

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 358—2002

出口蜂蜜菊花晶检验规程

Rules for the inspection of chrysanthemum crystal with honey for export



2002-04-05 发布

2002-04-28 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

本标准在研究有关标准和资料的基础上，对我省出口蜂蜜菊花晶中所需检验的项目作了描述，制定了抽样、检验方法，并对检验结果判定和检验有效期作了规定。

本标准由中华人民共和国浙江出入境检验检疫局提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、海宁康尔福保健饮料食品有限责任公司。

本标准主要起草人：陈锦方、郑富松。

出口蜂蜜菊花晶检验规程

1 范围

本标准规定了出口蜂蜜菊花晶的定义、抽样和制样、检验、检验结果的判定及检验有效期。本标准适用于出口蜂蜜菊花晶的检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.1—1994 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌测定
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌测定
- GB 4789.15—1994 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌总数测定
- GB/T 5009.3—1996 食品卫生检验方法理化部分 水分的测定方法
- GB/T 5009.11—1996 食品卫生检验方法理化部分 总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品卫生检验方法理化部分 铅的测定方法
- GB/T 5009.13—1996 食品卫生检验方法理化部分 铜的测定方法
- 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标准。

3.1

蜂蜜菊花晶

指以杭白菊、白砂糖、蜂蜜为主要原料，经浸渍提取、浓缩、造粒、干燥等工艺精制而成的蜂蜜菊花晶。

3.2

内源性杂质

指菊花瓣、枝及其他内源性植物残体。

3.3

外源性杂质

指各种有害或涉及安全卫生的杂质，如毛发、金属碎片、昆虫及肉眼可见的沙子。

4 抽样

4.1 检验批

以同品种、同规格、同厂家、同一出口发运批次为一检验批。

4.2 抽样与制样方法

4.2.1 抽样方法

按报验单所列内容与实际货物核对相符后，在堆垛的上、中、下各部位随机抽取。

4.2.2 抽样数

以一检验批为单位按表 1 确定抽样数。

表 1 抽样数

检验批量 (箱)	开箱数
≤100	3
101~200	5
200~500	8
注: 500 箱以上每增 200 箱 (不足 200 箱按 200 箱计) 增开 1 箱; 不足 3 箱逐箱抽取。	

4.2.3 样品的抽取与制备

每箱中抽取不少于 100g 样品，每批抽取样品不少于 1000g。从抽取的样品中，缩分至约 500g，均分成 2 份，一份作感官、理化检验，另一份作为留样。

4.2.4 微生物检验样品的抽取与制备

按 GB 4789.1—1994 规定执行。

5 检验

5.1 检验场所

检验场所应整洁卫生，无异味干扰，光线柔和明亮。

5.2 检验器具

感量为 0.2g 天平、12 目筛子、白瓷盘、500mL 烧杯。

5.3 包装和标志检验

5.3.1 包装检验

外包装应完整、牢固，清洁卫生；内包装封口应平整，无裂缝、无裂包、破包。

5.3.2 标志检验

内外包装箱和包装袋上的品名、标记及号码、规格、生产日期应与内容物相符，书写正确、清晰。

5.4 重量检验

按 SN/T 0188—1993 规定执行。

5.5 感官检验

5.5.1 色泽与杂质

将 4.2.3 中制备的样品置于白色瓷盘内，观察其色泽是否淡黄、均匀一致，并观察有无明显外来杂质。

5.5.2 滋味与气味

品尝、嗅闻其产品，是否具有该产品固有的滋味和气味。

5.5.3 组织形态

选用 0.2g 天平，称取均匀样品 200g 放入 12 目筛筛选，颗粒度应大于 85%。

5.5.4 溶解度

取 20g 样品于 500mL 烧杯中，加入 200mL 冷水溶解，并充分搅拌，在 90 秒内溶解。

5.6 理化检验

5.6.1 水分

按 GB/T 5009.3—1996 规定执行。

5.6.2 砷

按 GB/T 5009.11—1996 规定执行。

5.6.3 铅

按 GB/T 5009.12—1996 规定执行。

5.6.4 铜

按 GB/T 5009.13—1996 规定执行。

5.6.5 食品添加剂

按相关添加剂对应检验标准进行检验。

5.7 微生物检验

5.7.1 菌落总数

按 GB 4789.2—1994 规定执行。

5.7.2 大肠菌群

按 GB 4789.3—1994 规定执行。

5.7.3 霉菌

按 GB 4789.15—1994 规定执行。

5.7.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11—1994 规定执行。

5.8 检验结果的判定

输入国法律法规及合同、信用证有要求的，按要求进行综合判定；如无上述要求，则按行业标准或企业标准进行综合判定。如以上项目均合格，则判该检验批为合格批，否则为不合格批。

6 不合格的处置

不合格的产品，允许在返工整理的基础上复查一次。凡属外源性有害杂质、重金属、食品添加剂、微生物项目不合格的产品，不得复查。

7 检验有效期

自检验完毕起，检验有效期为六个月。