



中华人民共和国国家标准

GB/T 22346—2023

代替 GB/T 22346—2008

栗产品质量等级

Quality grade of chestnut

2023-03-17 发布

2023-10-01 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 22346—2008《板栗质量等级》，与 GB/T 22346—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围(见第 1 章,2008 年版的第 1 章),由板栗扩大为板栗、丹东栗、锥栗等我国主要优质的栗属；
- 增加了术语“加工型栗子”及其定义(见 3.4)；
- 更改了部分术语和定义(见 3.1,2008 年版的 3.1)；
- 删除了卫生指标要求(见 2008 年版的 4.4)；
- 增加了丹东栗、锥栗的质量等级要求(见第 4 章)；
- 更改了板栗的质量等级数量和要求(见第 4 章,2008 年版的第 4 章)；
- 增加了丹东栗、锥栗的理化指标要求(见第 4 章)；
- 更改了板栗的理化指标要求(见第 4 章,2008 年版的第 4 章)；
- 更改了质量等级和理化指标相应的检测方法(见第 5 章,2008 年版的第 5 章)；
- 更改了检验规则(见第 6 章,2008 年版的第 6 章)；
- 更改了包装要求(见第 7 章,2008 年版的第 7 章)；
- 更改了运输要求(见第 9 章,2008 年版的第 9 章)。

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。

本文件由国家林业和草原局提出。

本文件由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、河北省农林科学院昌黎果树研究所、中国林业科学研究院亚热带林业研究所、深圳市标准技术研究院、辽宁省经济林研究所、三只松鼠股份有限公司、食药环检验研究院(山东)集团有限公司、中山市食品学会、北京农学院、北京市农林科学院、泰安市泰山林业科学研究院、唐山尚禾谷板栗发展有限公司、中国农村技术开发中心、吉林大学、江苏省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：席兴军、王广鹏、江锡兵、杨志花、莫润宏、秦岭、郑瑞杰、魏本强、谢丽华、景安源、董仁华、兰彦平、张继亮、张计校、薛海峰、顾千辉、邢宇、孙阳阳、张悦、赵国良、胡小鹿、孟玲玲、齐江涛、孙习羽、王晶。

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 22346—2008；
- 本次为第一次修订。

栗产品质量等级

1 范围

本文件规定了栗产品的质量等级、检验方法、检验规则、包装运输和贮藏等技术要求。

本文件适用于我国板栗(*Castanea mollissima* Bl.)、锥栗(*Castanea henryi* Rehd. & Wils.)和丹东栗(*Castanea crenata* Sieb. & Zucc.)的栗产品等级划分。

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
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- LY/T 1674 板栗贮藏保鲜技术规程
- NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

采收成熟期 ripe period

栗苞在树上自然开裂,栗果饱满并具有本品种成熟时应有的色泽、风味等性状,适合运输贮藏或加工的生长发育阶段。

3.2

炒食型栗子 stir-frying species

适合用于高温炒食用的栗品种。

注:一般具有肉质细糯、含糖量较高、含水量较低、风味香甜的特点。

3.3

菜用型栗子 stewing species

适合用于作为菜肴食用的栗品种。

注:一般具有肉质偏粗硬、含水量较高、含糖量较低的特点。

3.4

加工型栗子 processing species

适合用于加工为栗果罐头、栗果仁休闲食品、栗粉等产品的栗品种。

注:一般具有栗果较大、加工破碎率低的特点。