

ICS 67.200.20
B 66

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 693—2020

代替 NY/T 693—2003

澳洲坚果 果仁

Macadamia Kernels

2020-11-12 发布

2021-04-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 693—2003《澳洲坚果 果仁》。与 NY/T 693—2003 相比,除了编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 删除了规范性引用文件“GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11、GB/T 5009.12、GB/T 5009.15、GB/T 5009.17、GB/T 5009.20、GB/T 5009.22、GB/T 5009.37、GB/T 5009.145、GB/T 5009.146、GB/T 5009.188、GB 5492、GB/T 5494、GB/T 5512、GB/T 8979、GB 10621”(见 2003 年版的第 2 章);
- 增加引用了规范性引用文件“GB/T 191、GB 1886.228、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 5009.6、GB 5009.227、GB 5009.229、GB 19300、GB 29202、国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号、JJF 1070”(见第 2 章);
- 删除了术语和定义“色泽正常”“色泽基本正常”“风味正常”“风味基本正常”“口感正常”“口感基本正常”“轻微缺陷”“严重缺陷”(见 2003 年版的 3.4、3.5、3.6、3.7、3.8、3.9、3.10.1、3.10.2);
- 增加了术语和定义“整仁率”“半仁率”(见 3.2、3.4);
- 修改了术语和定义“整仁”“半仁”“筛下物”“缺陷”(见 3.1、3.3、3.7、3.8,2003 年版的 3.1、3.2、3.2.2、3.10);
- 删除了分级指标“A类”“B类”名称(见 2003 年版的 4.1);
- 修改了分级指标,“级别”改为“型号”(见 4.1,2003 年版的 4.1);
- 增加了分级指标“一级”“二级”“三级”3 个等级(见 4.1,2003 年版的 4.1);
- 修改了感官要求(见 4.1,2003 年版的 4.1);
- 删除了理化指标中脂肪“A类”“B类”名称,及脂肪“B类”指标“ ≥ 66 ”的要求(见 4.2,2003 年版的 4.2);
- 修改了氧化值指标、酸价指标的要求,由卫生指标改为理化指标(见 4.2,2003 年版的 4.3);
- 删除了卫生指标的列表(见 2003 年版的 4.3);
- 增加了污染物限量、农药残留限量、真菌毒素限量、微生物限量的要求(见 4.3、4.4、4.5、4.6,2003 年版的 4.3);
- 增加了净含量的要求(见 4.7);
- 增加了条“5.1 试验样品取样原则”(见 5.1);
- 修改了规格检验(见 5.2,2003 年版的 5.1.1);
- 删除了感官中“按 GB/T 5492、GB/T 5494 规定执行的规定”(见 2003 年版的 5.1.2);
- 增加了感官检验的检测方法(见 5.3);
- 删除了理化指标检验、卫生指标检验(见 2003 年版的 5.2、5.3);
- 删除了检验项目(见 2003 年版的 6.1);
- 增加了检验分类(见 6.1);
- 修改了判定规则(见 6.4,2003 年版的 6.4);
- 修改了第 7 章,“7 包装、标志、贮藏和运输”改为“7 标志、标签”(见第 7 章,2003 年版的第 7 章);
- 修改了标志规定,“标志按 GB 7718 的规定执行”改为“标志按 GB/T 191 的规定执行”(见第 7 章,2003 年版的 7.2);
- 增加了标签规定“标签按 GB 7718 的规定执行”(见第 7 章);
- 增加了第 8 章“8 包装、储存和运输”(见第 8 章)。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由农业农村部农垦局提出。

本标准由农业农村部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：广西壮族自治区亚热带作物研究所。

本标准主要起草人：甘志勇、农耀京、李鸿、吕丽兰、时鹏涛、蒋越华、韦璐阳、梁宏合、陆仲烟、蓝唯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 693—2003。

澳洲坚果 果仁

1 范围

本标准规定了澳洲坚果(*Macadamia integrifolia*, *Macadamia tetraphylla* and their hybrids)食用果仁的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存和运输。

本标准适用于澳洲坚果去壳的干果仁。

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 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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/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 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 18010 腰果仁 规格
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

整仁 whole kernel

果仁没有被分开,果仁轮廓没有明显受损或缺失部分不超过果仁的 1/4。

3.2

整仁率 whole kernel rate

果仁中整仁样品质量占样品总质量的比例。

3.3

半仁 half kernel

整仁的一半,其轮廓没有明显受损或缺失部分不超过整仁的 1/8。

3.4

半仁率 half kernel rate

果仁中半仁样品质量占样品总质量的比例。

3.5

杂质 extraneous material

异物和筛下物。

3.6

异物 foreign material

砂石、土块、虫体、果壳、果皮及其他非果仁物质。

3.7

筛下物 under size

规格型号 0# 至 5# 果仁中,指通过直径 2.5 mm 圆孔筛的物质;规格型号 6# 至 8# 果仁中,指通过直径 1.6 mm 圆孔筛的物质。

3.8

缺陷 defect

存在果壳碎片、虫蛀、色斑、皱缩、黑心、霉变、渗油、异味或其他影响果仁外观、口感的情况。

4 要求

4.1 等级规格

等级规格应符合表 1 的规定,同时感官要求应符合 GB 19300 的规定。

澳洲坚果果仁等级规格指标

规格			等级		
型号	名称	尺寸	感官要求		
			一级	二级	三级
0#	特大整仁 super wholes	整仁率 $\geq 95\%$, 果仁直径 ≥ 20 mm	色泽、气味和口感均正常,无严重缺陷果仁。低一个规格果仁 $\leq 2.5\%$, 缺陷果仁 $\leq 1.0\%$, 杂质 $\leq 0.5\%$ (无可见外来异物)	色泽、气味和口感均正常,无严重缺陷果仁。低一个规格果仁 $\leq 2.5\%$, 缺陷果仁 $\leq 2.0\%$, 杂质 $\leq 0.5\%$ (无可见外来异物)	色泽、气味和口感均正常,无严重缺陷果仁。低一个规格果仁 $\leq 5\%$, 缺陷果仁 $\leq 4.0\%$, 杂质 $\leq 1.0\%$ (无可见外来异物)
1#	整仁 wholes	整仁率 $\geq 90\%$, 果仁直径 ≥ 16 mm			
2#	小整仁 small wholes	整仁率 $\geq 90\%$, 果仁直径 ≥ 12.5 mm			
3#	整仁及半仁 wholes and halves	整仁率 $\geq 50\%$, 其余为半仁, 果仁直径 ≥ 12.5 mm			
4#	混合仁 mix	整仁率 $\geq 15\%$, 其余为半仁, 果仁直径 ≥ 12.5 mm			
5#	半仁 halves and pieces	半仁率 $\geq 80\%$, 果仁直径 ≥ 10 mm			
6#	大碎仁 Large diccd	果仁破开为 2 片以上, 果仁直径 ≥ 6.3 mm			
7#	碎仁 chips	果仁碎片直径 ≥ 3.2 mm			
8#	小碎仁 fines	果仁碎片直径 ≥ 1.6 mm			

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定,同时应符合 GB 19300 的规定。

表 1 澳洲坚果果仁理化指标

项目	指标	检测方法
水分(质量分数),%	≤1.8	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计),g/100g	≤0.08	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	≤3	GB 5009.229
脂肪(质量分数),%	≥72	GB 5009.6

4.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 试验方法

5.1 试验样品取样原则

从采集到的果仁样品中随机取约 1 000 g,依次用于 5.2、5.3.1、5.3.2 的检验。

5.2 规格检验

用天平称取 1 000 g 果仁样品,精确到 0.1 g,记录其质量(m_0);按表 1 对果仁直径的规定尺寸,选择 GB/T 6005 中同直径尺寸的圆孔标准筛,按筛孔直径依次由大至小,对样品进行筛分;对筛分得到规定尺寸的果仁进行称量,精确到 0.1 g,记录质量(m_1)。按式(1)计算规定尺寸的果仁率。

$$x_1 = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

x_1 ——规定尺寸的果仁质量分数,单位为百分号(%);

m_1 ——规定尺寸的果仁质量,单位为克(g);

m_0 ——检验样品的质量,单位为克(g)。

结果保留一位小数。

5.3 感官检验

5.3.1 色泽、气味和口感

检验样品置于洁净白色托盘内。在光线明亮的白光下目视观察果仁色泽,检查果仁颜色具有典型成熟澳洲坚果仁特征的情况,即果仁表面色斑或色环的情况,评价色泽正常程度;鼻嗅气味,检查果仁具有成熟澳洲坚果仁的风味或气味的情况,即苦味、酸败味、馊味及其他异味的情况,评价气味正常程度;尝其滋味,检查果仁具有成熟澳洲坚果仁的酥脆程度的情况,即硬、韧、软及其他异质口感的情况,评价口感正常程度;做相关记录。

5.3.2 杂质率

检验样品中挑出杂质,称量,精确到 0.1 g,记录质量(m_2)。按式(2)计算杂质率。

$$x_2 = \frac{m_2}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中:

x_2 —— 杂质质量分数,单位为百分号(%);

m_2 —— 杂质质量,单位为克(g);

m_0 —— 检验样品的质量,单位为克(g)。

结果保留一位小数。

5.3.3 缺陷果仁率

检验样品中挑出缺陷果仁,称量,精确到 0.1 g,记录其质量(m_3)和缺陷程度。按式(3)计算缺陷果仁率。

$$x_3 = \frac{m_3}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots (3)$$

式中:

x_3 —— 缺陷果仁质量分数,单位为百分号(%);

m_3 —— 缺陷果仁质量,单位为克(g);

m_0 —— 检验样品的质量,单位为克(g)。

结果保留一位小数。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验的项目包括本标准规定的全部项目。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 新生产线投产时;
- b) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 生产线停产半年以上,恢复生产时;
- d) 前后两次抽样检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前,单位之间进行交收检验。交收检验的项目包括:感官、理化指标、净含量、标志、标签,或者合同规定的项目。检验合格后,附上合格证方可交收。

6.2 组批

同产地、同等级、同加工的澳洲坚果果仁作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按 GB/T 18010 的规定执行。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中过氧化值、酸价、污染物限量、农药残留限量、真菌毒素限量、微生物限量指标有 1 项不符合本标准规定时,判该批产品为不合格产品。

6.4.3 检验结果中水分、脂肪指标不符合本标准规定时,可在同批产品中抽取样品,再次检验该指标;再次检验结果仍不符合本标准规定时,判该批产品为不合格产品。

6.4.4 按等级规格的指标要求,依次由高至低,与检验结果比较,检验结果满足某等级规格的全部指标要求时,判为该等级规格产品。

6.5 复检

对检验结果有异议时,用备用样品复检一次,复检结果为最终结果。

7 标志、标签

标志按 GB/T 191 的规定执行,标签按 GB 7718 的规定执行。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

各等级澳洲坚果果仁应采用新的、干净的并符合 GB/T 6543 规定的纸箱为外包装;应采用新的、干净的并符合 GB 9683 规定的复合食品包装袋为内包装。可充入符合 GB 1886.228 规定的二氧化碳、或符合 GB 29202 规定的氮气,或进行真空包装。

8.2 储存

澳洲坚果果仁产品储存库应通风、干燥、清洁卫生,不应与有毒、有害、有异味、发霉及其他易于传播病虫的物品混存,堆垛应留有通道,产品堆放应至少远离储存库墙 25 cm,地面应有至少 10 cm 以上的防潮垫,产品宜在 12 ℃ 以下的冷库中储存,储存时间不宜超过 12 个月。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、防雨,不应与有毒、有害、有异味及其他易于传播病虫的物品混合运输,应小心装卸、运输。

中华人民共和国
农业行业标准
澳洲坚果 果仁
NY/T 693—2020

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15千字

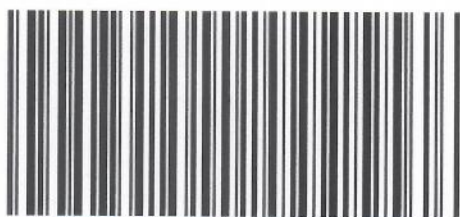
2021年3月第1版 2021年3月北京第1次印刷

书号:16109·8528

定价:24.00元

版权专有 侵权必究

举报电话:(010) 59194261



NY/T 693—2020