

ICS 67.080  
X 24

CSF

团 体 标 准

T/CSF 007—2019

裹衣榛子仁（焙烤类）

Coated Hazelnut kernels (Roasted)

2019-07-18 发布

2019-07-18 实施

中国林学会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国林学会提出并归口。

本标准起草单位：山东三羊榛缘生物科技有限公司、山东华山农林科技有限公司、中国林业科学研究院林业研究所、中国经济林协会榛子分会、山东省经济林协会榛子分会、诸城森森园林农贸科技有限公司、诸城市共好榛子种植专业合作社、诸城市大果榛子研究所、诸城市榛子产业协会。

本标准主要起草人：魏玉明、魏本欣、王贵禧、程相义、葛鹏飞。

# 裹衣榛子仁（焙烤类）

## 1 范围

本标准规定了裹衣榛子仁的术语和定义、产品分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以榛子整仁为主要原料，加工制成的酥、脆裹衣榛子仁。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- 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/T20883 麦芽糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 317 白砂糖
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 3011 榛子仁质量等级
- Q/YZH 0002 S-2013 冲调紫薯粉

## 3 术语和定义

下列术语与定义适用于本文件。

**裹衣榛子仁** coated hazelnut kernels

以榛子整仁为主要原料，经过烘烤、裹衣、干燥或溶糖衣等工艺制成的产品。

#### 4 产品分类

4.1 **谷粉型** 指外衣以大米粉、小麦淀粉及其他谷物淀粉为主要原料，经裹衣、烘烤、择料等工序制成的具有酥脆特点的裹衣榛子仁。

4.2 **薯粉类型** 指外衣以紫薯粉为主要原料，经裹衣、烘烤、择料等工序制成的裹衣榛子制品。如使用紫薯粉制作的紫薯裹衣榛子仁等。

4.3 **糖衣型** 指外衣以白砂糖为主要原料，经裹衣等工序制成的糖衣榛子制品。如糖皮裹衣榛子仁等。

4.4 **混合型** 指外衣以淀粉和其他辅料为主要原料，经裹衣等工序制成的具有酥、脆、香特点的裹衣榛子制品。如多味裹衣榛子仁等。

#### 5 质量要求

##### 5.1 原料

5.1.1 榛子仁应符合 LY/T 3011 的规定。

5.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

5.1.3 大米粉应符合 GB 1354 的规定。

5.1.4 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

5.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.6 紫薯粉及制品应符合 Q/YZH 0002 S-2013 的规定。

##### 5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
组织状态	裹衣后外型呈圆形或椭圆形，榛子仁完整，裹衣厚度 0.8mm—2.0mm，裹衣后的破碎率和黏连率低于 5%。
色泽	具有产品应有的色泽，且基本均匀，无异常色泽或杂色。
滋味、气味	具有榛子味道及该产品应有的滋味、气味，无其他异味。
杂质	无正常视力可见的外来异物。

##### 5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤7
过氧化值 (以脂肪计) / ( g/100g)	≤0.5
酸价 (以脂肪计, KOH) / (mg/g)	≤3

#### 5.4 食品安全要求

生产加工过程卫生要求应符合国家法律法规的规定。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

#### 5.5 净含量及允许误差

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装食品计量监督管理办法》的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官检验

在光亮度为 300lx~500lx 条件下, 随机抽取产品样品, 目测产品外形、色泽、杂质, 破碎率、黏连率, 闻气味, 品口感, 尝滋味, 做出评价。

#### 6.2 理化检验

##### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 执行。

##### 6.2.2 净含量

按 JJF 1070 执行。

##### 6.2.3 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

##### 6.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 检验组批和抽样

应符合 GB/T 22165 的规定。

#### 7.2 检验

检验分出厂检验和型式检验。

##### 7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品出厂须由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量合格证明后产品方可出厂。

7.2.1.2 检验项目包括感官要求、理化指标和净含量指标。

### 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品试制和批量生产前；
- 原材料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产六个月以上，再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品质量监管部门提出要求时；
- 当客户对产品有较大争议时。

7.2.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

## 8 标志和标签

8.1 标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.3 产品标识应符合国家质量监督检验检疫总局令第 102 号《食品标识管理规定》。

## 9 包装

9.1 包装材料符合国家相关卫生标准，外包装纸箱应符合 GB/T 6543 中的规定，内包装使用复合食品包装袋，应符合 GB9683 中的规定。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/T 8979 中的规定。

9.2 销售包装应完整、严密、不宜散包。

## 10 运输

10.1 运输工具应保持清洁和卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

10.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击和挤压。

10.3 运输包装收发货标志应符合 GB/T 6388 的规定。

## 11 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地、离墙存放，保持清洁和卫生。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储，并防止阳光直接照射。