

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0880—2000

进出口核桃检验规程

Rules for the inspection of walnuts in shell
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 005—1986《出口核桃检验》的内容及格式进行修订。

本标准在技术上与 ZB X24 005—1986 基本一致。

本标准从实施之日起,同时代替 ZB X24 005—1986 标准。

本标准的附录 A 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

SN/T 0880—2000

进出口核桃检验规程

代替 ZB X24 005—1986

Rules for the inspection of walnuts in shell for import and export

1 范围

本标准规定了进出口核桃的抽样和检验规程。

本标准适用于进出口漂洗和水洗加工的核桃检验。

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 漂洗核桃 bleached walnuts in shell

使用符合食品卫生要求的规程,加工漂洗过的各级核桃。

3.2 水洗核桃 washed walnuts in shell

成熟的鲜核桃,脱掉外皮后,经水清洗保持固有的自然色泽的各级核桃。

3.3 外观色泽 appearance and color

本类核桃所应具有的外观色泽。

3.4 水分及挥发物 moisture and volatile matter

按本标准测得的水分及挥发物含量。

3.5 杂质 admixture

混入和附着于样品之非本品物质。

3.6 不完善果 imperfect kernels

3.6.1 破果 broken kernels

3.6.1.1 果壳残缺不全,果仁正常。

3.6.1.2 果壳破裂,其长度约达破裂方向圆周的二分之一以上,果仁正常。

3.6.1.3 果壳缝合线明显开裂,果仁正常。

3.6.2 不熟果 immature kernels

3.6.2.1 果仁饱满部分不及整粒果仁正常体积的二分之一者。

3.6.2.2 仁粒不饱满,种皮皱褶,果仁干硬少油,其厚度不及正常果仁二分之一者。

3.6.3 虫蛀果 weeviled kernels

3.6.3.1 核果遭受害虫侵害,蛀及果肉,而剩余部分未变质者。

3.6.3.2 核果遭受害虫侵害,壳内留有虫体或排泄物,果仁未变质者。

3.6.4 损伤果 damaged kernels

3.6.4.1 果仁种皮上的菌落严重影响外观,且不易脱落者。

3.6.4.2 果仁种脐已变色、变质或生有霉菌群落的。

3.6.4.3 果仁已部分受损,明显变质、泛油、腐败、变味并有浸润迹象不宜食用的。

3.6.5 空壳果 empty kernels

果壳内不含果仁之未受粉果。

3.6.6 严重夹皮果 severe in-shell kernels

果仁嵌夹在褶皮内;非用工具不能挖出的核果。

3.6.7 严重污染果 severe contaminated kernels

果壳明显粘附污秽物质者。

3.6.8 其他不完善果 other unsound kernels

不属上述各项的不完善果。

4 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。

4.1 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。

4.2 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。

4.3 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 质量鉴定

按 SN/T 0188 进行。

6 抽样

6.1 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。

6.2 抽样工具

6.2.1 取样铲。

6.2.2 盛样袋。

6.3 抽样数量

50 袋及以下:抽取 5 袋;

51~100 袋:按袋数的 10%抽取;

100 袋以上按式(1)计算应抽袋数;

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

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 颗,每批平均样品不得少于 500 颗。

6.4 取样方法

6.4.1 开始抽样前,应根据检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。

6.4.2 所确定抽取的样袋,应均匀地分布在堆垛内外和四周。

6.4.3 在抽取的样袋中,需依品质情况,按10%~15%的比例倒袋抽样,即倒出袋内核桃后,用取样铲从袋的中、下部位抽样。其余样袋则只从袋口抽样(每批一般不少于3袋),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、日期等情况的标识签一起装入盛样袋内,密闭后携回室内检验。

6.4.4 在抽样的同时,要检视包装情况、商品外观及有无有毒有害杂质和活虫。如发现活虫,应及时通知报验人做熏蒸杀虫处理,并确认熏蒸效果。

6.4.5 抽过样品的各个样袋,都要按规定加以标志。

6.4.6 抽样工作也可在加工过程中,随生产按10%的固定比例,采取甩袋抽样规程。

7 检验

7.1 检验程序见图1。

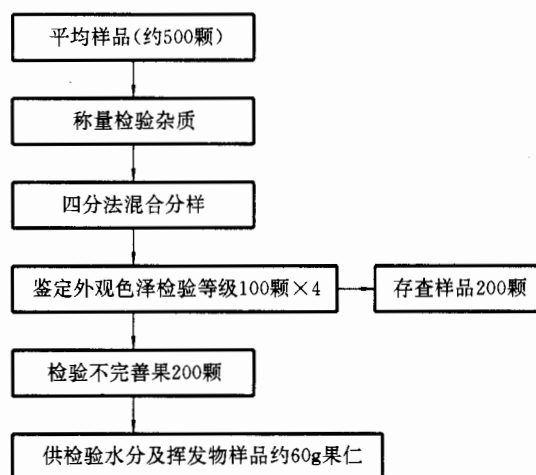


图 1

7.2 杂质检验

7.2.1 仪器:感量0.01 g天平、感量5 g案秤。

7.2.2 检验方法:将平均样品用案秤称量后,倾倒在洁净的检验台上,根据3.5杂质定义,拣出样品中的杂质,在感量0.01 g天平上称量,按式(2)计算杂质百分率。

7.2.3 结果计算

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

式中: a ——杂质含量, %;

m ——称得的杂质质量, g;

M ——平均样品质量, g。

7.3 外观检验

7.3.1 将检验过杂质的平均样品,于检验台上充分混合、铺平,观察评定。

7.3.2 如需与标样对照,则将上述样品用四分法,从每个区划各随机顺数100颗作为定量样品共四份,分别置于白检验盘内,于背光明亮处检视其是否具有本类核桃的特征,再鉴定其外观色泽是否正常或与标样相符,供检验的四份定量样品中如有三份或以上符合或较高,即可评定全批相符。只有一份符合,应评定为全批不相符,有二份相符时,得重新混和分样一次,如仍有二份或以上低于标样,即评定为全批不相符。

7.4 等级(直径)检验

7.4.1 工具:圆孔标准漏板,金属制,厚度 2 mm,孔径 36、32、30、28、25 mm,精确度 ± 0.1 mm。

7.4.2 检验方法:将鉴定外观色泽的定量样品(400 颗),逐粒放在本级漏板上,测试其能否自由通过漏板,最后以能自由通过漏板的果粒数,按式(3)计算小粒百分率。

7.4.3 结果计算

$$s(\%) = t/400 \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中: s ——小粒百分率, %;

t ——通过本级漏板果粒数。

7.5 不完善果检验

7.5.1 工具:铁锤或木锤、样皿、垫板。

7.5.2 检验方法

7.5.2.1 将检验过等级的样品,连同已拣出的小粒重新混合,平摊成正方形,并划对角线,分为 4 个对顶三角形,任意取对角样品 200 颗,做为检验不完善果的定量样品。

7.5.2.2 先逐一检视各颗核桃样品果壳,再用锤子将其砸开,根据 3.6 不完善果定义,确定归属。

7.5.2.3 确定归属的不完善果,应分别放置在小样皿内,待全部检验后,计数小样皿内核桃果粒数,再按式(4)计算不完善果百分率。

7.5.3 结果计算

$$b(\%) = e/200 \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中: b ——不完善果含量, %;

e ——不完善果总果粒数。

7.6 水分及挥发物检验

7.6.1 仪器用具

7.6.1.1 电热恒温烘箱:装有鼓风及能自动控制温度在 $\pm 2^\circ\text{C}$ 范围内的装置,附有 $50^\circ\text{C} \sim 200^\circ\text{C}$,刻度为 1°C 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 $\sim$ 2.5 cm 的要求。

7.6.1.2 天平:感量 0.001 g。

7.6.1.3 带盖铝盒。

7.6.1.4 装有干燥剂的玻璃干燥器。

7.6.1.5 粉碎装置:能将样品粉碎成或切削成厚度约 1 mm 的薄片或碎块的各种粉碎装置。

7.6.2 试样制备:取 20 个以上核果部位之果仁,数量约 60 g,拣除杂质,用粉碎装置粉碎后,及时装入密闭的广口瓶内备用。

7.6.3 测定规程

7.6.3.1 称取试样: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,并记录质量。

7.6.3.2 105 $^\circ\text{C}$ 恒重法(基准法):将称量待烘样品的铝盒盖揭开,连同盒盖一起放入预热至 105 $^\circ\text{C}$ 的电热烘箱内的中层搁板上,待温度回升到 105 $^\circ\text{C}$ 起计时,以 105 $^\circ\text{C} \pm 2^\circ\text{C}$ 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减差不大于 0.005 g,取较小的一次读数,按式(5)计算水分及挥发物百分率。

7.6.3.3 130 $^\circ\text{C}$ 、40 min 快速法(常用法):将称量待烘样品的铝盒盖揭开,连同盖盒一起放入预热至 130 $^\circ\text{C}$ 的电热烘箱的中层搁板上,待温度回升到 130 $^\circ\text{C}$ 起计时,以 130 $^\circ\text{C} \pm 2^\circ\text{C}$ 烘烤 40 min 后,开箱加盖,取出铝盒,置于干燥器内,冷至室温,称量,按式(5)计算水分及挥发物百分率。

7.6.3.4 结果计算

$$w(\%) = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

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。

7.6.4 每批样品应做平行试验,二份平行试验结果的允许差不超过0.2%,取其平均值做为测定结果。

7.7 检验结果的有效数字规定

水分及挥发物:0.1%;

杂质:0.1%;

不完善果:1%;

不完善果子项:1%;

等级(直径):1%。

8 存查样品

经检验的商品,必须按7.1条的程序逐批从抽回检验的样品中,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
(提示的附录)
核桃的品质条件

- A1 形状色泽:正常。
- A2 水分及挥发物:最高 6.5%。
- A3 杂质:最高 0.0%。
- A4 不完善果(个数):最高 10%。
- A5 等级:以核桃最大直径划分等级,分 36,32,30,28,25 mm 共 5 级。各等级中,小于本等级果粒的最高含量 3%(个数)。
-