

ICS 67.080
B 66



中华人民共和国国家标准

GB/T 22346—2008

板栗质量等级

Quality grade of Chinese chestnut

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。

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

适合用于炒食用品种,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。