



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22165—202×

代替 GB/T 22165—2008

## 坚果与籽类食品通则

General standard for nut and seed food

20××-××-××发布

20××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替 GB/T 22165—2008《坚果炒货食品通则》，与 GB/T 22165—2008 相比，除编辑性改动和结构调整外，主要技术变化如下：

- a) 标准名称修改为“坚果与籽类食品通则”；
- b) 更改了坚果与籽类食品的术语和定义(见 3.4,2008 年版的 3.1)；
- c) 增加了坚果类、籽类、果仁、坏仁粒、虫蚀粒、空瘪粒的术语和定义(见 3.1、3.2、3.3、3.5、3.6、3.7)；
- d) 更改了分类(见第 4 章,2008 年版的第 4 章)；
- e) 更改了感官要求(见 5.2,2008 年版的 5.2)；
- f) 更改了理化要求(见 5.3,2008 年版的 5.3)；
- g) 删除了卫生指标、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求(见 2008 年版的 5.4、5.5、5.7)；
- h) 更改了试验方法(见 6.1、6.2,2008 年版的 6.1、6.2)；
- i) 删除了卫生指标的试验方法(见 2008 年版的 6.3)；
- j) 更改了检验规则(见 7.1、7.2、7.3、7.4,2008 年版的 7.1、7.2、7.3、7.4)；
- k) 更改了标签、标志、包装、运输、贮存要求(见 8.1.1、8.1.3、8.2、8.3、8.4,2008 年版的 8.1.1、8.2、8.3、8.4)。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出并归口。

本文件起草单位：中国食品工业协会、洽洽食品股份有限公司、浙江大好大食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、福建百联实业有限公司、宁波恒康食品有限公司、咸阳市彩虹商贸食品有限公司、杭州姚生记食品有限公司、四川徽记食品股份有限公司、加州原野(霸州市)食品有限责任公司、良品铺子股份有限公司、上海来伊份股份有限公司、青岛沃隆食品有限公司。

本文件主要起草人：翁洋洋、马良平、孙美、吴顺叶、魏本强、陈居立、陈银权、张阿妮、邓杨勇、吕金刚、陈俊兴、杨银芬、张丽华、杨国庆。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 22165—2008；
- 本次为第一次修订。

# 坚果与籽类食品通则

## 1 范围

本文件界定了坚果与籽类食品(以下简称为产品)的术语和定义,规定了分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存要求。

本文件适用于坚果与籽类食品的生产、销售和检验。

## 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 坚果类 nuts

具有坚硬外壳的木本类植物种子的可食用颗粒。

注1:包括核桃、板栗、杏核、扁桃核(巴旦木)、山核桃(含碧根果)、开心果、香榧、夏威夷果、松籽、榛子、椰子干等。

注2:椰子干一般指椰子果肉经切割成片状、条状、块状、丁状等形状后干燥的制成品。

### 3.2

#### 籽类 seeds

瓜、果、蔬菜、油料等植物种子的可食用颗粒。

注:包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆、玉米、芝麻、奇亚籽、亚麻籽等。

### 3.3

#### 果仁 kernel

坚果、籽类去除外壳后的颗粒。

注:含籽仁。

### 3.4

#### 坚果与籽类食品 nut and seed food

以坚果、籽类或其果仁等为主要原料,经加工制成的食品。

### 3.5

#### 坏仁粒 spoiled kernel

霉变粒、虫蚀粒、病害粒、果仁断面出油并产生哈败味的油仁籽、冻籽及果仁出现腐烂以及影响产品食用价值的颗粒。

## 3.6

**虫蚀粒 injured kernel**

表面有虫眼且伤及果仁的颗粒。

## 3.7

**空瘪粒 empty withered seed**

无果仁的空外壳(包括碎壳)和果仁过瘪的颗粒。

注：其中扁桃核、核桃、碧根果过瘪颗粒指果仁皱缩且占整粒果的质量比小于 30% 的颗粒；其他品种过瘪颗粒指果仁皱缩且仁长度小于整粒三分之一的颗粒。

## 4 分类

4.1 根据不同的加工方式分为：烘炒坚果与籽类食品(烘炒类)、油炸坚果与籽类食品(油炸类)、其他坚果与籽类食品(其他类)。

- a) 烘炒类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制或烘烤(包括蒸煮后烘炒)熟制而成的食品。
- b) 油炸类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经油炸熟制而成的食品。
- c) 其他类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经水煮或其他加工工艺制成的食品，如即食生干坚果与籽类食品(即食生干类)、混合坚果与籽类食品(混合类)等。

注 1：即食生干坚果与籽类食品是指以坚果、籽类或其果仁为主要原料，经过清洗、筛选、或去壳、或干燥、杀菌等处理，未进行熟制工艺加工，可直接食用的坚果与籽类食品；不包括不适宜加工成即食生干坚果与籽类食品的品类。

注 2：混合坚果与籽类食品是指以两种或两种以上坚果与籽类食品为主要原料，添加或不添加非坚果与籽类食品，经定量、物理混合而制成的产品，也称为什锦果仁。

注 3：凡是采用两种或两种以上加工工艺的产品，以最后一道工序为准对其进行定性分类。

4.2 根据坚果、籽类是否去除外壳分为：带壳坚果与籽类食品(带壳类)、去壳坚果与籽类食品(去壳类)。

## 5 技术要求

## 5.1 原辅料要求

应符合相应国家标准和行业标准的规定。

## 5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的色泽
颗粒形态	具有该品种应有的颗粒形态
滋味、气味	滋味与气味纯正，不应有酸败等异味
杂质	无正常视力可见外来异物

### 5.3 理化指标

5.3.1 坏仁粒、虫蚀粒、空瘪粒应符合表 2 的规定。

表 2 坏仁粒、虫蚀粒、空瘪粒要求

项目	指标	
	带壳类	去壳类
坏仁粒/%		
巴基斯坦乔松松籽	≤ 7.5	≤ 2.0
核桃、山核桃、夏威夷果、东北红松松籽、扁桃核、杏核	≤ 5.0	
其他	≤ 3.0	
虫蚀粒/%		
扁桃核、豆类	≤ 3.0	≤ 2.0
其他	≤ 2.0	≤ 1.0
空瘪粒 <sup>a</sup> /%		
碧根果、核桃、扁桃核、杏核、香榧	≤ 3.0	—
葵花籽、夏威夷果	≤ 2.0	
其他	≤ 1.0	
<sup>a</sup> 手剥类山核桃产品不设置空瘪粒指标要求。		

5.3.2 水分、坚果与籽类果仁含量应符合表 3 的规定。

表 3 水分、坚果与籽类果仁含量要求

项目	指标				
	烘炒类	油炸类	其他类		
			混合类	即食生干类	其他
水分/(g/100 g)	≤ 12(西瓜籽) ≤ 5(其他)	≤ 5	≤ 15	≤ 16(松籽) ≤ 6(其他坚果) ≤ 14(豆类) ≤ 12(其他籽类)	—
坚果与籽类果仁含量/(g/100 g)	—	—	≥ 40	—	—

### 5.4 净含量要求

预先定量包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

### 6.1 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。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 虫蚀粒、坏仁粒

虫蚀粒指标检验:取 200 粒~300 粒完整颗粒的样品并计颗粒数,带壳产品剥壳检验,挑出虫蚀粒计其颗粒数,与样品总颗粒数比值,按颗粒数百分比计算。

坏仁粒指标检验:取虫蚀粒检验的样品,将符合坏仁粒的颗粒挑出,其中渗油果要切开断面进行检查确认,数其总坏仁粒并计数,与样品总颗粒数比值,按颗粒数百分比计算。

### 6.2.2 空瘪粒

取 500 g 以上带壳样品,挑出其中空瘪颗粒并称其质量,将空瘪颗粒质量与总样品质量比值,按质量百分比计算。

### 6.2.3 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

### 6.2.4 坚果与籽类果仁含量

取 500 g 以上混合坚果与籽类食品并称其质量,计为总样品质量,挑出其中的坚果与籽类果仁并称其质量,将坚果与籽类果仁质量与总样品质量比值,按质量百分比计算。

## 6.3 净含量测定

按 JJF 1070 中有关规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、理化指标中的坏仁粒、虫蚀粒、空瘪粒(有此指标要求的)、净含量指标。

### 7.2 型式检验

型式检验项目为 5.2~5.4 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) 国家监管部门提出要求时。

### 7.3 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种,为一个检验批,从每批产品不同部位随机抽不少于 500 g 且不少于 200 粒。

同一品种不同包装的产品,不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批符合本文件。出厂检验如有不合

格项目,可以再次抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批不符合本文件。

7.4.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目,可以再次抽样复检,复检后仍不合格的,判定型式检验不符合本文件。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 称量销售的产品的标签可不标识净含量。

8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 标签中应按第 4 章的规定标识分类名称。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味,符合相应的标准和有关规定的要求。

8.2.2 各种包装应完整、无破损。

8.2.3 包装可采用定量包装和散装称量销售包装两种形式,销售采用称量或其他方式不限。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨,不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.3.3 装卸时应小心轻放,不应有抛、摔、踢等不良行为。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内,不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

8.4.2 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,堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

8.4.3 即食生干坚果与籽类食品宜冷藏。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令)
-