

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0315—94

出口无核红枣、蜜枣检验规程

Rules for the inspection of red dates without stone
and preserved dates for export

1994-12-02 发布

1995-05-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口无核红枣、蜜枣检验规程

SN/T 0315—94

Rules for the inspection of red dates without stone
and preserved dates for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口无核红枣、蜜枣的抽样和检验方法。

本标准适用于出口无核红枣、蜜枣的检验。

2 引用标准

GB 8170 数值修约规则

ZB X24 016 出口果脯检验规程

3 分类

3.1 无核红枣:亦名无核糖枣,系指红枣去核后用糖水煮制、烘烤至软硬适度的枣制品。

3.1.1 鲜无核红枣:鲜红枣所加工的制品。

3.1.2 干无核红枣:干红枣所加工的制品。

3.2 蜜枣:系指红枣不切除枣核,经糖水煮制、烘烤至软硬适度的枣制品。

3.2.1 A型蜜枣:亦名硬枣,煮制后不整型的蜜枣。

3.2.2 B型蜜枣:亦名软枣,煮制后整型的蜜枣。

4 术语

4.1 外观:本品整体应有的粒形、健全、匀整程度。

4.2 色泽:本品应有的正常颜色和光泽。

4.3 气味:本品应有的气味。

4.4 口味:本品应有的正常口感和滋味。

4.5 杂质

4.5.1 一般杂质:混入本品不属于4.5.2项非本品物质,包括枣枝、叶、微量泥沙、灰尘及无食用价值的枣粒。

4.5.2 有害杂质:各种有毒、有害、有碍食品卫生使人厌恶的物质。如玻璃碎片、矿物质、毛发、昆虫尸体、塑料丝或块等。

4.6 不完善果

4.6.1 破损果:亦名破头果,指破损、破头、不变色、不霉烂的自然裂果或机械损伤,果肉损伤部分达枣粒1/4以上者。

4.6.2 虫伤果:明显被虫蛀或存有虫排泄物者。

4.6.3 不透糖果:加工中浸糖不透,使枣粒或局部枣肉不透明者。

4.6.4 流糖果:表面有明显化糖的果粒。

- 4.6.5 干条果:生长不成熟、浸糖不饱满、外观显著干瘪的无核红枣。
- 4.6.6 沾污果:明显附着杂质和被污染的果料。
- 4.6.7 返沙果:表面有明显糖结晶的果粒。
- 4.6.8 霉果:枣粒受病原菌侵害、外观呈现发霉的果粒。
- 4.7 带梗果:果粒带有枣蒂、枣梗者。
- 4.8 带核果:加工去核不净,果粒带有果核或果核碎片的无核红枣。
- 4.9 水分:按本标准方法测得的无核红枣、蜜枣的水分百分含量。
- 4.10 二氧化硫:按本标准方法测得的无核红枣、蜜枣的二氧化硫百分含量。
- 4.11 总糖:按本标准方法测得的转化糖计的无核红枣、蜜枣水溶性糖总百分含量。
- 4.12 还原糖:按本标准方法测得还原糖占无核红枣、蜜枣中总糖的含量的百分数。
- 4.13 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。

5 抽样

抽样应具有代表性。

5.1 检验批

以同一报验单、同一品种作批,作批数量一般不超过 20t;超过时应分别产地、生产批次或堆存地点等分小批抽样。

5.2 用具

- 5.2.1 盛样筒(袋):金属或塑料制,可密闭。
- 5.2.2 辅助工具:食品铲、薄膜手套、混样布等。

5.3 抽样数量

- 10 件及以下:逐件抽取;
- 10~100 件:任取 10 件;
- 101 件及以上按式(1)计算应抽件数:

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

式中: N ——抽样批次的总件数;

a ——应抽件数。

注:应抽件数不足 1 件时,以 1 件计。

每件抽样数量应基本一致,每件取样不得少于 200 g,每批抽取原始样品总重量不少于 4 kg。

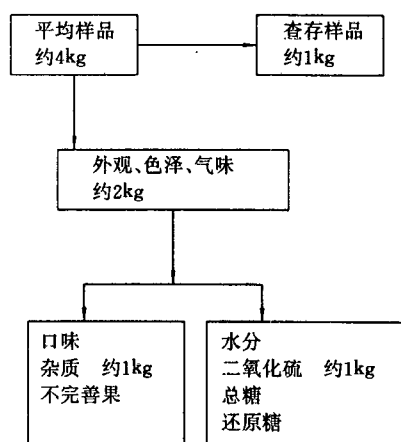
5.4 抽样方法

- 5.4.1 准备:抽样前应审查报验单证和合同,核实品名、批号、数量、标记,检查货垛环境条件,了解进货、备货、加工情况等。
- 5.4.2 抽样:在货垛的上、中、下部位,按规定比例随机抽件,于抽取的包件中,任意打开箱盖或箱底,戴上手套或用食品铲,从箱中的上、中、下部分抽取样品,装入盛样筒(袋)中,在抽取样品时,如发现部分包件品质低劣或货件品质不匀等异常情况,可中止抽样,待报验人整理后再行抽样。
- 5.4.3 缩分:抽样完毕后,立即将样品全部倒在洁净的混样布上,充分混合,点取所需样品不得少于 4 kg,装入盛样筒(袋),携回检验室检验。

6 检验

检验室收到样品后,应核对报检单,按品质检验流程图制备样品和进行检验。

6.1 品质检验流程图



6.2 感官检验

6.2.1 气味:打开检验盛样容器,立即嗅辨气味是否正常。

6.2.2 外观、色泽检验:在明亮无眩目光线下,将样品平摊在检验台上,观察外观色泽是否正常,是否均匀一致。

6.2.3 杂质、不完善果、带梗果、带核果检验:将检验外观的全部样品,分取约1kg,按本检验方法4.5规定检出杂质,作详细记录,按4.6规定分别检出各类不完善果,按4.7和4.8规定分别检出带梗果、带核果,按式(2)计算其百分率。

$$\text{不完善果(总量或子项)、带梗果、带核果(\%)} = \frac{W_1}{W} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中: W_1 ——不完善果总重量或各不完善果子项重量或带梗果、带核果总重量, g;

W ——试样总重量, g。

注:同一果粒上兼有多种缺陷时,按影响品质较重的项目归属。

6.2.4 口味检验

6.2.4.1 用具:圆头镊子、样品盘、漱口用具。

6.2.4.2 品尝程序:将检验杂质和不完善果的全部样品置入样品盘,评定记录其口味是否正常,有无牙碜感,进行综合评定。

6.3 理化检验

6.3.1 检验项目:水分、二氧化硫、总糖、还原糖、总酸度检验。

6.3.2 样品制备

6.3.2.1 用具:剪刀、样品盘、镊子、磨口瓶。

6.3.2.2 样品处理:将检验外观的样品2kg,取出1kg。每果顺枣核分别剪取四分之一枣肉,然后再剪成 $2\sim 3\text{ mm}^3$ 的碎块,充分混匀,放入磨口瓶中备用。

6.3.3 检验方法

水分、二氧化硫、总糖、还原糖、总酸度检验按ZB X24 016标准检验。

7 包装检验

检查外包装有无破损、水湿、污染;检查是否坚固、洁净,钉合及粘封是否严密、牢固、整齐,唛头、标记是否完整、正确、清晰。内包装是否严密、洁净及是否符合食品卫生及其他有关要求。

8 检验结果的数据处理

8.1 检验结果保留位数

不完善果	保留小数点后一位
水分	保留小数点后一位
二氧化硫	
高硫产品	保留小数点后二位
低硫产品	保留小数点后三位
总糖(以转化糖计)	保留小数点后二位
还原糖(占总糖,%)	保留小数点后二位
总酸度(以××酸计)	保留小数点后一位

8.2 有效数字后的数值,按 GB 8170 修约。

9 存查样品

依 6.1 检验流程图分取的存查样品,装入样品袋中,外贴或悬挂标签,注明品名、报验号、批号、规格、数量、重量、取样人员及日期等项目,样品保存至少三个月。

样品应保管在避光、干燥、低温、通风的条件下,并有防虫、防霉及防鼠措施。

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河北进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人萧广福、姚大文。

(京)新登字 023 号

SN/T 0315—94

中国标准出版社出版 中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

1995 年 4 月第一版 1995 年 4 月第一次印刷 书号:155066 • 2-9889