

仮訳（農林水産省作成）



中華人民共和国国家标准

GB 19300-2014

食品安全国家標準 ナッツ及び種子類食品

2014-12-24 公布

2015-05-24 施行

中華人民共和国国家衛生
計画生育委員会

公布

はじめに

本標準は GB 19300—2003『焙煎食品衛生標準』及び GB16326—2005『ナッツ食品衛生標準』に代わるものである。

本標準は GB 19300—2003 及び GB16326—2005 から、主に以下の点が変更となっている。

——標準の名称を『食品安全国家標準 ナッツ及び種子類食品』に変更した。

——範囲を変更した。

——用語と定義を変更した。

——分類を追加した。

——官能検査要件を変更した。

——理化学的指標を変更した。

——生又は乾燥ナッツ・種子類食品中における残留農薬の限度量を追加した。

——微生物の限度量を変更した。

——附則を追加した。

食品安全国家標準

ナッツ及び種子類食品

1 範囲

本標準は生又は乾燥及び調理済みのナッツ及び種子類食品に適用する。

2 用語と定義

2.1 ナッツ及び種子類食品

ナッツ、種子類又はその種核などを主原料として加工・製造された食品である。

2.1.1 ナッツ

クルミ、栗、杏仁、アーモンド、オニグルミ、ピスタチオ、榧の実、マカダミアナッツ、松の実などを含む、硬い外殻を持つ木本類植物の種子である。

2.1.2 種子類

ひまわりの種、スイカの種、かぼちゃの種、落花生、ソラマメ、エンドウ、大豆などを含む、ウリ、果物、野菜、油糧作物などの植物の種子である。

2.1.3 種核（仁を含む）

ナッツ、種子類の外殻を取り除いた部分である。

2.2 生又は乾燥ナッツ・種子類食品

洗浄、ふるい分け、若しくは殻剥き、又は乾燥などの処理を経ており、調理工程による加工を経ていないナッツ・種子類食品である。

2.3 調理済みナッツ・種子類食品

ナッツ、種子類又はその種核を主原料とし、補助材料は添加又は不添加であり、焙煎や、揚げる、蒸す、煮るなどの他の調理加工工程を経て製造される食品である。

注：調理済みナッツ・種子類食品は、いわゆる「炒り豆食品」でもある。

2.4 変質粒

外殻又は種核にカビの斑点が生じた粒である。

3 分類

加工方法に基づき、生又は乾燥ナッツ・種子類食品、調理済みナッツ・種子類食品に分けられる。

4. 技術要件

4.1 原料要件

原料は、対応する食品標準及び関連規定に適合すること。

4.2 官能検査要件

官能検査要件は表 1 の規定に適合しなければならない。

表 1 官能検査要件

項目	要件	検査方法
味、におい	酸味などの異味があつてはならない。	
変質粒/%		
殻付き製品	≤ 2.0	
殻剥き製品	≤ 0.5	
不純物	通常の所見で外から混入した異物がないこと	適量の試料を取り、試料を清潔で乾燥した磁器製の白い皿に置き、自然光の下で観察し、においをかぎ、味を確認する。変質粒は粒数比で計算する。具体的な検査方法は附則 A を参照

4.3 理化学的指標

理化学的指標は、表 2 の規定に適合しなければならない。

表 2 理化学的指標

項目	指標				検査方法	
	生又は乾燥		調理済み			
	ナッツ	種子類	ひまわりの種	その他		
過酸化物価 ^a (脂肪として算出) / (g/100g) ≤	0.08	0.40	0.80	0.50		
酸価 ^a (脂肪として算出) (KOH) / (mg/g) ≤	3				試料の前処理については附則 B を参照。GB/T 5009.37 が規定する方法に従って測定する	

^a 脂肪含量が低いソラマメ、栗類食品の酸価、過酸化物価は要求の対象外とする。

4.4 汚染物質の限度量及び真菌毒素の限度量

4.4.1 汚染物の限度量は GB 2762 の規定に適合しなければならない。そのうち、豆類食品は GB 2762 の豆類及びその製品に対する規定に適合しなければならない。その他の品種は GB 2762 のナッツ及び種子類の規定に適合しなければならない。

4.4.2 真菌毒素の限度量は GB 2761 の規定に適合しなければならない。そのうち、豆類食品は GB 2761 の豆類及びその製品に対する規定に適合しなければならない。その他の品種は GB 2761 のナッツ及び種子類の規定に適合しなければならない。

4.5 残留農薬の限度量

生又は乾燥ナッツ及び種子類食品の残留農薬の限度量は、GB 2763 の規定に適合しなければな

らない。

4.6 微生物の限度量

4.6.1 病原菌の最大許容量は、GB 29921 の規定に適合しなければならない。

4.6.2 調理済みナッツ及び種子類食品と直接食用可能な生又は乾燥ナッツ及び種子類食品における微生物の限度量は、表 3 の規定に適合しなければならない。

表 3 微生物の限度量

項目	試料採取方法 ^a 及び最大許容量（指定が無いものはすべて CFU/g で表示する）				検査方法
	n	c	m	M	
大腸菌群	5	2	10	102	GB 4789.3 プレートカウント法
カビ ^b	≤	25			GB 4789.15

^a 試料採取及び処理は GB 4789.1 に従って行う。
^b 焙煎工程により加工された調理済みナッツ・種子類食品のみに適用する。

4.7 食品添加物

食品添加物の使用は、GB 2760 の規定に適合しなければならない。

附則 A

変質粒の検査方法

小粒や中粒のナッツ及び種子類食品は 1kg～2kg を試料として抜き取り、大粒や特大粒のナッツ及び種子類食品は 3kg～5kg を試料として抜き取る。四分法を用いて抽出試料から 200 粒を取り、変質粒を選別する。カウント数は n_1 とする。そのうち、殻付きのものは先に殻の変質粒を選別し、残りの粒を剥いた後に目視で変質した種核を選別して、殻の変質粒に種核の変質粒を加え、その合計を殻付き製品の変質粒とする。殻剥きのものは、直接目視で変質した種核を選別する。式(A.1)により変質粒指標を計算する。

式中、

f —製品の変質粒指標、%。

n_1 —変質粒数。

表 A.1 変質粒試験片の参考用量表

ナッツ及び種子類食品の名称	200粒の質量基準範囲/g
小粒：ひまわりの種、スイカの種、かぼちゃの種、エンドウ、グリーンピース、松の実など	30～100
中粒：杏仁、アーモンド、ピスタチオ、落花生、ソラマメ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツなど	100～500
大粒：栗、オニグルミ（小）、マカダミアナッツなど	550～1100
特大粒：クルミ（大）、ピーカンナッツ、ブラジルナッツなど	1500～3000

附則 B

酸価、過酸化物価の測定用試料の前処理方法

B.1 裸剥き

殻付きナッツ・種子類は外殻を剥き、その可食部分を取る。そのうち、緑色の内種皮付きの種核（例えばかぼちゃの種、キカラスウリの種など）は、種核の表面に付着している緑色の内種皮を取り除かなければならない。

緑色の内種皮の取り除き方：殻剥き後の種核に試験用水を噴霧し、5分後に手で緑色の内種皮を剥く。緑色の内種皮がきれいに取り除かれた種核を50°Cのオーブン内で45分間乾燥させる。

B.2 油脂抽出

適量の試料を粉碎して共栓三角フラスコに入れ、沸点範囲が30°C～60°Cの石油エーテルを100mL加えて1分間シェーキングし、12時間放置する。無水硫酸ナトリウムが層積された漏斗でろ過した後、ろ液は60°Cの水浴上で石油エーテルを留去して、使用に備える。油の抽出量はGB/T 5009.37の測定要件を満たさなければならない。
