ≤	10	
粗脂肪含量（以干基计）/% ≤	35	15
粗蛋白质含量（以干基计）/% ≥	30	50

4.3 真实性要求

不得掺有薄壳山核桃饼粕以外的任何其他物质；不得添加任何香精和香料。

4.4 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

4.5 生产过程中卫生要求

应符合GB 14881中要求。

5 检验方法

5.1 色泽、气味检验

按照GB/T 5492 的规定执行。

5.2 水分及挥发物含量检验

按照GB/T 10358 的规定执行。

5.3 总灰分含量检验

按照GB 5009.4 的规定执行。

5.4 粗纤维含量检验

按照GB/T 5515 的规定执行。

5.5 粗脂肪含量检验

按照GB 5009.6 的规定执行。

5.6 粗蛋白质含量检验

按照GB 5009.5 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按照GB/T 5490 的规定执行。

6.2 扦样

按照GB/T 10360 的规定执行。

6.3 组批与抽样

以同一品种的原料、同一班组、同一工艺生产的同一规格产品为一批。从同一组批中随机抽取检验样品，抽样基数不少于 50 包，抽样数量为 5 包，样品检测数量不低于 200 g，样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查，备样应低温保存。

6.4 出厂检验

6.4.1 形状、色泽、气味、水分、粗蛋白质、粗脂肪应按生产批次抽样检验，粗纤维、总灰分应按原料批量定期抽样检验，并出具检验报告。检验合格，方可出厂。

6.4.2 按照 4.1、4.2 规定的项目检验。

6.5 型式检验

6.5.1 遇以下情况之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 新产品批量投产时；
- b) 正式生产后每 6 个月或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.5.2 按照第四章的规定检验。

6.6 判定规则

产品经检验，全部合格，则判该批产品合格。如有一项不符合表1规定值时，允许取留样对不合格项目进行复检，若复检结果仍不合格，即判定为不合格产品。

7 标签和标识

7.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定。

7.2 标明产品名称、原料薄壳山核桃产地和收获年度等内容。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的要求。

8.1.2 可散装。使用麻袋包装时，应符合 GB/T 24904 的规定；用塑料包装编织袋时，应符合 GB/T 8946 的有关规定。

8.1.3 按用户要求包装。

8.2 储存

应储存在阴凉、通风、干燥处，防潮、防霉变、防虫蛀。不得与有害、有毒物质一同存放。

8.3 运输

运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不得与有毒、有害物质同车运输。