



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0882—2000

进出口杏仁、山桃仁检验规程

**Rules for the inspection of apricot kernels and
peach kernels 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

SN/T 0882—2000

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 007—1986《出口杏仁、山桃仁检验》进行修订的。

本标准从实施之日起，同时代替 ZB X24 007—1986。

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。

本标准起草单位：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：郑洪生、张松岩、杨学礼。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

进出口杏仁、山桃仁检验规程

SN/T 0882—2000

Rules for the inspection of apricot kernels and
peach kernels for import and export

代替 ZB X24 007—1986

1 范围

本标准规定了进出口甜杏仁、中甜杏仁、苦杏仁及山桃仁的抽样和检验规程。

本标准适用于进出口甜杏仁、中甜杏仁、苦杏仁及山桃仁的检验。

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。

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 杏仁 apricot kernel

3.1.1 甜杏仁 sweet apricot kernel

具有各品种特征,味道微甜的核仁。

3.1.2 中甜杏仁 middle sweet apricot kernel

不具有品种特征,颗粒较小而味道微甜的核仁。

3.1.3 混合甜杏仁 mixed sweet apricot kernel

甜杏仁及中甜杏仁的混合品。

3.1.4 苦杏仁 bitter apricot kernel

野生或栽培杏的带苦味核仁,包括扁形和滚形颗粒。

3.2 山桃仁 peach kernel

各种野生、半野生毛桃的棕红色圆形核仁和栽培桃的黄棕色扁形核仁。

3.3 外观气味 appearance and odor

本类桃仁的形状、色泽和气味。

3.4 水分及挥发物 moisture & volatile matter

按本标准方法测得的水分及挥发物含量。

3.5 杂质 admixture

3.5.1 一般杂质 general admixture

3.5.1.1 筛下物

通过孔径 3.0 mm 圆孔筛之筛下物质。

3.5.1.2 无机杂质

混入样品中的泥土、砂石及其他矿物质。

3.5.1.3 有机杂质

3.5.1.3.1 干枯杏(桃)肉及核壳碎块。

3.5.1.3.2 植物茎、叶、及非本品的籽实和食品碎块。

3.5.1.3.3 没有使用价值的本品。

3.5.1.4 不属上述各项,但与本品无相同或近似使用价值的无毒无害杂质。

3.5.2 有毒有害杂质 harmful and toxic admixture

3.5.2.1 动物毛发、甲壳、骨屑及其排泄物和各种有毒有害植物体和籽实。

3.5.2.2 各种金属、玻璃、瓷片、沥青、水泥等碎块。

3.6 不完善粒 imperfect kernels

3.6.1 破碎粒 broken kernels

3.6.1.1 仁粒残破,剩余部分不及本颗粒体积的二分之一者。

3.6.1.2 仁粒遭受机械损伤,已明显破碎或触之易碎者。

3.6.1.3 未变质的本品碎瓣及碎块。

3.6.1.4 种皮脱落已达整粒二分之一以上,且仁肉污染明显或种皮脱落虽不及整粒的二分之一,但子叶抱合不牢者。

3.6.2 不熟粒 immature kernels

3.6.2.1 仁粒皱瘪萎缩,外形明显与正常发育不同者。

3.6.2.2 种皮皱瘪虽不明显,但仁肉干缩空心者。

3.6.2.3 仁粒饱满部分不及整粒体积的二分之一,其余显著皱瘪者。

3.6.3 虫蚀粒 weeviled kernels

3.6.3.1 仁粒种皮明显遭受害虫蛀蚀,伤及子叶,而仁肉尚未变质者。

3.6.3.2 仁粒遭受害虫蛀蚀,估计其体积约达本颗粒十分之一以上,或其体积虽不及十分之一但蛀迹明显,剩余部分尚未变质者。

3.6.3.3 仁粒遭受虫蛀,虽未达到上述两种严重程度,但附有虫絮、虫体或明显排泄物者。

3.6.4 损伤粒 damaged kernels

3.6.4.1 因霜冻、发霉、蒸热等原因,损及仁肉,其受损部分估计约达本颗粒体积十分之一以上者。

3.6.4.2 因机械损伤渗油,面积约达本颗粒二分之一以上者。

3.6.4.3 仁肉中心变黄(黄心)程度约达子叶厚度二分之一以上,或虽不及二分之一但面积较大者。

3.6.4.4 种皮或仁肉上生有明显菌落者。

3.6.4.5 达到上述损伤条件的不熟粒、虫蛀粒、破碎粒均按损伤粒计算。

3.7 异种核仁 other coloured kernels

甜杏仁中的中甜杏仁、苦杏仁;中甜杏仁中的苦杏仁;苦杏仁中的山桃仁及李仁;山桃仁中的苦杏仁。

4 抽样

4.1 作批

同一检验批的商品应具有相同的特征,如包装、标记、产地、规格和等级等。

以不超过 50 t 为一检验批。

4.2 抽样工具。

4.2.1 取样铲。

4.2.2 盛样袋。

4.2.3 分样板。

4.3 抽样数量

- 50 袋及以下:抽取 5 袋;
 51~100 袋:按箱数的 10%抽取;
 100 袋以上按式(1)计算应抽取袋数:

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

式中: n ——应抽取袋数;

N ——一批货物的总袋数。

计算样袋抽取数量时取整数,小数部分向上修约。每袋取样数量应基本一致,并不得少于 20 g,每批平均样品不得少于 2 kg。

4.4 抽样方法

4.4.1 开始抽样前,应根据报验单与合同就商品的类别、品名、等级、批号、标记、袋数、堆垛位置逐一核对无误后,再抽取样袋。

4.4.2 抽取的样袋,应均匀地分布在堆垛内外和四周。

4.4.3 在抽取的样袋中,需依品质情况,按 10%~15% 的比例倒袋抽样,即倒出袋内核仁后,用取样铲从袋的中、下部位抽样。其余样袋则只从袋口抽样,最后充分混合抽取的样品,再缩分成平均样品,连同记载有报验号、品名、抽样地点、日期及品质外观、有害杂质、包装等情况的记录一起装入盛样袋内,密闭后携回室内检验。

4.4.4 在抽样时,要检视包装情况、商品外观及有无有毒、有害物质和活害虫。如发现活害虫,应及时通知报验人做熏蒸杀虫处理,并确认熏蒸效果。

4.4.5 抽过样品的各个样袋,都要按规定加以标志。

4.4.6 抽样工作也可在加工过程中,随生产按 10% 的比例,采取甩袋抽样方法。

5 检验

5.1 检验程序见图 1。

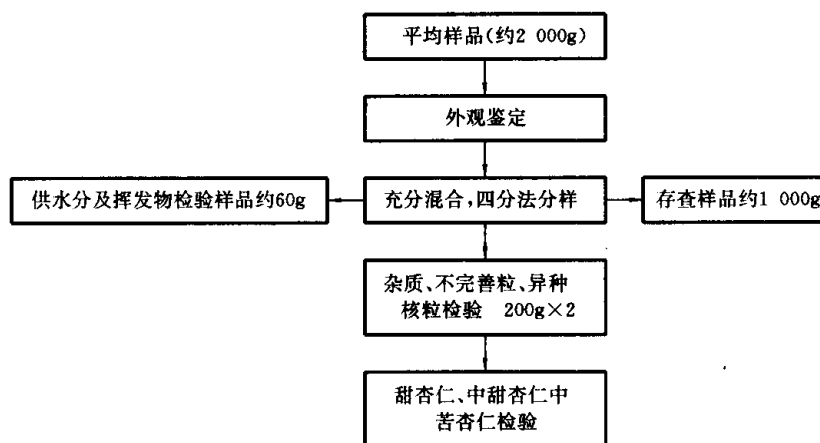


图 1

5.2 外观、气味鉴定

于混合分取供定量样品前,以感官鉴定其形状、色泽、气味是否正常。

5.3 杂质、不完善粒、异种仁检验

5.3.1 仪器用具:孔径 3.0 mm 附底、盖圆孔选筛,感量 0.01 g 天平,白检验盘,盛样皿。

5.3.2 检验方法:依据 5.1 检验程序分得的定量样品,倾入孔径 3.0 mm 附底、盖圆孔选筛中,在玻璃板或机械振动筛上,依环形平筛方式,以每分钟 60 转的速度,筛动 1 min 后,然后收集落入筛底的筛下物,放于盛样皿内。再将筛上样品全部倾入白检验盘内,用镊子根据 3.5 杂质定义的解释,拣出其中的杂

质,并从筛下物中,另拣出各种不完善粒、异种核仁,必要时可切开鉴定,然后分别放入各项盛样皿内(遇有带壳核仁,应予砸开,将壳归入杂质,仁依项目解释归属),以感量 0.01 g 天平分别称量,按式(2)、式(3)、式(4)、式(5)计算各个项目百分率。

5.3.3 结果计算

$$a(\%) = m/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中: a ——杂质百分率, %;

m ——筛拣出的杂质质量, g;

M ——供试样品质量, g。

$$b(\%) = n/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

$$B(\%) = \Sigma b \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中: b ——不完善粒各子项百分率, %;

n ——拣出的各不完善粒子项质量, g;

M ——供试样品质量, g;

B ——不完善粒总百分率, %。

$$y(\%) = m/M \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中: y ——异种核仁百分率, %;

m ——拣出的异种核仁质量, g;

M ——供试样品质量, g。

5.4 甜杏仁、中甜杏仁中苦杏仁检验

5.4.1 口尝法:从经品质检验后的样品中随机取完整粒,置于 130℃ 的电热烘箱中烘 1 h,破坏醇后,逐粒各取 1 片子叶口尝(尝得苦杏仁时,应漱口再继续检尝),记录尝得的苦杏仁数,按式(6)计算含苦杏仁百分率。

5.4.2 结果计算

$$k(\%) = l/L \times 100 \quad \dots\dots\dots(6)$$

式中: k ——苦杏仁百分率, %;

l ——苦杏仁粒数;

L ——样品粒数。

5.4.3 桔红色反应法:如上述方法随机抽取样品,击碎。分别装入备妥的试管中,各加注蒸馏水 1 mL,经充分振荡后,立即用挂有苦味酸试纸(试纸的制作见附录 A)的管塞塞紧,放置于 50℃~70℃ 水浴或烘箱中约 15 min,使其完成反应后,逐一检视悬挂的苦味酸试纸,凡是试纸由黄色变成桔红色的,管内的杏仁均为苦杏仁,再按式(6)计算含苦杏仁百分率

5.5 水分及挥发物检验

5.5.1 仪器用具

5.5.1.1 电热恒温烘箱:装有鼓风及能自动控制温度在 ±2℃ 范围内的装置,附有 50℃~200℃,刻度为 1℃ 的水银温度计,其长度应合于水银球保持在中层搁板上 2 cm~2.5 cm 的要求。

5.5.1.2 天平:感量 0.001 g。

5.5.1.3 带盖铝盒。

5.5.1.4 装有干燥剂的玻璃干燥器。

5.5.1.5 粉碎装置:能将样品粉碎成或切削成约 1 mm 的薄片或能通过 10 目铜丝筛粉末的粉碎装置。

5.5.2 试样处理

5.5.2.1 依据 5.1 分得的供水分及挥发物检验用样品,其数量不少于 60 g。

5.5.2.2 拣出供试样品中非本品杂质后,用 5.5.1.5 的粉碎装置粉碎后,装入密闭的广口瓶内备用。

5.5.3 测定方法

5.5.3.1 用角勺将广口瓶内的样品充分搅拌均匀后,从中挖取样品放入预经烘烤并冷却称量的带盖铝盒内,在感量 0.001 g 天平上精确称取约 5 g,晃平加盖待烘。

5.5.3.2 105℃恒重法(基准法):将称量待烘的铝盒盖揭开,连同盒盖一起放入预热至 105℃的电热烘箱内的中层搁板上,待温度回升到 105℃起计时,以 105℃±2℃烘烤 90 min 后,开箱加盖,取出铝盒,置于干燥器内。冷至室温,称量。再如前法重新放入烘箱内,烘 30 min,取出称量。如此反复至前后两次称得质量差不大于 0.005 g,取较小的一次读数,按式(7)计算水分及挥发物百分率。

5.5.3.3 结果计算

$$w(\%) = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots (7)$$

式中: w ——水分及挥发物含量百分率, %;

m_0 ——皿盒质量, g;

m_1 ——烘前试样及皿盒质量, g;

m_2 ——烘后试样及皿盒质量, g。

5.5.3.4 130℃、40 min 快速法(常用法):将预烘并称量的铝盖盒揭开,连同盖盒一起放入预热至 130℃以上的电热烘箱的中层搁板上,烘烤 40 min(以放入试样后 5 min 内回升到 130℃时算起)后,立即开箱加盖,取出铝盒,移置于备妥的干燥器内,冷至室温,称记质量,由试样烘失质量,按式(7)计算水分及挥发物百分率。

5.5.4 每批样品应同时做平行试验,二份平行试验结果的误差不得超过 0.2%,超过时应重做试验,不超过时以平行试验结果的平均值为检验结果。

5.6 检验结果的有效数字规定

水分及挥发物:0.1%;

杂质:0.1%;

不完善粒:0.1%;

异种核仁:1%。

5.7 包装检验

按照对外贸易合同和保障运输安全的要求进行包装检验。

5.7.1 包装材质:检查其是否坚固,能否保证商品安全,检查洁净情况,能否保证商品品质不受污染。

5.7.2 包装标记:检查标记是否齐全无误,各自位置是否适当,字迹是否清晰,有无杂乱标记。

5.7.3 包装缝口:检查缝口方式、缝线规格、缝制质量是否达到严密、坚固的要求、有无商品外露情况。

5.8 质量鉴定

按 SN/T 0188 进行。

6 存查样品

经检验的商品,必须按 5.1 条的程序逐批从抽样检验的样品中,分取存查样品,注明报验号、品名等级、日期,自签证日起妥善保存。

附录 A

(标准的附录)

苦味酸试纸的制作

A1 1%苦味酸溶液的配制:在感量 0.001 g 天平上称取苦味酸(不得将药物直接接触金属物)1 g,投入 100 mL 容量瓶,用蒸馏水溶解,加水至刻度即得。

A2 1%碳酸钠溶液的配制:在感量 0.001 g 天平上称取碳酸钠 1 g,投入 100 mL 容量瓶,用蒸馏水溶解后,加水至刻度即得。

A3 将普通滤纸裁切成适当的条块,先以 1%的苦味酸热溶液浸湿,于室内风干后,进一步裁成 1 cm×1.5 cm 的纸片,贮存于棕色磨口瓶内备用。

附录 B

(提示的附录)

杏仁的品质条件

表 B1

品名	形状、色泽、 气味	水分及 挥发物,% (最高)	杂质,% (最高)	不完善粒,% 最高				异种核仁,% (最高)
				总量	损伤粒	虫蛀粒	破碎粒	
甜杏仁	正常	7.0	1.0	10.0	3.0	1.0	7.0	苦杏仁(粒数)2,如混有中甜杏仁,注明其含量
中甜杏仁	正常	7.0	1.0	12.0	5.0	1.0	7.0	苦杏仁 5(粒数)
苦杏仁	正常	7.0	1.0	12.0	5.0	1.0	7.0	山桃仁及李仁 2
山桃仁	正常	7.0	1.0	12.0	5.0	1.0	7.0	杏仁 4
注:混合甜杏仁除异种核仁外均按甜杏仁品质条件检验。								