



中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0445—95

出口生白果检验规程

Rules of inspection of raw
white nuts for export

1995-12-15 发布

1996-05-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

出口生白果检验规程

SN/T 0445—95

Rules of inspection of raw
white nuts for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口生白果的抽样、品质、重量、包装检验方法及结果的评定。
本标准适用于出口生白果的检验。

2 引用标准

GB 8170 数值修约规则

ZB B31 002 出口白皮蒜头检验规程 抽样

3 术语

3.1 外观：指生白果的色泽、形状、均匀度及洁净度。

3.1.1 色泽：指生白果的颜色深浅及光泽程度。

3.1.2 形状：指生白果的大小及本品种固有的正常形状。

3.1.3 均匀度：指生白果的色泽、形状、大小等的均匀整齐程度。

3.1.4 洁净度：指生白果外表的斑痕或附着尘土等污物对外观影响的程度。

3.2 气味：指生白果应有的正常气味。

3.3 杂质：指生白果以外的一切物质及失去食用价值的本产品。

3.4 不完善果

3.4.1 破损果：指生白果果壳有裂缝或壳破碎者。

3.4.2 不成熟果：指生白果粒皱缩萎缩、外形或色泽与正常发育成熟的果粒不同者。

3.4.3 虫蚀果：指生白果果粒表层有虫蚀孔或果粒子叶组织被虫蛀蚀。

3.5 变质

3.5.1 霉果：指生白果果粒纵剖后，仁粒发霉变色或子叶组织呈淡棕色或棕褐色。

3.5.2 发芽果：指生白果果粒种胚萌动已突破种皮或未突破种皮者。

3.6 异品种果：指不属于本品种的果粒。

3.7 悬浮果：指生白果浸水后悬浮的果粒。

4 抽样

4.1 检验批

以不超过 2 500 件为一检验批，同一检验批的商品应具有相同的特征。如包装、标记、产地、规格和等级。

4.2 抽样条件

抽样时必须避免日光直接照射，应在清洁、良好的室内仓库进行。

4.3 抽样工具

抽样时必须备置聚乙烯塑料袋和塑料薄膜布一块,1m²左右,取样铲、盛样袋要清洁、干燥无异味。

4.4 抽样数量

10件以下每袋抽取;

10~100件任取10件;

100件以上按式(1)计算:

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

式中: S ——抽样件数(取整数,小数部分进为整数);

N ——全批总件数。

4.5 抽样方法

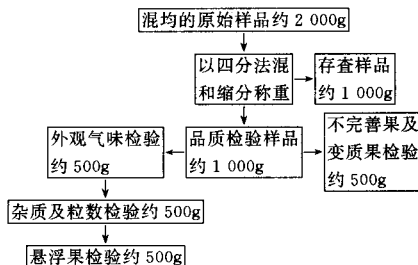
根据报验单所载品名、数量、包装、批次、唛头等与实际商品核对相符后,在堆垛上下、内外各部位以正弦曲线走向随机抽取样件,然后将每件样件打开后,从件内上、中、下各部位抽取样品约100g,及时装入盛样袋内,每批原始样品不少于2000g。

注:在抽样过程中,必须注意产品的色泽、气味、虫害、杂质和包装等情况,如有异常,应酌情增加抽样比例及数量,必要时可以停止抽样。

4.6 样品制备

将已抽得的全批原始样品倒于分样台或分样用塑料薄膜上,充分混合,用四分法缩分成二份各约1000g的样品,一份供检验,一份备查。

分样流程图如下:



4.7 样品保存

按4.6流程图取得的存查样品,应存放在阴凉处,妥善保存至索赔有效期满为止。

5 品质检验

5.1 外观品质检验

5.1.1 器具

5.1.1.1 白色搪瓷盘,圆搪瓷碟。

5.1.1.2 乳胶手套。

5.1.1.3 托盘天平,感量0.1g,称量0~1000g。

5.1.1.4 天平,感量0.01g,称量0~200g。

5.1.2 操作步骤

按4.6流程图将供外观色泽和气味检验的样品倒于白色搪瓷盘内,轻轻摊平,先嗅其有无霉腐及其它异味,然后边混合边观察形状、色泽、均匀度和洁净度,按规定要求做出评定。

5.2 杂质及粒数检验

按 4.6 流程图将供杂质及粒数检验的样品准确称取 500g, 倒于白色搪瓷盘中, 先逐粒计数至完毕, 并记录之。然后, 将逐粒计数的白果轻轻摊平, 拣出各类杂质, 置于天平上称量(准确至 0.01g), 按式(2)计算杂质含量百分率 A 。

$$A(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \text{..... (2)}$$

式中: m_1 ——试样中杂质含量, g;

m ——试样量, g。

5.3 悬浮果检验

按 4.6 流程图将供悬浮果检验的样品用四分法缩分至稍多于 200 粒, 从中取出完整果 200 粒, 倒于预先准备好的盛有清水的容器中持续一分钟, 将浮在水面上的果粒取出, 按式(3)计算悬浮果含量百分率 F 。

$$F(\%) = \frac{m_2}{m} \times 100 \quad \text{..... (3)}$$

式中: m_2 ——试样中浮在水面上的果粒;

m ——试样量, 粒数。

5.4 不完善果及变质果检验

按 4.6 流程图将供检验的不完善果及变质果检验的样品用四分法缩分至稍多于 100 粒或 200g, 从中取出完整果粒 100 粒或 200g 并重复操作制备第二份样品, 供作双试验。然后将其中一份置于白色搪瓷盘中, 轻轻摊平, 分别逐粒观察或纵向剖开果粒检视, 拣出各种不完善粒及变质粒, 分别置于预先准备好的样品碟内, 而后再分别计数或称量计算各项含量百分率, 用同样方法取另一份样品再行检验。检验完毕后, 取双试验结果的算术平均值, 即为不完善果和变质果的含量百分率。按式(4)计算不完善果含量百分率 S , 按式(5)计算变质果含量百分率 D 。

$$S(\%) = \frac{m_3}{m} \times 100 \quad \text{..... (4)}$$

$$D(\%) = \frac{m_4}{m} \times 100 \quad \text{..... (5)}$$

式中: m_3 ——试样中不完善果含量, 粒数或 g;

m_4 ——试样中变质果含量, 粒数或 g;

m ——试样量, 粒数或 g。

6 重量鉴定

6.1 磅秤: 感量 0.2kg, 称量最大值应在被称物重量的 5 倍之内, 特殊情况不得超过 10 倍。

6.2 操作程序

6.2.1 毛重: 系按检验批总数的 5% 抽取, 经校正的衡器过重, 核算平均毛重。

6.2.2 皮重: 在抽查的包件中, 按 1% 比例抽取皮重, 核算平均皮重。

6.2.3 净重: 根据毛重与皮重核算出抽查毛重部分的总净重。

7 包装和标志检验

7.1 包装检验

7.1.1 外包装检验

抽样前应检查全批货物的外包装, 观察包装外观是否坚固、完整、清洁、卫生, 有无污染和异味, 是否适合长途运输的要求, 然后检查外包装封口是否牢固, 封口不论机织、手工缝口均应缝线平直, 稀密适度。

7.1.2 内包装检验

有内包装塑料袋者,开袋后检查内袋是否破损,扎口是否良好。

7.2 标志检验

检查外包装袋外刷印的标志或悬挂的标签上品名、批号、级别、规格、重量是否与内容物相符,字迹是否清晰完整,刷印的油墨有无渗入袋内污染生白果等。

8 检验结果的数据处理及结果评定

8.1 检验结果的有效数值的规定

杂质总量:0.1%;

不完善果:0.1%;

变质果:0.1%;

悬浮果:0.1%。

8.2 检验结果有效数字后的数值,按 GB 8170 数值修约规则修约。

8.3 检验结果的评定

8.3.1 评定依据

按合同、信用证规定评定。

8.3.2 品质检验结果的评定

凡在成品中发现有异味作不合格处理,不得出口。

在感官检验中发现生白果含有杂质或不完善果及霉果等不符合合同、信用证规定,作不合格。但可扩大抽样比例复验一次,若仍不符合有关规定,不再复验,发不合格情况通知单告知有关申请人对整批货物加工整理。

8.3.3 包装检验结果的评定

包装形式、规格、标签、唛头、标记等不符合有关规定的,能通过加工整理达到要求的,进行加工整理合格后出口,不能加工整理的作不合格处理,不得出口。

附加说明:

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国上海进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人徐保康、秦培丽、戴正荣。