

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1020—2001

出口干菊花检验规程

Rules for the inspection of dry chrysanthemum for export

2001-12-30 发布

2002-06-01 实施

中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发 布

前 言

本标准是按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元:标准的起草与表述规则 第1部分:标准编写的基本规定》的要求编写的。

本标准在编写中,参考了相关的标准和资料,并结合实际生产和检验现状,制定了用蒸制、烘干、日晒等方法制成的人工栽培的各类出口干菊花的抽样和检验方法,并对检验结果判定作了规定。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准的附录 B 是提示的附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位:中华人民共和国浙江出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:奚志坚、费飞金。

本标准首次发布。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

出口干菊花检验规程

SN/T 1020—2001

Rules for the inspection of dry chrysanthemum for export

1 范围

本标准规定了出口干菊花的抽样、检验及检验结果的判定。

本标准适用于用蒸制日晒或烘干方法而干制成的各类人工栽培菊花的检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.34—1996 食品中亚硫酸盐的测定方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 虫花

在生长及加工贮藏过程中被虫子侵蚀的菊花。

3.2 霉花

在加工、贮藏过程中产生霉点或霉块的菊花。

3.3 焦花

在加工过程中被烘焦的菊花。

3.4 霜冻花

在生长过程中,遭受霜冻、损害而呈紫褐色,加工干制后呈现棕褐色的花。

3.5 蒸制过熟花

加工过程中蒸制过熟而呈现灰褐色的花。

3.6 蒸制过生花

加工过程中蒸制不足而呈现灰白色的花。

3.7 生花

将生长未成熟的花进行加工,呈现深黄色的花。

3.8 熟花

将生长过度成熟的花进行加工,干制后花芯发黑、花瓣呈现死灰的花。

3.9 碎花

加工、贮藏、运输过程中花瓣受人为或机械损伤超过五分之二的花。

3.10 一般杂质

混入菊花内的一切非本品种的植物性物质及本身的废弃物。

3.11 有害杂质

有碍于安全卫生的物质,如毛发、玻璃、金属、石块、石灰和外来虫体。

4 抽样和制样

4.1 检验批

以不超过 2 000 件为一检验批,超过 2 000 件,另列批次。同一检验批的商品应具有相同的特征,如包装、标记、产地、等级。

4.2 堆垛

按批次、等级分别堆放,纸箱堆叠不得高于 4 层。

4.3 抽样器具

食品用塑料样品袋和食品用塑料布(1 m×1 m)。

4.4 抽样方法

按报验单所列规格、件数、质量、唛头与实际货物核对相符后,在堆垛的上、中、下各部位随机抽取样品。

4.5 抽样比例见式(1),如不足 3 件需逐件抽样。

$$S = \sqrt{\frac{N}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中: S——表示抽样件数;

N——表示整批货总件数。

注: S 取整数,不足整数进为整数。

4.6 样品制备

每箱抽取适量的样品,倒入塑料布内混匀,然后缩分至不少于 2 000 g 样品,分成 3 份,一份约 1 000 g,用于感官检验;一份约 25 g,用于测定水分,其余装入密封容器作为留样。

4.7 试样保存

样品必须放在清洁、干燥、无异味的密封容器内保存。封存备查的样品,应放置在 2℃~8℃冷藏柜内,并保持干燥,保存至索赔期满止。

5 检验

5.1 检验器具

5.1.1 质量检验器具

感量为 0.1 kg,最大称量值应在被称物质量 5 倍之内的台秤。

5.1.2 感官检验器具

白色搪瓷盘,不锈钢镊子,1 000 mL 以上无色透明烧杯和感量为 0.01 g 和 0.5 g 的天平各一台。

5.2 包装使用及标志检验

5.2.1 包装使用检验

外包装应完整、清洁、卫生,内包装应无破损,捆扎牢固。

5.2.2 标志检验

内、外包装箱上所标明的品名、唛头、批号、规格、质量应正确、清晰及与内容物相符。贴有标签的应按 GB 7718 规定执行。

5.3 质量检验

5.3.1 抽重件数

按品质检验抽样件数逐件进行毛重鉴定。对统一规格的包装可抽取 5 件包装称重,然后计算平均皮重。

5.3.2 检验步骤

先逐件称取毛重,然后称取皮重,计算出平均皮重,再按式(2)计算被检样品质量。

$$W = W_1 - W_0 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中: W ——平均净重,kg;

W_1 ——平均毛重,kg;

W_0 ——平均皮重,kg。

5.4 感官检验

5.4.1 检验条件

检验场所环境应卫生清洁、干燥,无异味干扰,光线明亮、柔和、无杂色光干扰,避免强光直射。

5.4.2 检验程序

抽样后,按附录 A 所示流程进行分项检验。

5.4.3 外观检验

将混合样不少于 1 000 g 菊花平摊于白色搪瓷盘内,逐朵分开检验其总体色泽、形状、级别和破碎程度,并作好记录。

5.4.4 杂质检验

将上述 1 000 g 在白色搪瓷盘内的样品,拣出所有杂质,将一般杂质与有害杂质分开。一般杂质用感量为 0.01 g 的天平称量,所得结果按式(3)计算百分比。有害杂质应装入塑料袋内封好,并作好记录。

$$X_1 = \frac{M_1}{M_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中: X_1 ——一般杂质含量,%;

M_1 ——一般杂质质量,g;

M_2 ——被检样品质量,g。

5.4.5 缺陷检验

按附录 A 所示的流程,将上述 1 000 g 已倒入白色搪瓷盘中的样品,分别剔出虫花、霉花、焦花、霜冻花、熟花、生花、蒸制过熟花、蒸制过生花、生花、熟花和碎花,并分别用 0.5 g 的感量天平称重,所得结果按式(4)分别计算各项缺陷指标的百分含量,并作好记录。

$$X_2 = \frac{M_3}{M_4} \times 100 \quad \dots\dots\dots (4)$$

式中: X_2 ——缺陷菊花百分含量,%;

M_3 ——缺陷菊花质量,g;

M_4 ——被检样品质量,g。

5.4.6 风味检验

取拣出杂质后的样品 3 g 放入透明、无色的干净玻璃杯内,加 500 mL 开水冲泡,10 min 后品尝其风味是否正常,有无异味、变质,并观察汤汁是否清亮,色泽是否正常,花朵是否完整,并作好记录。

5.5 理化检验

5.5.1 水分检测

按照 GB/T 5009.3 规定执行。

5.5.2 二氧化硫检测

按照 GB/T 5009.34 规定执行。

5.6 检验结果的判定

5.6.1 将上述检验结果作好记录,对照合同、信用证的要求判定合格与否。

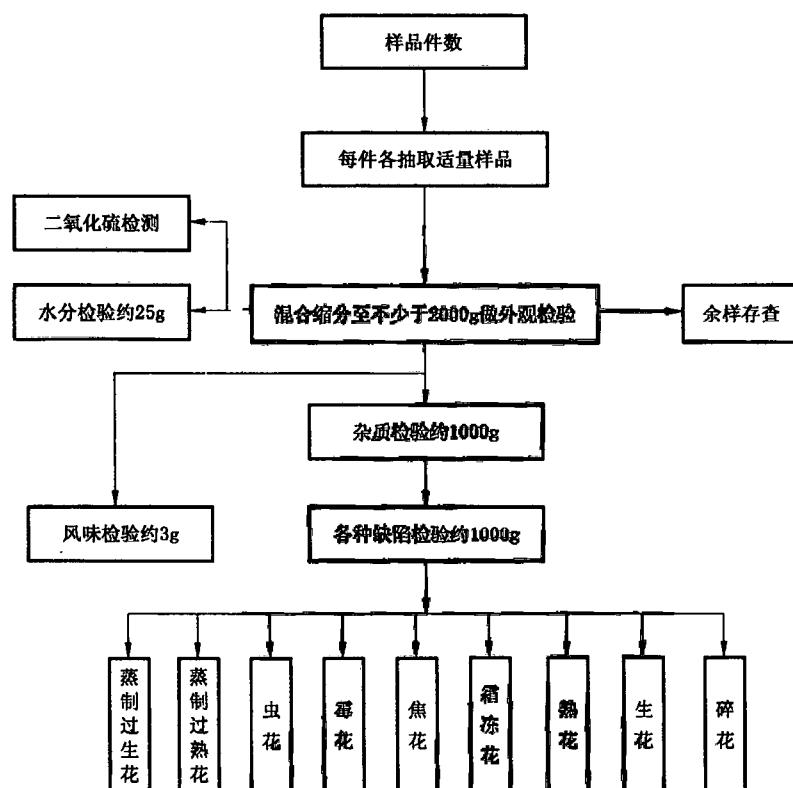
5.6.2 被判为不合格的产品,允许在返工整理的基础上复查一次。凡属安全、卫生项目不合格的产品,不得复查。

5.6.3 如无指定要求,可参考附录 B 进行判定。

6 检验有效期

检验有效期为二个月。

附录 A
(标准的附录)
出口干菊花检验流程



附录 B
(提示的附录)
品质指标

表 B1 出口干菊花质量要求

项目	指标	类别	质量要求
	色泽		淡黄色、色泽均匀,无死灰色
	各种缺陷花总和		<10%
	一般杂质		<0.3%
	有害杂质		不得检出
	水分		<16%

注:上述质量要求仅适用于贮藏于冷藏库的干菊花。