

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 40—2025

"吉致吉品"红松松籽

"Jizhijipin" - pine nut of *Pinus koraiensis*

2025 - 07 - 20 发布

2025 - 07 - 31 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。

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这些专利的责任。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院、吉林农业大学、吉林盼盼食品有限公司、蛟河市松山食品有限公司、吉林省不老森特产资源有限公司。

本文件主要起草人：包懿、张旭、周兰影、李媛媛、刘婷婷、戴欣、刘洋、王庆峰、李喆、戴嘉乐、任明月、张超、姜海洋、金楠、杨琪、于洋、侯景亮、王洁蕻、范茹军、任海鑫、李春辉、于红、高光伟、张宁。

引 言

吉林省地处我国东北地区东部，是全国乃至全球最大的红松松籽生产、加工、销售集散地，出口数量居全国首位。红松松籽作为东北亚地区独有树种-红松的果实，其富含多不饱和脂肪酸，营养丰富，在国内外的食品、保健品、医药及精细化加工领域有着极高的科学价值和应用价值。天然无污染的自然环境、适宜的温差和海拔，为吉林红松松籽创造了得天独厚的生态优势，为生产“好吃、营养、安全”的吉林红松松籽提供了天然保障。

吉林红松松籽作为吉林省优势产业之一，其影响力、市场认可度和美誉度也在不断扩大和显著提升，充分彰显着吉林省农产品品牌的特色和魅力。

制定“吉致吉品”红松松籽团体标准，对指导积极开发我省红松松籽产业规划发展有着现实的需求，能够加强标准化与规范化生产加工秩序、推进红松松籽特色产业品牌建设、提升区域质量安全水平，保障消费者的饮食安全与健康，推动我省红松松籽产业健康发展。

"吉致吉品"红松松籽

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”红松松籽的技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输及贮藏等要求。

本文件适用于经采收、脱粒、晾晒、烘干、筛选、分级等处理，经炒制或烘烤或油炸等熟制工艺加工的“吉致吉品”红松松籽的生产经营活动及产品认证。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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/T 19505 地理标志产品 露水河红松松籽仁
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- LY/T 1921 红松松籽
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号（2023）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吉致吉品”红松松籽 “Jizhijipin” – pine nut of *Pinus koraiensis*

生长在吉林省适宜区域内的成熟红松的种子，呈三角卵形，长度大于13 mm，宽度大于10mm，无翅，棕褐色，符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的红松松籽产品。

4 技术要求

4.1 质量等级要求

感官要求应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
外观	红松松籽均匀整齐；外种皮光泽完整， 表面洁净	按照LY/T 1921执行。
籽籽仁颜色	乳白或白色	
饱满程度	饱满	
风味	红松松籽仁特有的口感及气味，无酸败 等异味	
平均粒重/g	≥ 0.57	
出仁率/%	≥ 33.0	
杂质和伤残率/%	≤ 1.0	

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 5	按照 GB 5009.3 执行。
脂肪/（g/100g）	≥ 60	按照 GB 5009.6 执行。
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	按照 GB 5009.229 执行。
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.08	按照 GB 5009.227 执行。

4.3 污染物指标

污染物指标应符合表 3 要求。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	按照 GB 5009.11 执行。
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	按照 GB 5009.12 执行。
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	按照 GB 5009.15 执行。
汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02	按照 GB 5009.17 执行。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 要求。

表4 微生物指标

项目	指标	检验方法
霉菌 ^a /（CFU/g）	≤25	按照 GB 4789.15 执行。
大肠菌群/（CFU/g）	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	按照 GB 4789.3 平板计数法执行。
^a 仅适用于烘炒工艺加工的熟制红松松籽。		

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同产地、同收获年度、同运输单元、同存储单元的产品为同一检验批次。

6.2 抽样方法

抽取检验样品应具有代表性，应从每批产品中的不同部位进行抽取样品，将全部样品充分混合后，以四分法取样 2 份装入样品袋中，每份 400 g，一份作为检验用，另一份作为备样待查。样品的检验结果适用于整个抽检批次。如在检验中发现问题，需要扩大检验范围时应经交接双方同意，可以酌情增加抽样数量。

6.3 交收检验

每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求、理化指标、卫生指标、净含量，检验合格的产品方可交收。

6.4 型式检验

6.4.1 应每年进行一次检验。

6.4.2 检验项目应包括：质量要求、理化指标、净含量。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

6.5.2 质量要求、理化指标、污染物指标中有 1 项不符合本文件的规定，允许对该批次产品加倍抽样复验。若复验项目仍不符合本文件的规定，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物指标如有 1 项不符合本文件的规定，则判该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、贮存和运输

7.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718及 GB 28050 规定。

7.2 标志

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 规定。获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

7.3 包装

7.3.1 包装材料应采用新的、干净、无污染的，符合食品包装卫生要求。

7.3.2 包装容器应封口严密，不得破损、泄露。

7.3.3 包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应红松松籽造成污染。

7.4 贮存

7.4.1 库房应清洁、干燥、通风、无虫害及鼠害。严防日晒、雨淋及有害物质的危害。远离火源、热源。

7.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品存放。存放应堆放整齐，防止挤压，要保证有足够的散热间距。

7.4.3 垛堆应离开地面、墙壁 20 cm 以上。

7.5 运输

7.5.1 不应与有毒有害、有腐蚀性、易挥发、易发霉、有异味、发潮的货物混装运输。

7.5.2 运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒、防止挤压，保持包装完整。