

ICS 67.040

CCS X 10

团体标准

T/FSS XX—2024

原味开心果

Original flavour pistachio

(征求意见稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

佛山市佛山标准和卓越绩效管理促进会

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由佛山标准和卓越绩效管理促进会提出并归口

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

佛山标准是佛山市为推动制造业高质量发展，打造的系列先进标准。

佛山标准倡导“标准决定质量，只有高标准才有高质量”的理念，坚持“国内领先、国际先进”定位，聚焦佛山制造业重点产业优势产品，对标国内国际先进标准，围绕消费升级方向，提升标准和质量水平，增加优质产品供给，以高标准打造中国制造品质高地，满足人民日益增长的美好生活需要。

原味开心果

1 范围

本文件规定了原味开心果的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、质量承诺。

本文件适用于原味开心果的生产、检验及流通。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 22165-2022 坚果与籽类食品质量通则
GB/T 29647 坚果与籽类炒货食品良好生产规范
GB/T 39947 食品包装选择及设计
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 30 预包装食品标签规范
T/GBAS 31 食品质量安全要求通则

3 术语和定义

GB 19300和GB/T 22165界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

3.2 开心果 pistachio

漆树科黄连木属植物阿月浑子 (*Pistacia vera*) 的种子。

3.3

3.4 原味开心果 original flavour pistachio

以开心果为原料，不添加辅料及食品添加剂，经烘炒、油炸、蒸煮或其他等熟制加工工艺制成的食品。

3.5

3.6 均匀度 uniformity

开心果或开心果仁果形和大小的均匀程度。

3.7

3.8 闭口粒 closed pistachio

果壳闭口或开裂部分不超过整粒壳果1/3的开心果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原材料开心果应符合 GB 19300 要求。
- 4.1.2 其他原辅材料应符合相应的食品安全国家标准。

4.2 生产要求

应符合GB 14881和GB/T 29647的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观色泽	果壳呈淡灰白色并带有淡黄色
形态	颗粒大小均匀，果仁发育充实、饱满，具有该产品应有的形态
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
规格/(粒/28.35 g)	≤ 25
闭口粒/%	≤ 2.0
均匀度/%	≤ 1.5
坏仁粒/%	≤ 2.0
霉变粒/%	≤ 1.0
虫蚀粒/%	≤ 1.0
水分/(g/100 g)	≤ 5.0
膳食纤维/(g/100 g)	≥ 10
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.50
注：28.35 g = 1 盎司。	

4.5 安全指标

应符合T/GBAS 31的要求。

4.6 净含量偏差

应符合表3的要求。

表 3 净含量偏差

标注净含量 (Qn) g	允许短缺量 (T) g	
	Qn的百分比	g
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1.5	—

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味，作出评价。

5.2 品质指标

5.2.1 规格

用四分法从抽样样品中取约500 g样品，称其质量，数其坚果个数，以盎司(28.35 g)为质量单位计算其规格。

5.2.2 闭口粒

用四分法从抽样样品中取约500 g样品，在洁净平面上挑出闭口粒并记数，计算闭口粒数占样品总数的百分率，结果保留小数点后一位。

5.2.3 均匀度

用四分法从抽样样品中取约500 g样品，用目测法挑选最大和最小开心果各100粒，分别称量，按式(1)计算均匀度：

$$f_1 = \frac{m_2}{m_1} \times 100\% \quad (1)$$

式中：

f_1 ——均匀度；

m_1 ——100粒最小开心果总重，单位为克(g)；

m_2 ——100粒最大开心果总重，单位为克(g)；

结果保留小数点后一位。

5.2.4 虫蚀粒、坏仁粒

按GB/T 22165-2022中6.1.2规定的方法测定。

5.2.5 霉变粒

按GB 19300-2014中附录A规定的方法测定。

5.2.6 水分

样品取可食部分按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.7 膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

5.2.8 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

5.2.9 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.3 安全指标

按相应标准及法规规定的方法测定。

5.4 净含量

净含量按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

净含量按JJF 1070规定进行，其它项目检验样品应自包装完好的产品中随机抽取。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、酸价、过氧化值、微生物限量（大肠菌群）、净含量和标签。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定。

7 标签标识

7.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

包装应符合GB/T 39947的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输车辆应符合卫生要求。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时应小心轻放，严禁抛掷。

9.2 产品应贮存于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的仓库内。应注意防潮、防霉、防鼠虫，不应与有毒有害物品一起堆放。产品贮存应有垫板，堆垛应离墙 30cm 以上，离地面 20cm 以上。

10 质量承诺

10.1 产品在不影响再次销售的情况下或产品在使用前存在质量问题，7 天内可退换货。

10.2 对客户反馈在 24 h 内做出响应。在正常运输、贮存的情况下，若在产品保质期内出现产品质量问题，生产商应予以免费更换。

参 考 文 献

- [1] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - [2] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - [3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [4] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - [5] GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
 - [6] GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 - [7] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
 - [8] 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号
-