

ICS 67.080  
B 66



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22346—2008

GB/T 22346—2008

## 板栗质量等级

Quality grade of Chinese chestnut

中华人民共和国  
国家标准  
板栗质量等级  
GB/T 22346—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字  
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-34434 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 22346-2008

2008-09-02 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：河北省农林科学院昌黎果树研究所、河北省林业局、中国科学院南京植物所、北京农学院、中国标准化研究院。

本标准主要起草人：孔德军、刘庆香、王广鹏、封新国、侯聚敏、柳鏊、秦岭、席兴军。

## 5.6 淀粉含量检验

按 GB/T 5009.9 的规定测定。

## 5.7 含水量检验

按 GB/T 10362—1989 的规定测定。

## 5.8 可溶性糖检验

按 GB/T 6194 的规定测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则

按 GB/T 8855 的规定执行。

### 6.2 抽样方法

按 GB/T 8855 的规定执行。

### 6.3 判定规则

6.3.1 每批受检样品的感官基本要求指标平均不合格率不应超过 5%，其中任一单件样品的不合格率不应超过 10%。

6.3.2 为确保理化、卫生项目检验不受偶然误差影响，凡某项目检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格，若复检合格，则应再取一份样品做第二次复检，以第二次复检结果为准。

6.3.3 对包装、标志、缺陷容许度不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

## 7 包装

按 LS/T 3801—1987 的规定执行。

## 8 标志

按 GB/T 191—2008 的规定执行，标志上应标明产品名称、净含量和包装日期等，要求字迹清晰、完整、准确。

## 9 运输和贮藏

### 9.1 运输

9.1.1 板栗采收后应按本标准规定的质量等级分级，尽快装运、交售或贮藏。

9.1.2 板栗待运时，应批次分明、堆码整齐、环境清洁、透气保湿，严禁日晒和雨淋。

9.1.3 运输工具要洁净卫生，不得与有毒、有害、有污染物品混贮混运。

### 9.2 贮藏

按 LY/T 1674—2006 的规定执行。

# 板栗质量等级

## 1 范围

本标准规定了板栗质量等级、检验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮藏。

本标准适用于我国板栗的生产、收购和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191—2008 包装储运图示标志

GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定方法

GB/T 6194 水果、蔬菜可溶性糖测定法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 10362—1989 玉米水分测定法

LY/T 1674—2006 板栗贮藏保鲜技术规程

LS/T 3801—1987 粮食包装 麻袋

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**采收成熟度 ripe level**

栗苞在树上自然开裂，坚果丰满并具有本品种成熟时应有的色泽、风味等性状。

### 3.2

**杂质 impurity**

产品中出现的对人体健康有害的或不应有之物，如沙粒、土块、毛发等。

### 3.3

**异常气味 off flavor**

除板栗特有香味外的气味和味道。

### 3.4

**炒食型 stir-frying species**

适合用于炒食品种，一般具有肉质细糯、含糖量较高，风味香甜，果皮深褐色，茸毛少的特点。

### 3.5

**菜用型 stewing species**

适合用于菜用品种，一般具有肉质偏粗粳、含糖量较低，果皮茸毛较多的特点。

### 3.6

**整齐度 uniformity**

板栗坚果大小的均匀一致程度。