



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10673—2012

## 熟制扁桃(巴旦木)核和仁

Roasted almond inshell and kernel

2012-03-15 发布

2013-04-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言 ..... III

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 分类 ..... 2

5 要求 ..... 2

6 试验方法 ..... 3

7 检验规则 ..... 4

8 标签、标志、包装、运输、贮存 ..... 4

## 前 言

本标准由中国食品工业协会坚果炒货专业委员会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准负责起草单位：洽洽食品股份有限公司、浙江华隆食品有限公司、咸阳市彩虹商贸食品有限公司。

本标准参与起草单位：江苏阿里山食品有限公司、福建百联实业有限公司、杭州姚生记食品有限公司、安徽真心食品有限公司、安徽小刘食品股份有限公司、鹤山市鹤城镇永辉食品厂、新疆金百岁农庄食品有限公司上海分公司、中国食品工业协会坚果炒货专业委员会。

本标准主要起草人：孙美、何姣英、梁小鹏、徐崇德、陈居立、赵文革、吴昌连、刘天成、汤志雄、陈黎英、翁洋洋。

# 熟制扁桃(巴旦木)核和仁

## 1 范围

本标准规定了熟制扁桃(巴旦木)核和仁的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于熟制扁桃(巴旦木)核和仁的产品的生产、检验和销售。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 16565 油炸小食品卫生标准
- GB 19300 烘炒食品卫生标准
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《零售商品称重计量监督管理办法》国家质量检验检疫总局令第 66 号(2004)
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量检验检疫总局令第 75 号(2005)

## 3 术语和定义

GB/T 22165 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**扁桃核(甜) almond inshell**  
巴旦木  
拉丁文名:*Amygdalus communis Lamarck*  
蔷薇科桃属植物扁桃的种子。

### 3.2

**扁桃仁(甜) almond kernel**  
巴旦木  
蔷薇科桃属植物扁桃的种子去壳的内仁。

### 3.3

**熟制扁桃核 roasted almond inshell**  
**熟制巴旦木**  
以扁桃核(甜)(巴旦木)为主要原料,经添加或不添加辅料,经炒制、干燥、烤制或其他等熟制工艺制

成的产品。

3.4

熟制扁桃仁 roasted almond kernel

熟制巴旦木

以扁桃仁(甜)(巴旦木)为主要原料,经添加或不添加辅料,经炒制、干燥、烤制、油炸或其他等熟制工艺制成的产品。

3.5

虫蚀粒 injured kernel

指扁桃核(巴旦木)壳表面有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

3.6

霉变粒 mould kernel

指扁桃核和仁(巴旦木)因霉变其仁呈现黑色、棕色、褐色颗粒。

4 分类

产品按加工工艺的不同分为:

- a) 烘炒类;
- b) 油炸类;
- c) 其他类。

5 要求

5.1 原料

应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.2 辅料

食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定,其他辅料应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.3 感官

颗粒整齐、饱满,具有该产品应有之色泽和香味,色泽均匀,无异味,正常视力无可见外来杂质。

5.4 霉变粒率和虫蚀粒率

应符合表 1 要求。

表 1 霉变粒率和虫蚀粒率要求

项目	要 求				
	烘炒类		油炸类	其他类	
	扁桃核 (巴旦木)	扁桃仁 (巴旦木)	扁桃仁 (巴旦木)	扁桃核 (巴旦木)	扁桃仁 (巴旦木)
霉变粒率/% ≤	2.0	无霉变		2.0	无霉变
虫蚀粒率/% ≤	3.0	1.5		3.0	1.5



5.5 水分

水分应符合表 2 要求。

表 2 水分指标

项 目	指 标		
	烘炒类	油炸类	其他类
水分/(g/100 g) ≤	8		—

5.6 食品安全指标

烘炒类产品应符合 GB 19300 的规定,油炸类应符合 GB 16565 的规定,二氧化硫和其他类应符合 GB/T 22165 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量要求

定量包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》,称量产品应符合《零售商品称重计量监督管理办法》。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

在光亮度为 300 lx~500 lx 条件下,取 200 g 样品置于清洁、干燥的白色平盘中,检查色泽、颗粒形态和杂质,带壳产品应去除外壳后检查仁的色泽;嗅其气味,尝其滋味与口感,做出评价。

6.2 虫蚀粒率

用四分法从抽样样品中称取 200 g 样品,挑出虫眼粒,带壳的剥开后,数其虫蚀粒数量,按式(1)计算虫蚀粒率指标:

$$f_1 = \frac{n_1}{n} \times 100\%$$

.....( 1 )

式中:

- $f_1$ ——产品的虫蚀粒率, %;
- $n_1$ ——虫蚀粒数;
- $n$ ——称取 200 g 样品的总粒数。

6.3 霉变粒率

用四分法从抽样样品中称取 200 g 左右样品,带壳产品需将其剥开,数其霉变粒数量,按式(2)计算

霉变粒率指标:

$$f_2 = \frac{n_2}{n} \times 100\%$$

.....( 2 )

式中:

- $f_2$ ——产品的霉变粒率,%;
- $n_2$ ——霉变粒数;
- $n$ ——称取 200 g 左右样品的总粒数。

6.4 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.5 净含量测定

按照 JJF 1070 中有关规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

出厂检验包括感官、虫蚀率、霉变率、水分(有此要求的)、大肠菌群、净含量指标(有此要求的)。

7.2 型式检验

型式检验项目为 5.3~5.7 中的所有项目指标,正常情况下每年检验 2 次,有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 工艺或原材料发生重大改变时;
- b) 产品投产鉴定前;
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时;
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

7.3 检验组批和抽样

同一班次、同批原料生产的同一品种,为一批,从每批产品不同部位随机抽取 6 袋(不足 500 g 的加量抽取),分别做感官、虫蚀率、霉变率、食品安全指标检验,留样。

7.4 判定规则

- 7.4.1 所检项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。
- 7.4.2 所检项目中微生物指标有一项不符合本标准规定时,直接判该批产品为不合格品;其他项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品,复检结果中如仍有指标不符合本标准,则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

- 8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的规定,产品标志应符合相关规定。
- 8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,符合相应的食品包装国家卫生标准的要求,采用马口铁罐或软罐作包装时,应符合相关罐头包装物标准的要求。

8.2.2 销售包装必须完整、严密、不易散包。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

8.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内,不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮,产品应堆放在垫板上,且离地 10 cm 以上、离墙 20 cm 以上,中间留有通道。

---