



美国开心果等级标准

带壳美国开心果

目录

带壳美国开心果		页码
51.2540	总述	1
51.2541	等级	1
51.2542	美国人工开壳果	2
51.2543	美国闭壳果	2
51.2544	次品率	3
51.2545	次品率的应用	4
51.2546	规格指定	4
51.2547	定义	4.5
51.2548	平均含水量	5
51.2549	公制换算表	5

美国开心果果仁		
51.2555	总述	6
51.2556	等级	6
51.2557	次品率	6
51.2558	次品率的应用	6
51.2559	规格分类	6
51.2560	定义	7
51.2561	平均含水量	7
51.2562	公制换算表	7

比较和定义		
美国开心果和其他开心果比较		8
开心果果仁定义		8
有缺陷的开心果定义		8,9,10



美国加利福尼亚州弗雷斯诺河苑公园东9号410室
邮编: 93720-1530
电话: 559.475.0435 / 传真: 559.475.0624
邮箱: Info@AmericanPistachios.org

51.2540 总述

- (a) 遵守以下标准，同时遵守联邦或州制定的标准。
- (b) 以下标准适用于带壳美国开心果，自然、染色、生料、熟料、盐焗等类均适用。

51.2541 等级

美国臻品级、美国特1级、美国1级、美国甄选级。“美国臻品级”、“美国特1级”、“美国1级”和“美国甄选级”带壳开心果需符合以下要求：

(a) 基本要求

没有：

- (i) 异物
- (ii) 果仁松散
- (iii) 碎壳
- (iv) 斑点和杂质
- (v) 空果

(b) 果壳

(1) 没有：

- (i) 闭口
- (ii) 开口不在侧缝

(2) 没有以下损伤：

- (i) 果壳粘连
- (ii) 亮染
- (iii) 暗斑
- (iv) 其他外壳损伤

(c) 果仁

(1) 脱水处理良好，符合等级要求

(2) 没有以下损伤：

- (i) 未长成的果仁
- (ii) 斑点
- (iii) 其他果仁损伤

(3) 没有以下严重损伤：

- (i) 虫病
- (ii) 虫害
- (iii) 霉菌
- (iv) 酸败
- (v) 腐烂
- (vi) 其他果仁损伤

(d) 所有果仁的直径不小于30/64英寸。

(e) 次品率，请参照51.2544。

带壳美国开心果

51.2542 等级

“美国人工开壳果”包括人工处理的带壳的美国开心果，须符合以下要求：

(a) 基本要求

- (1) 没有：
 - (i) 异物
 - (ii) 果仁松散
 - (iii) 碎壳
 - (iv) 斑点和杂质
 - (v) 空果

(b) 果壳

- (1) 没有：
 - (i) 闭口
 - (ii) 开口不在侧缝
- (2) 没有以下损伤：
 - (i) 果壳粘连
 - (ii) 亮染
 - (iii) 暗斑
 - (iv) 其他外壳损伤

(c) 果仁

- (1) 脱水处理良好，符合等级要求
- (2) 没有以下损伤：
 - (i) 未长成的果仁
 - (ii) 斑点
 - (iii) 其他果仁损伤
- (3) 没有以下严重损伤：
 - (i) 虫病
 - (ii) 虫害
 - (iii) 霉菌
 - (iv) 酸败
 - (v) 腐烂
 - (vi) 其他果仁损伤

(d) 所有果仁的直径不小于30/64英寸。

(e) 次品率，请参照51.2544。

51.2543 美国闭壳果

“美国闭壳果”包括没有开口的带壳美国开心果，须符合以下要求：

(a) 基本要求

- (1) 没有：
 - (i) 异物
 - (ii) 果仁松散
 - (iii) 碎壳
 - (iv) 斑点和杂质
 - (v) 空果

(b) 果壳

- (1) 没有以下损伤：
 - (i) 果壳粘连
 - (ii) 暗斑

(c) 果仁

- (1) 脱水处理良好，符合等级要求
- (2) 没有以下损伤：
 - (i) 未长成的果仁
 - (ii) 斑点
 - (iii) 其他果仁损伤
- (3) 没有以下严重损伤：
 - (i) 虫病
 - (ii) 虫害
 - (iii) 霉菌
 - (iv) 酸败
 - (v) 腐烂
 - (vi) 其他果仁损伤

(d) 所有果仁的直径不小于30/64英寸。

(e) 次品率，请参照51.2544。



美国开心果等级标准

带壳美国开心果

51.2544 次品率

(a) 为了允许适当的分级和处理上的变量，本章节列出次品率表I, II, III。

表I-次品率 因素	美国 臻品级	美国 特1级	美国 1级	美国 甄选级	美国 人工开壳果	美国 闭口果
果壳缺陷	%	%	%	%	%	%
(a) 闭壳及开口不在侧缝	2	3	6	10	10	N/A
(1) 闭壳包含在(a)里	1	2	3	4	4	N/A
(b) 果壳粘连	1	1	1	2	2	2
(c) 亮染	7	12	25	N/A	N/A	N/A
(1) 暗斑, 包含在(c)里	2	3	3	3	3	3
(d) 其他损伤	1	1	2	3	10	N/A
(e) 所有外壳缺陷	9	16	N/A	N/A	N/A	N/A
(f) 直径小于30/64英寸	5	5	5	5	4	5

表II-次品率 因素	美国 臻品级	美国 特1级	美国 1级	美国 甄选级	美国 人工开壳果	美国 闭口果
果仁缺陷	%	%	%	%	%	%
(a) 损伤	3	6	6	6	6	6
(b) 严重损伤(虫病、虫害、霉菌、酸败、腐烂)	3	4	4	4	4	4
(1) 虫害, 包含在(b)里	1	2	2	2	2	2
(c) 所有果仁缺陷	4	8	9	9	9	9

表III-次品率 因素	美国 臻品级	美国 特1级	美国 1级	美国 甄选级	美国 人工开壳果	美国 闭口果
其他缺陷	%	%	%	%	%	%
(a) 碎壳和空果	2	2	2	2	2	2
(1) 空果, 包含在(a)里	1	1	1	1	1	1
(b) 异物 (没有玻璃、金属或活的昆虫)	.25	.25	.25	.25	.25	.25
(c) 斑点和杂质	.25	.25	.25	.25	.25	.25
(d) 果仁松散	4	5	6	6	6	6

带壳美国开心果

51.2545 次品率的应用

等级的次品率适用于整个批次，并且应基于整个批次中货柜中抽取的复合样品。任何货柜或货柜组的开心果在质量或规格上与大多数货柜中有明显不同，应视为单独批次，并应单独取样。

51.2546 规格指定

开心果应符合表IV中规定的规格或每盎司开心果的数量范围。最大和最小规格的浮动都不能超过10%。

规格指定	每盎司平均开心果数量 ¹
超大果	少于18个
特大果	18-20个
大果	21-25个
中果	26-30个
小果	多于30个

¹烘烤前



51.2547 总述

- (a) 脱水良好是指开心果果仁紧实、松脆。
- (b) 脱水非常好是指开心果果仁紧实、松脆，并且批次中平均含水量不超过7%。（参照51.2548）
- (c) 果仁松散是指果仁在果壳外。
- (d) 果壳缺陷是指果壳上的瑕疵，包括但不限于闭壳、开口不在侧缝、果壳粘连、亮染和暗斑。

(1) 果壳缺陷造成的损伤是指本节 (d) (1) (i) 至 (v) 段中描述的任何特定缺陷，或缺陷中任何一个、其他或是组合缺陷，或严重损害果壳或同批次外观、食用性或销售质量的缺陷。（次品率参照51.2544 表I。）

- (i) 闭壳是指开心果果壳没有开口，或是只有部分打开。开心果开口大小不超过0.18英寸*0.25英寸。
- (ii) 开口不在侧缝是指开心果的开口不在侧缝处，且开口大小不超过0.18英寸*0.25英寸。
- (iii) 果壳粘连是指聚生的果壳覆盖了1/8的果壳。
- (iv) 亮染是指烘烤的开心果上有黄色、淡棕色和浅灰色的斑点，并且斑点覆盖了1/4的果壳。
- (v) 暗斑是指烘烤的开心果上有深棕色、深灰色和黑色的斑点，并且斑点覆盖了1/4的果壳。

带壳美国开心果

51.2547 定义

(e) 果仁缺陷是指果仁有瑕疵，包括但不限于虫害、未长成的果仁、变质、发霉和腐烂。

(1) 果仁缺陷造成的损伤是指本节 (e) (1) (i) 至 (v) 段中描述的任何特定缺陷，或缺陷中任何一个、其他或是组合缺陷，或严重损害果仁或同批次外观、食用性或销售质量的缺陷。(次品率参照51.2544 表II。)

- (i) 未长成的果仁是指果仁大小大于果壳容量的1/2，但小于3/4。
- (ii) 果仁有斑点是指1/8的果仁表面覆盖了深棕色或深灰色斑点。

(2) 果仁缺陷造成的严重损伤是指本节 (e) (2) (i) 至 (v) 段中描述的任何特定缺陷，或缺陷中任何一个、其他或是组合缺陷，或严重损害果仁或同批次外观、食用性或销售质量的缺陷。(次品率参照51.2544 表II。)

- (i) 昆虫损伤是指果仁上有明显的伤疤。
- (ii) 虫害是指果仁上有部分昆虫、虫网、虫粪，但果仁上不能有活虫。
- (iii) 发霉是指果仁和果壳上有明显的霉斑。
- (iv) 变质是指果仁的口感有明显变质的味道，不新鲜不属于变质。
- (v) 腐烂是指1/6以上的果仁已经腐烂。

(f) 其他缺陷是指不能划为果壳缺陷和果仁缺陷的缺陷，包括但不限于碎壳、空壳、异物、斑点。以下可列为其他缺陷。(次品率参照51.2544 表III。)

- (1) 碎壳是指开口的带壳开心果中没有果仁，或是只有半个果壳或果壳碎片。
- (2) 空壳是指闭壳开心果内没有果仁，或是果仁大小不足果壳体积的1/2。
- (3) 异物是指叶子、树枝、松散的外壳或是外壳碎片、泥土、岩石、昆虫或开心果果壳和果仁外的物质，不允许是玻璃、金属或活昆虫。
- (4) 杂质和灰尘是指能通过5/64英寸筛孔的开心果果仁碎片。
- (5) 规格不足是指带壳开心果大小不足30/64英寸。

51.2548 平均含水量

(a) 平均含水量不是评定开心果等级的一个必备条件，除非开心果被定义为脱水非常好。开心果等级分析评估时，可将平均含水量作为参照。

(b) 开心果应是随机抽样。官方证书应基于官方规定的脱水方法。如果采用其他脱水方法，应在相关报告中指出。

51.2549 公制换算表

使用以下表格进行公制换算：

英寸	毫米
5/64	1.98
18/1000	0.46
1/4	6.35
30/64	11.88
盎司	克
1	28.35
2	56.7



带壳美国开心果

51.2555 总述

- (a) 遵守以下标准，同时遵守联邦或州制定的标准。
- (b) 以下标准适用于美国开心果果仁，生料、熟料、盐焗等类均适用。

51.2556 等级

(a) “美国臻品级”、“美国特1级”和“美国1级”开心果果仁需符合以下要求：

- (1) 脱水处理良好，符合等级要求
- (2) 没有：
 - 异物，包括带壳开心果、开心果壳或果壳碎片
- (3) 没有以下损伤：
 - (i) 未长成的果仁
 - (ii) 果仁有斑点
 - (iii) 其他损伤
- (4) 没有以下严重损伤：
 - (i) 虫病
 - (ii) 虫害
 - (iii) 霉菌
 - (iv) 酸败
 - (v) 腐烂
 - (vi) 其他损伤
- (5) 除非有其他规定，开心果果仁必须符合超大整颗开心果果仁中的定义（参照51.2559）。

51.2557 次品率

为了允许适当的分级和处理上的变量，提供次品率表如下。

次品率表 I	美国臻品级	美国特1级	美国1级
因素	%	%	%
(a) 损伤	2.0	2.5	3.0
(b) 严重损伤（虫病、虫害、发霉、变质、腐烂）	1.5	2.0	2.5
(1) 昆虫损伤，包含在 (b) 中	.3	.4	.5
(c) 异物	.03	.05	.1

51.2558 次品率的应用

等级的次品率适用于整个批次，并且应基于整个批次中货柜中抽取的复合样品。任何货柜或货柜组的开心果在质量或规格上与大多数货柜中有明显不同，应视为单独批次，并应单独取样。

51.2559 规格分类

(a) 根据以下规格分类，开心果果仁的规格依照等级分类有特别说明。

- (1) 超大整颗开心果果仁：80%以上的开心果果仁为整颗开心果，少于5%的开心果能通过24/64英寸的筛选孔，少于1%的开心果能通过16/64英寸的筛选孔。
- (2) 大粒整颗开心果果仁：80%以上的开心果果仁为整颗开心果，少于2%的开心果能通过16/64英寸的筛选孔。
- (3) 大粒半颗开心果果仁：75%以上的开心果果仁为半颗开心果，少于5%的开心果能通过16/64英寸的筛选孔。
- (4) 整颗和半颗开心果果仁：整颗和半颗开心果果仁的混合物，少于5%的开心果能通过16/64英寸的筛选孔。



带壳美国开心果

51.2560 定义

- (a) 脱水良好是指开心果果仁紧实、松脆。
- (b) 脱水非常好是指开心果果仁紧实、松脆，并且批次中平均含水量不超过7%。（参照51.2561）。
- (c) 异物是指叶子、树枝、松散的外壳或是外壳碎片、泥土、岩石、昆虫或开心果果仁外的物质，不允许是玻璃、金属或活昆虫。
- (d) 整颗开心果是指开心果果仁体积占开心果3/4及以上。
- (e) 碎开心果仁是指一半的开心果仁碎了3/4及以上。
- (f) 果仁损伤是指本节 (f) (1) 至 (2) 段中描述的任何特定缺陷，或缺陷中任何一个、其他或是组合缺陷，或严重损害果仁或同批次外观、食用性或销售质量的缺陷。（次品率参照51.2557 表I。）。

- (1) 未长成的果仁是指特别干瘪的果仁，果仁表面呈黑棕、黑灰色，内部呈黑色且口感不佳。
- (2) 果仁有斑点是指1/8的果仁表面覆盖了深棕色或深灰色斑点。

(f) 果仁严重损伤是指本节 (g) (1) 至 (5) 段中描述的任何特定缺陷，或缺陷中任何一个、其他或是组合缺陷，或严重损害果仁或同批次外观、食用性或销售质量的缺陷。（次品率参照51.2557 表I。）

- (1) 发霉是指果仁和果壳上有明显的霉斑。
- (2) 昆虫损伤是指果仁上有明显的伤疤。
- (3) 虫害是指果仁上有部分昆虫、虫网、虫粪，但果仁上不能有活虫。
- (4) 变质是指果仁的口感有明显变质的味道，不新鲜不属于变质。
- (5) 腐烂是指1/6以上的果仁已经腐烂。

51.2561 平均含水量

- (a) 平均含水量不是评定开心果果仁等级的一个必备条件，除非开心果果仁被定义为脱水非常好。开心果果仁等级分析评估时，可将平均含水量作为参照。
- (b) 开心果果仁应是随机抽样。官方证书应基于官方规定的脱水方法。如果采用其他脱水方法，应在相关报告中指出。

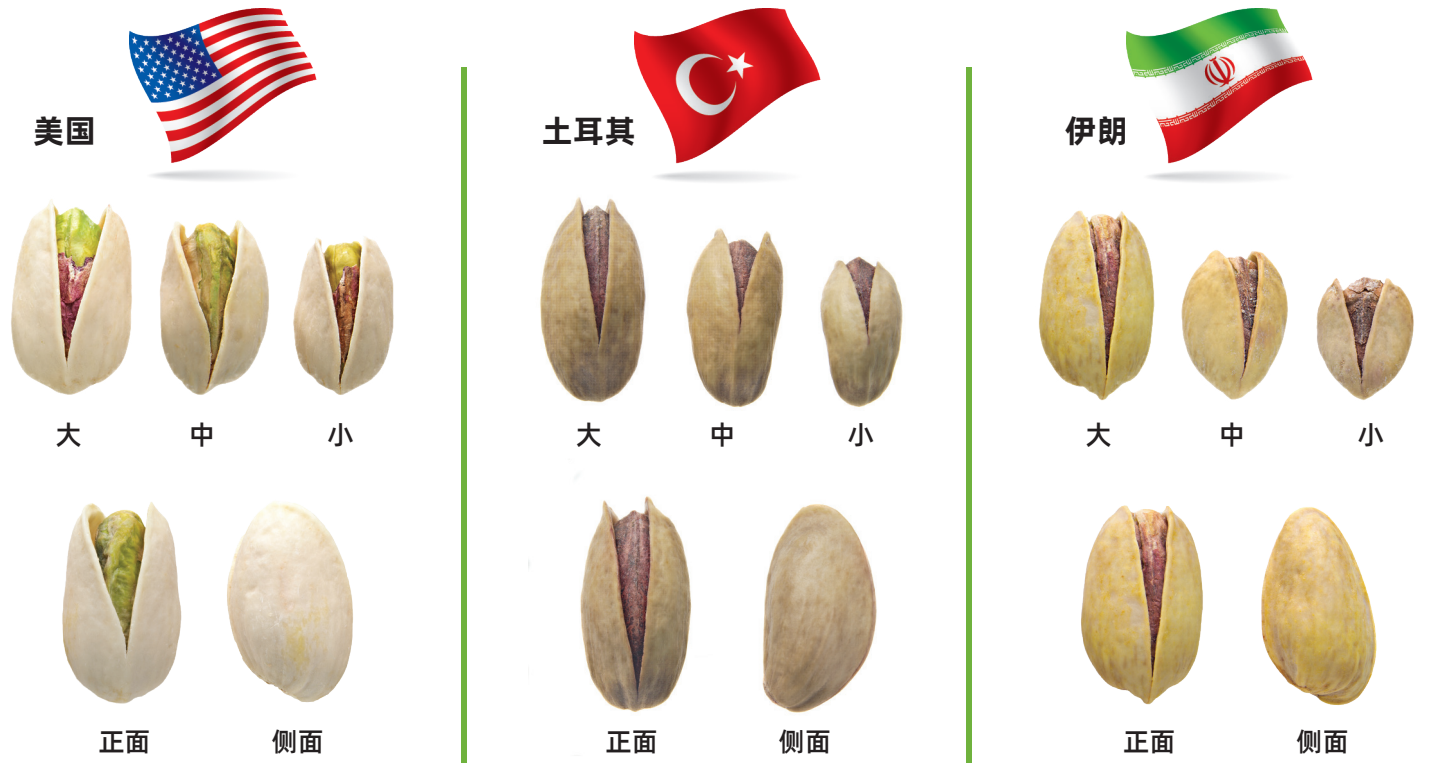
51.2562 公制换算表

使用以下表格进行公制换算：

英寸	毫米
5/64	1.98
16/64	6.35
24/64	9.53
盎司	克
1	28.35
2	56.7



美国开心果和其他开心果比较



开心果果仁定义

缺陷开心果定义



有缺陷的开心果定义



亮染



暗斑



果壳粘连



开口不在侧缝



霉斑



机开损伤

有缺陷的开心果定义



异物



空壳



人工开口



果壳畸形



闭口果



漂白果



美国开心果种植者

美国加利福尼亚州弗雷斯诺河苑公园东9号410室

邮编：93720-1530

电话：559.475.0435 / 传真：559.475.0624

邮箱：Info@AmericanPistachios.org

