

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0888—2000

进出口脱水苹果检验规程

Rules for the inspection of dehydrated apple 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 019—1988《出口脱水去皮苹果圈检验规程》进行修订的。经研究有关标准及资料,制定了进出口脱水苹果的有关定义,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 019—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、孙志成、朱春泗。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0888—2000

进出口脱水苹果检验规程

代替 ZB X24 019—1988

Rules for the inspection of dehydrated apple for import and export

1 范围

本标准规定了进出口脱水去皮苹果的取样和品质、质量及包装的检验方法。

本标准适用于进出口脱水去皮苹果的检验。

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 5009.34—1996 食品中亚硫酸盐的测定方法

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 脱水苹果片

苹果原料去皮、去核、切片经机械干制而成的环形片状脱水苹果。

3.2 脱水苹果块

苹果原料去皮、去核、切块经机械干制而成的块状脱水苹果。

3.3 脱水苹果粒

苹果原料去皮、去核、切碎经机械干制或用脱水苹果圈、块为原料剪制而成的粒状脱水苹果。

3.4 色泽

脱水苹果固有的正常颜色和光泽。

3.5 气味和味道

脱水苹果固有的气味和正常的滋味。

3.6 杂质

3.6.1 一般杂质

混入本品不属于 3.6.2 项的非本品物质,包括果枝叶、果核、杂草等。

3.6.2 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。

3.7 霉变片、块、粒

因发霉、变质影响食用的脱水苹果。

3.8 污染片、块、粒

明显被异物污染的脱水苹果。

3.9 缺陷片、块、粒

3.9.1 籽巢片、块、粒

带有达到四分之一完整籽巢或积累达二分之一籽巢的脱水苹果片、块或带有明显可见残留籽巢的脱水苹果粒。

3.9.2 氧化片、块、粒(加硫脱水苹果)

表层或果肉已氧化泛红的脱水苹果。

3.9.3 烤焦片、块、粒

因烘烤过度使表面呈棕黄色的脱水苹果。

3.9.4 损伤片、块、粒

因原料果实受病、虫侵害或机械损伤,使局部果肉组织变黄褐至深褐色,或呈现异常的脱水苹果。

3.9.5 带皮片、块、粒

明显有果皮残留的脱水苹果。

3.9.6 不完整片

果片残缺、留存部分不少于完整片二分之一的脱水苹果片。

3.9.7 碎片

留存部分小于完整圈形二分之一的脱水苹果片。

3.10 规格

3.10.1 厚片

断面中部厚度超过 4 mm 或合同规定的脱水苹果片。

3.10.2 小片

果片最大外径小于 3 cm 或合同规定的完整脱水苹果片。

3.10.3 不规则块、粒

块、粒形不符合合同规定要求的脱水苹果块、粒。

4 抽样

4.1 检验批

以不超过 1 000 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,用乳胶手套在件(箱)内随机抽取样品,每批原始样品不少于 2 500 g。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, 保存期为三个月。

5 检验

按检验批, 对进出口脱水苹果进行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) 游标卡尺或不锈钢直尺;
- e) 磅秤(感量 0.1 kg, 最大称量值应在被称物质量的五倍之内, 特殊情况下, 不得大于被称物质量的十倍)。

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, 是否均匀一致以及外形是否舒展, 手感弹性是否适度以及整碎和洁净程度等。

5.5.3 杂质检验

将按检验流程图(见图 A1)缩分后的样品(苹果粒可根据情况适当减少样品数量)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。

5.5.4 霉变及污染片、块、粒检验

将检验杂质后的所有样品, 同时分别检出霉变及污染片、块、粒, 用感量 0.1 g 天平称量, 按式(3)计算百分率:

$$\text{霉变或污染片、块、粒}(\%) = \frac{F}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中: F ——霉变或污染片、块、粒的质量, g;

m ——样品的质量, g。

5.5.5 缺陷片、块、粒检验

将检验霉变及污染片、块、粒后的样品,按 3.9 的规定,分别检出各类缺陷片、块、粒,用感量 0.1 g 天平称量,按式(4)计算百分率:

$$\text{缺陷片、块、粒(子项或总量)}(\%) = \frac{d}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中: d ——缺陷片、块、粒(子项或总量)的质量, g;

m ——样品的质量, 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。

5.5.6 规格

5.5.6.1 小片检验

在检验缺陷片的同时,拣出直径较小的果片,用游标卡尺或不锈钢直尺测量其平伸后的最大外径,收集小于规定的果片,在感量 0.01 g 的天平上称量,按式(5)计算百分率:

$$\text{小片}(\%) = \frac{s}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中: s ——小片质量, g;

m ——样品质量, g。

5.5.6.2 厚片检验

在检验小片的同时,拣出全部疑为厚片的果片,用剪刀剪开,测量截面中部的厚度,将厚度超过规定的果片在感量 0.01 g 天平上称量,按式(6)计算百分率:

$$\text{厚片}(\%) = \frac{t}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(6)$$

式中: t ——厚片质量, g;

m ——样品质量, g。

5.5.6.3 不规则块、粒检验

在检验缺陷块、粒的同时拣出不规则块、粒,在感量 0.01 g 天平上称量,按式(7)计算百分率:

$$\text{不规则块、粒}(\%) = \frac{d}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(7)$$

式中: d ——不规则块、粒质量, g;

m ——样品质量, g。

5.5.7 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。

5.6 理化检验

5.6.1 水分检验

按 GB/T 11860 执行。

5.6.2 二氧化硫含量测定

按 GB/T 5009.34 执行。

5.7 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

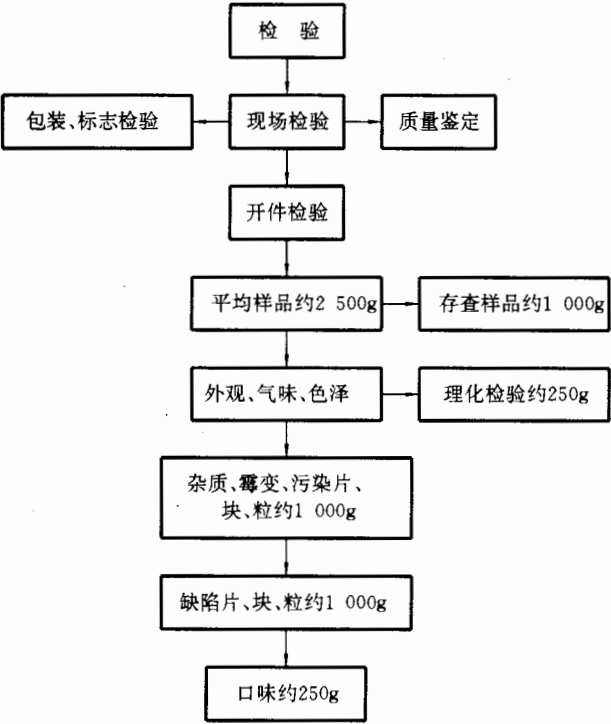


图 A1