

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1002—2001

进出口桂皮检验规程

Rules of the inspection of cassia for import and 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。本标准规定了进出口桂皮的抽样、检验、质量要求及检验结果的评定。其中对杂质、水分、灰分、包装的检验方法，采用了国家标准；对挥发油的检验方法，等效采用了国际标准化组织标准；对质量的检验方法，采用了出入境检验检疫行业标准。本标准中的质量要求是根据长期的生产加工和实际检验经验而确定的。

本标准自实施之日起，原中华人民共和国对外贸易部输出商品检验暂行标准检 63 号《桂皮》(1955)作废。

本标准的附录 A 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：中华人民共和国广东出入境检验检疫局、中华人民共和国广西出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：魏国彬、邓秀英、朱伟强、栗木清。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1002—2001

进出口桂皮检验规程

Rules of the inspection of cassia for import and export

1 范围

本标准规定了肉桂(植物学名 *cinnamomum cassia presl*)树皮制成的各种进出口桂皮类产品的抽样、检验、质量要求及检验结果的评定。

本标准适用于进出口各种桂皮类产品检验。

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 5033—1985 出口产品包装用瓦楞纸箱

GB/T 8170—1987 数值修约规则

GB/T 12729.6—1991 香辛料和调味品 水分含量的测定 蒸馏法

GB/T 12729.7—1991 香辛料和调味品 总灰分的测定

SN/T 0188—1993 进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 桂皮

从肉桂树剥下的树皮。

3.2 桂通

从肉桂树主干及在大型枝条剥下的树皮,经加工晒干后单片卷成筒状。

3.3 桂碎

在桂皮加工过程中,破碎成大小不等的桂皮碎块。

3.4 板桂、企边桂、油桂通

桂皮加工成板状的称板桂,加工成卷边平槽状的称企边桂,加工成卷筒状的称油桂通。

3.5 桂芯条

经加工刮去外表面木栓层并卷成小圆筒状的桂皮。

3.6 压装桂皮、压装桂碎

压装桂皮指桂通经用竹蔑捆扎成约 1 kg 小把或不扎把,用机械紧压加工成每件净重约 50 kg 的产品。

压装桂碎指桂碎经用机械紧压加工成每件净重约 50 kg 的产品。

3.7 青嫩桂

从桂树尾梢部剥下,色青灰暗,质地嫩薄的桂皮。

3.8 桂衣

从枝条剥下的折时不易断的并带纤维丝的薄片桂皮(厚度约 0.02 cm)。

3.9 桂粒

0.2 cm~0.5 cm 大小不等的桂皮碎粒。

3.10 色泽

桂皮经加工晒干后所固有的颜色。

3.11 气味

桂皮所固有的特殊香气和辛辣味。

3.12 杂质

混入或粘附在桂皮上的一切非本品物质及无使用价值的本品(压装桂皮和压装桂碎中捆扎用的竹箴不算作杂质)。

4 抽样

4.1 检验批

以不超过 1 000 件为一检验批,同一检验批的商品应具有相同特征,如种类、质量、包装、标记、产地和规格等。

4.2 抽样件数和样品数量

5 件及以下,逐件抽样。

6 件~49 件,抽取 5 件。

50 件~100 件,抽取 7 件。

100 件以上,按式(1)计算应抽取件数。

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

式中: n ——抽样件数(取整数,小数部分进为整数);

N ——全批总件数。

每件抽取样品数量应基本一致,全批抽样量应不少于 2 000 g。

4.3 抽样工具

钢钎(长 50 cm~60 cm)、铁锤、剪刀、塑料袋、分样布、固定夹板。

4.4 抽样方法

4.4.1 破包(倒箱)检查抽样

每批破包(倒箱)检查数量按式(2)计算。

$$n_1 = \sqrt{\frac{N}{30}} \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中: n_1 ——应破包(倒箱)件数(取整数,小数部分进为整数);

N ——全批总件数。

每批破包(倒箱)数一般不得少于 2 件。

从货物堆垛各部位随机抽取应破包(倒箱)的包件,破包或倒箱检查货物的外观、气味是否正常,有无活虫、霉变、掺杂使假等,并查看包件间的品质是否均匀。确认情况正常后,再从中随机抽取样品,装入盛样袋内。

4.4.2 堆垛抽样

按 4.2 规定的抽样件数,减去破包(倒箱)检查抽样件数为堆垛抽样件数。在货物堆垛的各部位以曲线形走向随机抽取包件,逐件拆开包装抽取样品,装入盛样袋内。

4.4.3 压装桂皮、压装桂碎要用钢钎凿下表面 5 cm 以下才能抽取样品。

压装桂皮取 2 扎~3 扎作存查样品。

4.4.4 在抽样过程中,若发现品质异常的,可酌情增加抽样件数,并做好记录。

4.5 样品的制备

4.5.1 缩分

集中破包(倒箱)检查抽样和堆垛抽样所取全部样品,倒于分样布上,混匀,用四分法缩分出平均样品不少于 2 000 g,装入盛样袋内,加封后标明标记并及时送交实验室。

4.5.2 制备

将已抽取的全批平均样品倒于分样台上,混匀,用四分法缩分成两份各约 1 000 g 的样品,一份供检验,一份备查。

4.6 样品保存

存查样品应放在阴凉处,妥善保存一年。

5 检验

5.1 感官检验

5.1.1 气味、外观检验

将供检样品(约 1 000 g)置于干净白色搪瓷盘内摊平,在无眩目光线的明亮处,观察样品颜色、外形是否正常,看其洁净度、匀整度是否符合要求,嗅其气味及咀嚼其味道是否正常,有无异味。

5.1.2 规格检验

5.1.2.1 仪器和用具

直尺或钢卷尺(精度为 1 mm)、游标卡尺(精度 0.1 mm)。

5.1.2.2 操作程序

在外观检验的同时,用直尺或钢卷尺测量样品的长度、洞孔宽度,用游标卡尺量其厚度并逐项记录结果。

5.1.3 杂质检验

5.1.3.1 仪器和用具

a) 天平:感量 0.1 g, 0.01 g;

b) 镊子、大小白色搪瓷盘。

5.1.3.2 操作程序

将做过气味、外观及规格检验后的全部样品(约 1 000 g),在天平上称量(精确至 0.1 g),然后摊平在洁净的检验台上或搪瓷盘内,拣出各类杂质,在天平上称量(精确至 0.01 g),按式(3)计算杂质百分含量。

$$\text{杂质}(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中: m_1 ——杂质的质量, g;

m ——样品的质量, g。

5.2 理化检验

5.2.1 试样制备

将做过气味、外观、规格及杂质检验后的样品碎成小碎块后,用四分法缩分约 200 g,用附 1.0 mm 孔径筛板的切割式电动粉碎机磨碎,磨碎至 90% 以上通过筛板,混合筛上、筛下全部样品,装入干洁的密闭容器内备用。

5.2.2 水分检验

5.2.2.1 仲裁法

按 GB/T 12729.6 方法检验。

5.2.2.2 常用法

按 GB/T 12729.6 方法检验,试剂改用松节油(化学纯)。

5.2.3 灰分检验

按 GB/T 12729.7 方法检验。

5.2.4 挥发油检验

5.2.4.1 原理

将试样的水悬浮液进行蒸馏,将馏出液收集在有刻度的接受管中,接受管盛有已知体积的二甲苯用以固定挥发油,让有机相和水相彼此分离,读出有机相的总体积,减去二甲苯的体积后再计算挥发油含量。

5.2.4.2 试剂

二甲苯:分析纯。

5.2.4.3 仪器和用具

a) 挥发油测定器(见图 1):以标准磨口玻璃接头组装的下列各部件:

圆底烧瓶(A):容量 1 000 mL;

挥发油接受管(B):具有 0.1 mL 刻度,容量 5 mL;

回流冷凝管(C):长度约 40 cm;

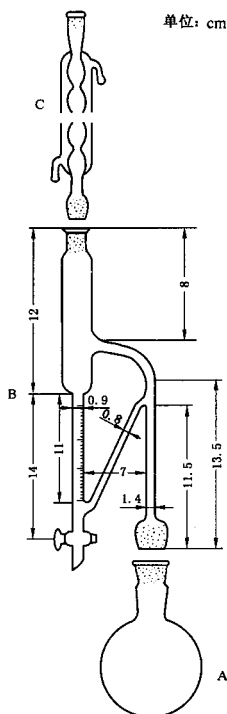


图 1 挥发油测定器尺寸

b) 可调式电热炉:功率不少于 1 000 W,附沙浴盘和石棉网;

c) 天平:感量 0.01 g;

d) 辅助用具:量筒、移液管、瓷片或玻璃珠。

5.2.4.4 操作程序

准确称取 5.2.1 试样 20 g~40 g(精确至 0.01 g),置入烧瓶内(瓶内预置瓷片或玻璃珠数粒),加入蒸馏水约 400 mL,振荡混合后,连接挥发油接受管。自接受管上端加蒸馏水充满刻度部分,再用移液管加入二甲苯 1 mL,读取二甲苯毫升数,然后连接回流冷凝管。置于沙浴上缓缓加热至沸腾,并继续蒸馏,蒸馏速度控制在每分钟蒸馏出 2 mL 或 3 mL 馏出液,蒸足 5 h,至接受管中油量不再增加,停止加热。将全套仪器从沙浴中提起,静置约 5 min,读取积累刻度处的挥发油和二甲苯的总毫升数,从中减去所注入二甲苯毫升数,即为挥发油毫升数。

5.2.4.5 结果计算与表述

按式(4)和式(5)计算试样挥发油含量:

$$\text{挥发油(湿态, mL/100 g)} = \frac{V_1 - V_0}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (4)$$

$$\text{挥发油(干态, mL/100 g)} = \frac{V_1 - V_0}{m} \times \frac{100}{100 - H} \times 100 \quad \dots\dots\dots (5)$$

式中: V_0 ——二甲苯体积, mL;

V_1 ——挥发油和二甲苯的总体积, mL;

m ——试样的质量, g;

H ——试样中水分含量, %。

挥发油两次测定结果允许误差不超过 0.2 mL/100 g,取其平均数即为检验结果。

5.3 质量检验

按 SN/T 0188 方法检验。

6 包装、标志

6.1 包装

6.1.1 包装用的瓦楞纸箱,应符合 GB/T 5033 的规定。

6.1.2 用蒲席或麻布片或塑料编织布包装的,包装材料色泽应基本一致,包装必须坚固、完整、清洁,缝口牢固,缝线稀疏适度。适合长途运输。

6.2 标志

外包装印刷的商品名称、商标、规格、毛重、净重、产地、唛头等内容,均应字迹清晰完整、准确,不易褪色。

7 检验结果的数据处理

7.1 检验结果有效数字的规定

杂质:0.1%;水分:0.1%;灰分:0.01%;挥发油:0.01 mL/100 g。

7.2 检验结果有效数字后的数字,除另有规定外,一律按 GB/T 8170 的规定处理。

8 检验结果评定

8.1 评定依据

按合同、信用证或本标准附录 A 进行评定。

8.2 感官检验评定

感官检验各项结果均符合规定要求的判为合格;否则判为不合格。凡属发霉变质、有异味及发现有

如玻璃碎块、铁钉等恶性杂质者,判为不合格。

8.3 理化检验评定

理化检验各项结果均符合规定要求的判为合格;否则判为不合格。对不合格项目,可重新扩大抽样复验一次,以复验结果作为最后判定依据。

8.4 质量检验评定

质量检验结果均符合规定要求的判为合格;否则判为不合格。判为不合格的,属瓦楞纸包装的,能通过返工整理达到要求的,允许返工整理后,复验一次。属蒲席或麻布片或塑料编织布或纸箱包装的压装桂皮、压装桂碎,不允许返工整理,允许依实称重推算全批。

8.5 包装检验评定

包装检验结果均符合规定要求的判为合格;否则判为不合格。判为不合格的,属包装形式、规格、唛头、标记等不符合有关规定的,能通过返工整理达到要求的,允许返工整理后,复验一次,不能加工整理的,判为不合格。

8.6 检验批评定

各单项检验结果均判为合格,该检验批方可判为合格;否则判为不合格。

附 录 A
(提示的附录)
质 量 要 求

A1 感官要求

A1.1 外观:桂皮产品应洁净,无霉变,具本品固有特征。

A1.2 色泽:桂皮产品应具有晒干肉桂树皮的颜色,内表皮为棕褐色,外表皮为褐灰色,去外表皮的呈淡红褐色。同一批产品色泽应基本一致,不允许有外来物质污染的现象存在。

A1.3 气味:具有桂皮固有的特殊香气和辛辣甘甜味,无异味。

A1.4 规格

A1.4.1 桂通(纸箱装):卷筒直径 1.5 cm 以上,长度约 35 cm,不含青嫩桂。

A1.4.2 压装桂皮、压装桂碎:经机械压成矩形体,捆五道(横三道直二道)青竹箴固定。桂皮经紧压后应保持条状,排列整齐。外包蒲席或麻布片或塑料编织布或纸箱。

A1.4.3 桂碎:无桂衣,无桂粒。

A1.4.4 板桂、企边桂:厚 0.25 cm 以上,每块长约 43 cm,宽 10 cm 以上,穿孔直径在 2 cm 以内不超过 2 个。

A1.4.5 油桂通:厚 0.2 cm 以上,卷筒直径 3 cm 以上。

A1.4.6 桂芯条:长度 5 cm 以上。

A1.5 杂质

压装桂皮:不超过 1.0%。

压装桂碎:不超过 1.5%。

板桂、企边桂、桂通、油桂通、桂芯条:不超过 0.5%。

A2 理化指标

A2.1 水分:不超过 18.0%。

A2.2 灰分(干态):不超过 4.00%。

A2.3 挥发油(干态)

A2.3.1 桂皮、桂碎、桂通:不低于 1.70 mL/100 g。

A2.3.2 板桂、企边桂、油桂通、桂芯条:不低于 3.00 mL/100 g。
