7.160.20

X 51

**DB2105**

本 溪 市 地 方 标 准

DB2105/T —

地理标志产品 桓仁大榛子

2022 - \*\* - \*\* 发布 2022 - \*\*- \*\* 实施

本溪市市场监督管理局 发 布

前  言

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》制定；

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。

本文件的附录A为规范性附录；

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。

本文件由本溪市市场监督管理局提出并归口；

本文件负责起草单位：桓仁满族自治县检验检测服务中心、桓仁满族自治县重点产业发展服务中心、辽宁晟宇检验检测有限公司（辽宁省冰葡萄酒、参茸产品质量检验中心）、桓仁富民果业专业合作社、桓仁众诚生态农业有限公司。

本文件主要起草人：樊琳琳、刘畅、丁国伟、裴立楠、李英健、王鑫、金洪艳、王冰冰、王彬、刘艳华、杨波、吕威、孙阳、李欣航、杜宜男、王崴、李昱、原庆贺、孙诗涵、王旭。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。联系方式如下：

桓仁满族自治县检验检测服务中心 桓仁满族自治县五女山路46号 024-48823443

地理标志产品 桓仁大榛子

1. 范围

本文件规定了地理标志产品 桓仁大榛子的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》批准保护的人工栽培的桓仁大榛子。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件是应用是必不可少的。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）适用于本标准。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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（含第1号修改单）

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LY/T 1650 榛子坚果 平榛、平欧杂种榛

LY/T 3011 榛仁质量等级

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

* 1. 桓仁大榛子

在桓仁境内人工栽培的平欧杂种榛（大果榛子）。品种为薄壳红、达维、金铃、平顶黄、玉坠。

* 1. 坚果

除去果苞和杂质所得的果实部分。

* 1. 酸败（俗称出油）

榛子仁的全部或部分油脂氧化，变为褐色或暗褐色，并产生不良气味。

* 1. 空粒

无仁的榛子。

* 1. 瘪仁

果仁干瘪、皱缩，果仁直径小于坚果果腔直径的二分之一及以上。

* 1. 缺隐果

裂果、虫蛀果、果基附着有果苞残存物及外观有明显缺陷的坚果。

* 1. 缺隐果仁

酸败果仁、霉变果仁、瘪仁、虫蛀果仁等有明显缺陷果仁的总称。

* 1. 杂质

除榛子坚果之外的异物。

* 1. 熟榛子

以榛子为原料，添加或不添加辅料，经炒制、烘烤等工艺制成的熟榛子。

1. 地理标志产品保护范围

桓仁大榛子地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即辽宁省本溪市桓仁满族自治县现辖行政区域范围，地理位置在北纬40°54′-41°32′，东经124°27′-125°40′。地理标志产品保护范围见附录A。

1. 要求
   1. 基本要求

坚果成熟，外观形态完好、整齐，呈自然黄色、棕色，无霉变。

* 1. 理化要求

理化指标应符合表1的规定

表1 理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | | |
| 生榛子/果仁 | | | 熟榛子 | | |
| 特等品 | 一等品 | 二等品 | 特等品 | 一等品 | 二等品 |
| 水分（g/100g）≤ | 10.0 | | | 6.0 | | |
| 灰分（g/100g）≤ | 3.0 | | | | | |
| 出仁率/（%）≥ | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| 空壳率/（%）≤ | 3 | 7 | 10 | 3 | 7 | 10 |
| 缺陷果率/（%）≤ | 3 | 5 | 7 | 3 | 5 | 7 |
| 缺陷果仁率/（%）≤ | 6 | 11 | 16 | 6 | 11 | 16 |
| 杂质/（%） ≤ | 0 | 0.5 | 0.5 | 0 | 0.5 | 0.5 |
| 蛋白质（g/100g） ≥ | 20 | | | | | |
| 脂肪/（g/100g） ≥ | 46.0 | | | | | |
| 酸价（以脂肪计，KOH）/（mg/g） ≤ | - | - | - | 3.0 | | |
| 过氧化值（以脂肪计）（g/100g） ≤ | - | - | - | 0.5 | | |

* 1. 污染物限量和真菌毒素限量
     1. 污染限量应符合GB 2762中坚果及籽类的规定。
     2. 真菌毒素限量应符合GB 2761中坚果及籽类的规定。
  2. 农药残留限量

应该符合GB 2763的规定。

* 1. 微生物限量
     1. 致病菌限量应符合GB 29921的规定。
     2. 微生物限量应符合表2规定

表2 微生物限量

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量（若非指定，均以CFU/g表示） | | | |
| n | c | m | M |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 霉菌b≦ | 25 | | | |
| a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。  b 仅适用于烘炒加工的熟制坚果与籽类食品。 | | | | |

* 1. 食品添加剂

食品添加剂的使用应该符合GB 2760的规定。

* 1. 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》。

1. 生产加工过程卫生要求

按GB 14881规定执行。

1. 检验方法
   1. 感官要求

在自然光或20W的白炽灯下，将样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽、颗粒形状和杂质，再将壳去除后用目测检查仁的色泽，嗅其气味、尝其滋味与口感，作出评价。

* 1. 理化指标
     1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + 1. 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

* + 1. 出仁率

按LY/T 1650规定的方法测定。

* + 1. 缺陷果率

按LY/T 1650规定的方法测定。

* + 1. 缺陷果仁率

按LY/T 1650规定的方法测定。

* + 1. 杂质

按LY/T 1650规定的方法测定。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

* + 1. 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

* + 1. 酸价、过氧化值

按GB 5009.37规定的方法测定。

* + 1. 卫生指标
       1. 污染物和真菌毒素
          1. 污染物按GB 2762规定的方法执行。
          2. 真菌毒素按GB 2761规定的方法执行。
       2. 农药残留、食品添加剂

农药残留、食品添加剂按GB 2763规定的方法执行。

* + - 1. 微生物指标
         1. 致病菌按GB 29921规定的方法执行。
         2. 大肠菌群按GB 4789.3规定的方法执行。
         3. 霉菌、酵母按GB 4789.15规定的方法执行。
    1. 净含量负偏差

按国家JJF 1070规定的方法测定。

1. 检验规则
   1. 组批

以同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

* 1. 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品2.5kg，分别进行感官、理化、微生物指标进行检验。

* 1. 检验
     1. 出厂检验及项目
        1. 生榛子产品出厂前，应由生产企业的检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验项目为感官、水分、出仁率、空壳率、缺陷果率、缺陷果仁率、杂质、净含量等指标。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。
        2. 熟榛子产品出厂前，应由生产企业的检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验项目为感官、水分、出仁率、空壳率、缺陷果率、缺陷果仁率、杂质、净含量等指标。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。
     2. 型式检验
        1. 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行

8.3.2.1.1 工艺或原料发生重大改变时。

8.3.2.1.2 产品投产鉴定时。

8.3.2.1.3 产品停产6个月以上再生产时。

8.3.2.1.4 国家质量监督机构提出要求时。

* + - 1. 型式检验项目包括

本标准要求中规定的全部项目。

* 1. 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。污染物、农药残留、微生物等指标不得复检。

1. 标志、包装、运输、贮存
   1. 标志

标签除应符合GB 7718、GB 28050及国家质量监督检验检疫总局[2005]第78号令《地理标志产品保护规定》，还应标注地理标志产品名称、原料名称、产地。

* 1. 包装

外包装采用瓦楞纸箱包装，其质量应符合GB/T 191、GB/T 6543的规定。小包装采用塑料袋包装，其质量应符合GB 4806.7等相应质量和卫生标准的规定。

* 1. 运输

运输工具必须清洁、卫生、防潮、防雨。

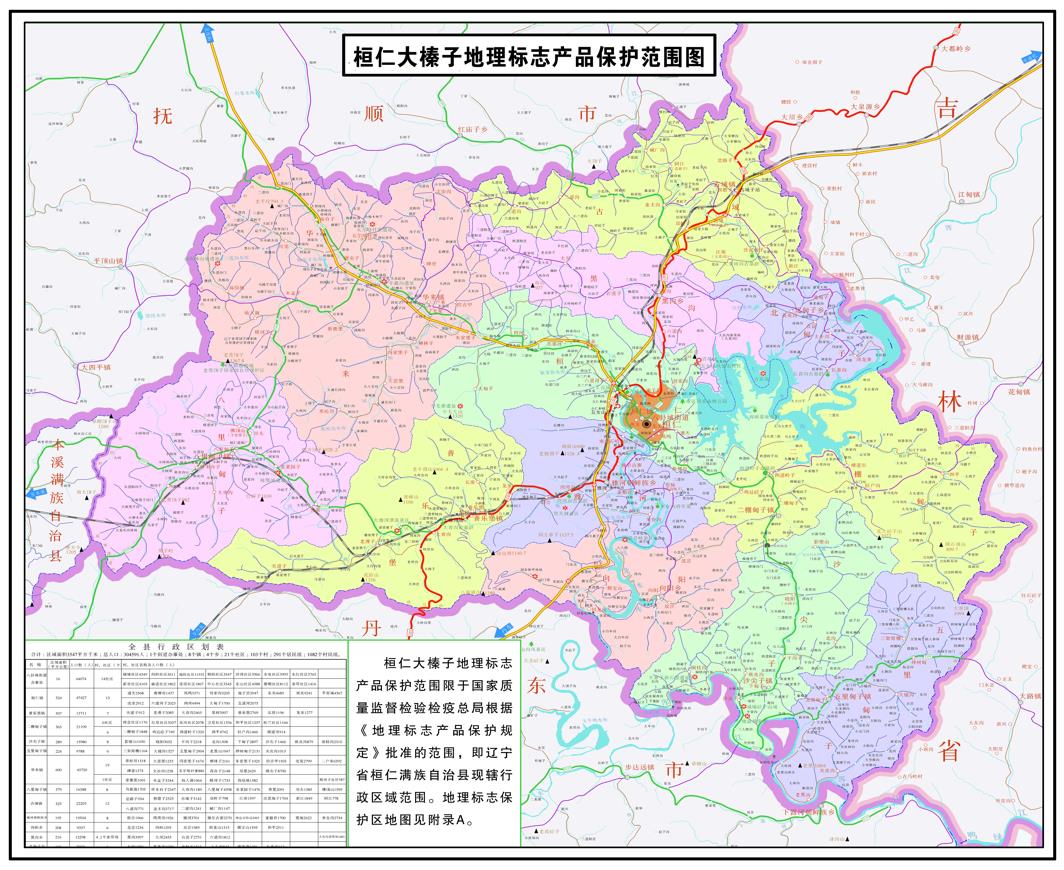
* 1. 贮存

常温下贮存于通风、干燥的库房内。

附录A

（规范性附录）

桓仁大榛子地理标志产品保护范围图



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_