

DB 2104

抚顺市地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

地理标志产品 三块石大果榛子

(征求意见稿)

2023 - 07 - 12 发布

2023 - XX - XX 实施

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。

本文件依据原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》和GB/T 17924《地理标志产品 标准通用要求》而制定。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 三块石大果榛子

1 范围

本文件规定了地理标志产品大果榛子的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、要求及试验方法、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于三块石大果榛子地理标志产品保护范围内的人工栽培的大果榛子。

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 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁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 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LY/T 1650 榛子坚果 平榛、平欧杂种榛
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

LY/T 1650界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三块石大果榛子

以国家批准的人工栽培的三块石大果榛子地理标志产品保护范围内，具有个大皮薄、果仁饱满、光洁、口感好等品质特征，采用传统工艺与现代先进加工技术加工而成的生榛子和熟榛子。品种为平欧杂种榛。

3.2

熟榛子

以榛子为原料，添加或不添加辅料，经炒制、烘烤工艺制成的熟榛子。

4 地理标志产品保护范围

三块石大果榛子地理标志产品保护产地范围为辽宁省抚顺县现辖行政区域。见附录A。

5 自然环境

5.1 种源

平欧杂种榛。

5.2 立地条件

海拔高度 100~300 米，无霜期不少于 120 天。排水良好的沙壤土、壤土、轻粘土，土层厚度 60cm 以上。pH 值为 5.5 至 6.2。

5.3 栽培管理

5.3.1

苗木选择：采用优质母树无性繁育1~2年生健壮苗木。

5.3.2

栽植时间：4月10日至4月20日。

5.3.3

栽植密度：每公顷栽植≤1665株。

5.3.4

水肥管理：每公顷施有机肥不低于7.5吨。

6 要求及试验方法

6.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
外观	近球形，个大、皮薄，果仁饱满、光洁度好	在自然光或白炽灯下，将样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，目测其色泽、形状和杂质，再将壳去除后嗅其气味、品尝其滋味与口感。
色泽	坚果呈黄褐色	
滋气味	具有榛子应有的风味和香气，口感好	
杂质	无肉眼可见外来异物	

6.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标				检验依据
		生榛子		熟榛子		
		一等品	二等品	一等品	二等品	
水分/ (g/100g)	≤	6.0		7.0		GB 5009.3
出仁率/ (g/100g)	≥	40	30	40	30	LY/T 1650
空壳率/ (g/100g)	≤	3	8	3	8	LY/T 1650
缺陷果率/ (g/100g)	≤	3	5	3	5	LY/T 1650
缺陷果仁率/ (g/100g)	≤	5	10	5	10	LY/T 1650
杂质/ (g/100g)	≤	0	0.5	0	0.5	LY/T 1650
蛋白质/ (g/100g)	≥	16.5				GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≥	50.0				GB 5009.6
酸价 (以脂肪计, KOH) / (mg/g)	≤	-		3		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤	-		0.50		GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤	-		5.0		GB 5009.22

6.3 微生物指标

熟制榛子微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目		采样方案及限量				检验依据
		n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)		5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	≤	25				GB 4789.15

6.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.6 净含量

按JJF 1070规定执行。

7 生产加工过程卫生要求

按GB 14881规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法

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。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

每批产品应按表6.1、6.2和6.3的规定进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂和销售。
生榛子出厂检验项目：感官、水分、出仁率、空壳率、缺陷果率、缺陷果仁率、杂质、净含量。熟榛子出厂检验项目：感官、水分、出仁率、空壳率、缺陷果率、缺陷果仁率、杂质、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量。

8.3.2 型式检验

型式检验项目包括：本标准要求中规定的全部项目。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 工艺或原料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定时；
- c) 产品停产6个月以上再生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

8.4 判定规则

产品经检验符合本标准第6章要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 和地理标志产品专用标志的规定，还应标注地理标志产品名称和产地。产品名称应按本标准规定的名称和等级标注。

9.1.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

包装材料应符合国家有关食品包装卫生规定。包装物应牢固密封。

9.3 运输和贮存

9.3.1 应使用符合卫生要求的运输工具运输，运输过程中应防雨、防潮和防止被污染。

9.3.2 贮存场所应清洁、干燥、防潮、防鼠、无阳光直射，应注意保持通风。

9.3.3 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混合存放及运输。

附录 A
(规范性附录)
三块石大果榛子地理标志产品保护范围

三块石大果榛子地理标志保护范围见图A.1



图A.1