

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2658—2010

出口牛蒡检验检疫规程

Rules of inspection and quarantine for export burdock

2010-11-01 发布

2011-05-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：中华人民共和国江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：刘天鸿、顾忠盈、葛建军、余菁、张梅、孟祥龙。

出口牛蒡检验检疫规程

1 范围

本标准规定了出口牛蒡的抽样、检验检疫方法和结果判定。

本标准适用于保鲜牛蒡的出口检验检疫,其他地下根茎类蔬菜亦可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

SN/T 0188—1993 进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

出口牛蒡 export burdock

选用新鲜、洁净,未改变外观特征,根据要求进行简单加工整理,并进行保鲜处理的牛蒡。

3.2

外观 outward appearance

牛蒡的条形、长度、皮色及匀称、洁净程度。

3.3

风味 distinctive flavour

牛蒡所固有的气味和正常滋味。

3.4 杂质 admixture

3.4.1

恶性杂质 harmful and toxic admixture

有毒有害及其他有碍安全卫生的物质,如动物毛发粪便、金属、玻璃碎片、虫体等。

3.4.2

一般杂质 general admixture

除恶性杂质以外的一切非本品的物质。

3.5

线虫牛蒡 nematode burdock

受线虫侵染并有症状表现的牛蒡。

3.6

糖化 saccharify

牛蒡在长期储存过程中,因高温呼吸消耗,水分减少,体内多种有机酶转化为糖分,其尾部切面出现咖啡色圈称为糖化。

3.7

黑圈 black ring

牛蒡糖化后,其头部(韧皮部和髓部结合处)出现不同程度的变色,色泽发灰、发暗,一般呈现黑色,故称为黑圈。

3.8

黑筋 black tendon

因土质原因,牛蒡在生长期内根茎肉质出现黑色条纹线,称为黑筋。

3.9

糠心 chaff

牛蒡经长期储存后,其水分、养分大量消耗,组织木质化,头部出现中空,称为糠心。

3.10

抽薹 bolting

由于自然条件的变化或生长期过长导致牛蒡花茎长出,称为抽薹。

3.11

牛蒡基地 burdock base

符合出口蔬菜备案基地要求,经检验检疫机构考核合格备案的牛蒡种植场所。

4 仪器和用具

4.1 仪器

温度计、显微镜、体视显微镜、线虫分离器。

4.2 用具

剪刀、镊子、放大镜、指形管、不锈钢刀、不锈钢尺、台秤、毛笔、塑料袋、白磁盘、毛笔、手套、样品封识标签、冰箱。

5 检验检疫依据

5.1 进境国家或地区有关牛蒡检验检疫和理化项目的要求。

5.2 政府间双边协定、协议和我国参加的地区性和国际性植保公约。

5.3 贸易合同、信用证等检验检疫条款。

5.4 我国有关出口牛蒡检验检疫的要求和规定。

6 抽样

6.1 抽样条件

抽样应在清洁、干燥、光线充足、无异味的场所进行,避免阳光直接照射,防止外来杂质混入。

划批以不超过2500件(箱)为一检验检疫批,同一批货物应具有相同的特征,如规格、包装、标记、生产批号等。

6.2 抽样工具

乳胶手套,取样刀,盛样用的无毒塑料袋。

6.3 抽样数量

6.3.1 5 件以下全检,6 件~200 件按 5%抽取(最低不少于 5 件),200 件以上按式(1)计算:

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

式中:

S——抽样数量(小数部分采用进位法取整);

N——检验检疫数量。

6.3.2 代表性样品:

——200 件以下取 1 份~2 份;

——200 件以上取 2 份~4 份。

每份样品不少于 2 000 g。

6.4 抽样方法

以同一检验检疫批为单位抽样,根据样点分布均匀化的原则,按棋盘式或对角线随机抽取。

6.5 样品的标识和保存

取代表性样品立即装入塑料袋内,保证样品不受外界污染,加施标签和官方封识。实验室样品应立即送到实验室进行检验检测,存查样品应存放在 0℃~4℃的温度下保存,保存期至索赔期满为止。

7 现场检验检疫

7.1 检验检疫项目

现场信息的核查;溯源体系的检查;存放、装运场所的检验检疫;包装的检验检疫;重量鉴定;感官检验检疫。流程图见附录 A。

7.2 检验检疫方法

7.2.1 现场信息的核查

核对报检单所列规格、数(质)量、麦头、基地备案号、生产批号及官方标识与实际货物是否相符。

7.2.2 溯源体系的检查

检查货物是否来自官方备案基地,是否建立有效的溯源体系,能否实现全过程追溯。

7.2.3 存放、装运场所的检验检疫

7.2.3.1 检查检验检疫场所是否清洁、干燥、通风良好、光线充足。

7.2.3.2 存放、装运场所是否安全卫生,是否有必要的防虫蝇设施,检查是否有有害生物及污物感染。

7.2.3.3 检测储存场所中心和四周是否达到所需温度。

7.2.4 包装的检验检疫

检查内外包装与包装性能结果单是否一致,是否清洁卫生,有无破损,货物外包装和所抽样品的内包装是否受害虫感染或夹带违禁物。

7.2.5 重量鉴定

7.2.5.1 计重衡器应经国家计量部门检定合格,并在使用的有效期内,其最大称量值应低于样件重量的5倍。

7.2.5.2 计量件数与重量鉴定结果的处理按 SN/T 0188—1993 中 5.1.3 规定进行。

7.2.6 感官检验检疫

7.2.6.1 将抽取的样品,逐件开启,全部取出平铺于检验台上进行检验检疫。

7.2.6.2 外观及气味检验检疫:肉眼观察牛蒡条形是否完整,大小是否匀称,组织形态是否正常,有无病虫斑、机械伤、霉变等,重点检查表面有无瘤状突起和根结现象,嗅辨或口尝有无异味。

7.2.6.3 新鲜度检验:通过目测和手感辨别牛蒡的新鲜色泽、紧实度,横截面是否明显湿润,有无过度失水萎蔫现象,有无糖化、黑圈、糠心等情况。

7.2.6.4 加工程度检验:观察牛蒡加工处理的完整程度,是否符合合同等规定的要求。

7.2.6.5 病虫害检疫:根据牛蒡病虫害发生特点,肉眼或借助放大镜仔细观察病虫害危害症状,并用抖、击、剖、剥等方法进行检验,挑选典型症状的个体带回实验室进一步检验鉴定。

7.2.6.6 杂草检疫:仔细检查样品,看是否携带杂草,把收集到的杂草带回实验室进一步检验。

7.2.6.7 土壤及其他违禁物的检验检疫:仔细检查包装内外是否含有杂质,特别是牛蒡表面,表皮凹陷处是否携带土壤或其他违禁物等。

8 室内检验检疫

8.1 检验检疫项目

线虫的分离鉴定;病害检验;害虫、杂草检验;农残重金属等理化项目检测。

8.2 检验检疫方法

8.2.1 线虫检验

8.2.1.1 直接镜检

取线虫牛蒡的瘤状突起,切成 0.5 cm 方块,置培养皿或表面皿中,加少量 0.9%氯化钠溶液,在解剖镜下用解剖针慢慢撕开牛蒡组织,线虫就会从组织中释放并游到水中,用吸移管收集散落在水中的线虫进行鉴定。

8.2.1.2 漏斗分离法

将牛蒡切成小块,用一块方形纱布或其他材料包住,轻轻放入线虫分离器的水中,线虫从组织中游出并沉降到漏斗颈低部,浸泡 12 h~24 h,放出漏斗底部的少量水,检查线虫。

8.2.2 病害检验

根据病原菌的生长特点,可以采取直接镜检法、分离培养法、吸水纸法进行病原菌的检验。

8.2.3 害虫、杂草检验

将样品摊放在白瓷盘中,采用抖、拍、剖等手段,检查有无害虫、杂草等有害生物。

8.2.4 农残重金属检测

按 GB/T 5009.38 及相关行业标准的检测方法或有关规定进行。

9 结果评定

9.1 合格与不合格评定

经现场和室内检验检疫,结果符合第 5 章规定的,评定为合格。否则,评定为不合格。

9.2 不合格处理

9.2.1 有有效处理办法的应经过整理、重新加工、除害后,进行复检,复检合格后出具放行通知单。但凡属有碍安全卫生被判不合格的,不得复检。

9.2.2 无有效处理办法做禁止出境或换货处理。更换的货物需重新检验检疫合格后,方可出口。

附录 A

(规范性附录)

出口牛蒡检验检疫流程图

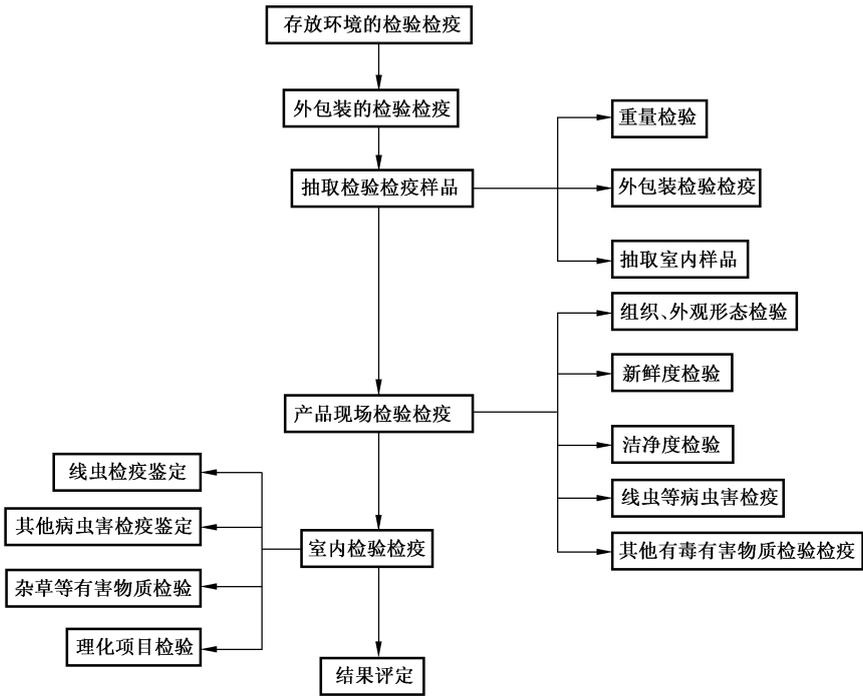


图 A.1 出口牛蒡检验检疫流程图