

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0884—2000

进出口山楂饼(条)检验规程

Rules for the inspection of haw flakes(strips) for import and export

2000-06-22 发布

2000-11-01 实施

中华人民共和国国家出入境检验检疫局 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,对原专业标准 ZB X24 017—1988《出口山楂饼(片)、山楂条检验规程》进行修订的。经研究有关标准及资料,制定了进出口山楂饼(条)的有关定义、包装使用性能和标志检验、抽样、质量鉴定、感官、理化检验方法,以及对检验结果的判定等内容作了明确的规定。

本标准从实施之日起,同时代替 ZB X24 017—1988。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由中华人民共和国国家出入境检验检疫局提出并归口。

本标准由中华人民共和国山东出入境检验检疫局负责起草。

本标准起草人:程秀杰、兰玲、王提多。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0884—2000

进出口山楂饼(条)检验规程

代替 ZB X24 017—1988

Rules for the inspection of haw flakes(strips) for import and export

1 范围

本标准规定了进出口山楂饼(条)的取样和品质、质量及包装的检验方法。
本标准适用于进出口山楂饼(条)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下列标准最新版本的可能性。

GB/T 8170—1987 数值修约规则

GB/T 11860—1989 蜜饯食品理化检验方法

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 色泽

山楂饼(条)固有的正常颜色和光泽。

3.2 气味和味道

山楂饼(条)固有的气味和正常的滋味。

3.3 杂质

3.3.1 一般杂质

混入本品不属于 3.3.2 项的非本品物质,包括果枝叶、果核、杂草等。

3.3.2 有害杂质

各种有毒、有害、有碍食品卫生安全的物质。如玻璃碎片、矿物质、动物毛发、昆虫尸体等。

3.4 霉变饼(条)

因发霉、变质影响食用的山楂饼(条)。

3.5 污染饼(条)

明显被异物污染的山楂饼(条)。

3.6 缺陷饼(条)

3.6.1 毛边饼(条)

边缘不整齐的山楂饼(条)。

3.6.2 破碎饼(条)

明显破碎不完整的山楂饼(条)。

3.6.3 粘结饼(条)

粘结在一起,不易完整分开的山楂饼(条)。

3.6.4 返潮饼(条)

因受潮吸水而明显变软的山楂饼(条)。

3.6.5 气泡饼(条)

带有明显气泡的山楂饼(条)。

3.6.6 厚饼

厚度超过规定的山楂饼。

3.6.7 凹凸饼

表面明显凹凸不平的山楂饼。

3.7 总糖

按本标准方法测得的以转化糖计的果脯中的水溶性糖的百分含量。

3.8 还原糖

按本标准方法测得的果脯中还原糖占总糖的含量的百分比。

3.9 总酸度

按本标准方法测得的以指定有机酸计的酸的总百分含量。

4 抽样

4.1 检验批

以不超过 2 000 件(箱)为一检验批,同一检验批的商品应具有相同的特征:如包装、标志、产地、规格和等级。

4.2 抽样器具

乳胶手套或不锈钢手铲、不锈钢剪刀、无毒塑料袋(样品袋要求清洁、干燥、无异味)、不干胶标签。

4.3 抽样数量

不足 10 件逐件抽扦;

100 件以内抽扦 10 件;

100 件以上按式(1)计算取样件数:

$$a = \sqrt{N} \dots\dots\dots (1)$$

式中: a ——应抽样件(箱)数;

N ——全批件(箱)数。

注:应抽件数不足 1 件时,以 1 件计。

4.4 抽样方法

按检验批在堆垛各部位按规定随机抽取规定数量的样件。逐一开箱,用不锈钢手铲或带乳胶手套在件(箱)内随机抽取样品,如系小包装,则只在件中任意部位扦取一袋(盒),装于盛样袋中。每批原始样品不少于 2 500 g,小包装约 10 袋(盒)左右。在开件的取样中如发现品质低劣、不匀等异常情况,应做好记录或分别扦取小样,单独检验。

4.5 样品的标识

抽取的样品在样品袋上标明报验号、品名、数量、质量、抽样人姓名和抽样日期。

4.6 样品保存

存查样品数量不少于 1 000 g,小包装不少于 3 袋(盒),保存期为三个月。

5 检验

按检验批,对进出口山楂饼(条)的包装使用性能和标志检验,质量鉴定,理化检验等。

5.1 仪器及器具

a) 感量 0.1 g, 0.01 g 天平;

b) 白色搪瓷盘;

c) 剪刀、牛角勺、镊子;

d) 磅秤(感量 0.1 kg, 最大称量值应在被称物重的五倍之内, 特殊情况下, 不得大于被称物重量的十倍)。

5.2 包装标志检验

5.2.1 外包装检验

检验包装使用性能, 即检查外包装是否坚固、完整, 是否清洁卫生, 有无污染、破损、潮湿、发霉现象, 封口是否牢固, 适用于长途运输。

5.2.2 内包装检验

检验内包装塑料袋有无破损、污染。

5.2.3 标志检验

检验包装上品名、唛头、质量等标志是否准确、并与内容物相符。

5.3 质量鉴定

按 SN/T 0188 执行。

5.4 感官检验

5.4.1 检验场所条件

检验室内应清洁干燥、保持明亮, 避免直射阳光, 无异味。

5.4.2 气味检验: 打开样品容器, 立即嗅辨气味是否正常。

5.4.3 外观、色泽检验: 在明亮无眩目光条件下, 将样品平摊在白色搪瓷盘内, 全面观察本品外观、色泽、整碎、片形、组织是否正常, 是否均匀一致。

5.4.4 杂质检验

将按检验流程图缩分后的样品在感量 0.1 g 天平上称量后, 置于白色搪瓷盘中, 检出混入的一般杂质和有害杂质, 作详细记录, 在感量 0.01 g 天平上称量, 按式(2)计算百分率:

$$\text{一般杂质}(\%) = \frac{a}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中: a ——试样内一般杂质质量, g;

m ——试样质量, g。

5.4.5 霉变及污染饼(条)检验

将检验杂质的所有样品, 分别检出霉变及污染饼(条), 分别用感量 0.1 g 天平称量, 按式(3)计算百分率。

$$\text{霉变及污染饼(条)}(\%) = \frac{p}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中: p ——霉变或污染饼(条)的质量, g;

m ——样品的质量, g。

5.4.6 缺陷饼(条)检验

将检验完霉变及污染饼(条)的样品, 按 3.6 规定, 分别检出各类缺陷饼(条), 分别数块记数或用感量 0.1 g 天平称量, 按式(4)计算百分率:

$$\text{缺陷块各子项(或总量)}(\%) = \frac{d}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中: d ——缺陷块子项(或总量)块数(或质量, g);

m ——样品块数(或质量, g)。

注: 同一果块上兼有多种缺陷时, 按影响品质较重的项目归属。

5.4.7 口味检验

将按检验流程图分取的约 250 g 样品剪成小块, 置于样品盘中, 进行品尝, 评定记录其口味是否正

常,有无牙碜感,进行综合评定。

5.5 理化检验

水分、总糖、还原糖、总酸度的检验按 GB/T 11860 执行。

5.6 检验结果有效数值的修约

按 GB/T 8170 执行。

6 检验结果评定

按本标准检验结束后,作出检验结果报告单。

附录 A
(标准的附录)
检验流程图

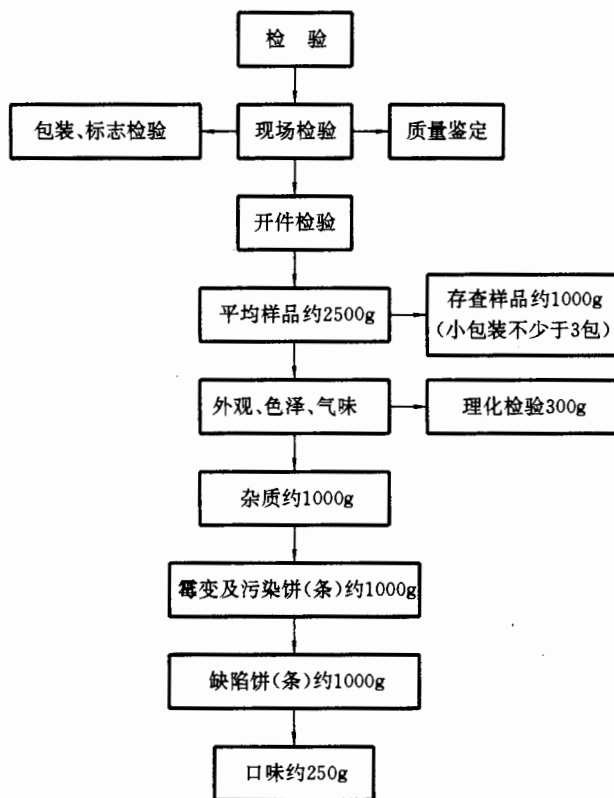


图 A1