

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0632—1997

出口干香菇检验规程

Rules of inspection of dried mushroom for export

1997-05-23 发布

1997-10-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 引用标准	1
3 定义	1
4 抽样	2
5 检验	3
6 检验结果的数据处理及结果判定	5
7 不合格的处置	5
8 检验有效期	5
附录 A(标准的附录) 检验流程图	6

前 言

本规程是根据 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》编写，经研究有关标准及资料制定了抽样、制样、包装使用性能及标志、重量、感官、杂质、规格及理化检验方法。其中水分检验引用了 GB 5009.3—85《食品中水分的测定方法》，重量检验参考了 SN/T 0188—93《进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重》。

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进出口商品检验局提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国上海进出口商品检验局。

本标准主要起草人：徐保康、秦培丽、戴正荣。

本标准系首次发布的行业标准。

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口干香菇检验规程

SN/T 0632—1997

Rules of inspection of dried mushroom for export

1 范围

本标准规定了出口干香菇的检验方法及结果判定。

本标准适用于出口有柄和无柄厚、薄干香菇的抽样、包装使用性能及标志检验、重量检验、感官检验和理化检验。

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使用下列标准最新版本的可能性。

GB 5009.3—85 食品中水分的测定方法

GB 8170—87 数值修约规则

SN/T 0230.2—1993 出口脱水大蒜制品检验规程

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 外观 appearance

干香菇的色泽、形状、均匀度及洁净度。

3.1.1 色泽 colour

干香菇颜色的深浅和光泽。

3.1.2 形状 shape

干香菇的大小、厚薄、外形程度。

3.1.3 均匀度 homogeneous degree

干香菇色泽、形状、菌盖(菌伞)厚薄及圆整、均匀程度。

3.1.4 洁净度 purity

干香菇表面有无斑痕或其表面附着尘土及外来污物而影响外观的程度。

3.2 气味 odour

干香菇特有的香气。

3.3 缺陷菇 defective mushroom

3.3.1 缺边菇 torn mushroom

干香菇的菌盖(菌伞)边缘残缺者。

3.3.2 破碎菇 broken mushroom

干香菇的菌盖(菌伞)破碎超过 1/3 者。

3.3.3 虫蚀菇 worm-eaten mushroom

干香菇被虫啃食,有蛀蚀痕迹者。

3.3.4 畸形菇 abnormal mushroom

干香菇的菌盖(菌伞)呈不规则形状者。

3.3.5 火伤菇 fired mushroom

干香菇在加工过程中受火(或温度过高)灼伤,影响色泽者。

3.3.6 带泥菇 soiled mushroom

干香菇外表附有泥迹者。

3.4 变质菇 deteriorated mushroom

3.4.1 霉斑菇 mould spot mushroom

干香菇菌盖(菌伞)、菌褶或菌柄有霉迹者。

3.4.2 霉变菇 mouldy mushroom

干香菇生霉而导致变质者。

3.5 异品种菇 other species mushroom

不属于本品种的其他干香菇。

3.6 菌盖(菌伞)直径 cap diameter

干香菇的菌盖(菌伞)最大横断面的长度。

3.7 菌柄长度 length of stem

以干香菇菌褶与菌柄交界处为基点到菌根末端的长度。

3.8 杂质 foreign matters

3.8.1 一般杂质 common foreign matters

干香菇成品以外的植物性物质。

3.8.2 有害杂质 detrimental foreign matters

有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质(如人畜毛发、金属、砂石等)。

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、标记、产地、规格和等级。

4.2 抽样条件

抽样应在清洁干燥、光线良好的室内仓库进行。

4.3 抽样器具

乳胶手套;无毒塑料袋(样品袋要求清洁、干燥、无异味);约1 m²的无毒塑料布一块。

4.4 抽样数量

抽样数量按式(1)计算:

$$S = \sqrt{\frac{N}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中: S——抽样件(箱)数;

N——全批总件(箱)数。

4.5 抽样方法和数量

4.5.1 从每批商品的堆垛上、下、内、外各部位随机抽取样品(箱),然后将样品(箱)打开后,戴上手套,从件(箱)内上、中、下部位抽取样品,每件约50~100 g,及时装入盛样袋内,每批原始样品不少于1 000 g。

4.5.2 倒包检查:在抽样过程中,按抽样数10%的件(箱)数(不得少于3件),逐件(箱)将干香菇全部倾出,反复翻动检查,确定无异常情况或品质无显著差异,然后才抽取样品。

4.6 样品制备与保存

4.6.1 样品制备:将已取得的全批原始样品倒于分样台或分样用塑料布上,充分混合,用四分法缩分成二份不少于 500 g 的样品,一份供检验,一份备查。备查样品,袋外注明品名、等级、输往国别、抽样人姓名和抽样日期等。

4.6.2 样品保存:按附录 A 流程图取得的存查样品,应存放在阴凉、干燥的样品间内,保存期四个月。

5 检验

按检验批,对出口产品包装使用性能及标志检验、重量检验、感官检验、规格检验、理化检验等。

检验程序:按附录 A 流程图进行检验。

5.1 检验场所条件

检验场所应清洁、干燥、自然光线充足、无异味。

5.2 检验器具

- a) 磅秤 感量:0.1 kg,称重最大值应在被称物重量的 5 倍以内,特殊情况不得超过 10 倍;
- b) 托盘天平 感量:0.1 g;
- c) 天平 感量:0.01 g;
- d) 电热烘箱 控制温度在士 2℃ 范围内;
- e) 铝质烘皿 有盖,高约 20 mm,内径约 80 mm;
- f) 干燥器 内盛有效干燥剂(硅胶);
- g) 游标卡尺 0~125 mm;
- h) 不锈钢直尺 0~15 cm;
- i) 搪瓷盘、乳胶手套、剪刀。

5.3 包装使用性能和标志检验

5.3.1 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,外包装封口是否牢固。

5.3.2 内包装检验

开件(箱)后,检查件(箱)内塑料袋是否破损,扎口或封口是否牢固、良好。

5.3.3 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。

5.4 重量检验

5.4.1 毛重

按检验批总数的 5%抽取件(箱)数,经校正的衡器过重,核算平均毛重。

5.4.2 皮重

抽查皮重不少于 10 件(箱),核算平均皮重。

5.4.3 净重

根据毛重与皮重核算出毛重部分的总净重。

5.5 感官检验

5.5.1 外观品质检验

按附录 A 流程图将供外观、气味检验的样品,倒于搪瓷盘内,轻轻摊平,先嗅其香气是否正常,有无霉腐及其他异味,然后边混合边观察形状、色泽、均匀度和洁净度,按规定要求作出评定。

5.5.2 杂质检验

按附录 A 流程图将供杂质检验样品,倒于搪瓷盘内,拣出各类一般杂质与有害杂质,将一般杂质称

重,按式(2)计算杂质含量百分率 E 。

$$E = \frac{W_1}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中: W_1 ——样品中一般杂质重量, g;

W ——样品重量, g。

有害杂质装入塑料袋内封好,并作好记录。

5.5.3 异品种菇、缺陷菇、变质菇检验

按附录 A 流程图将供异品种、缺陷、变质菇检验样品,倒入搪瓷盘内,轻轻摊平,凭肉眼观察,手感或剖开检视,拣出异品种菇、缺陷菇、变质菇,分别称重,按式(3)、(4)、(5)计算异品种含量百分率 C 、缺陷菇含量百分率 S 、变质菇含量百分率 D 。

$$C = \frac{W_2}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

$$S = \frac{W_3}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

$$D = \frac{W_4}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中: W_2 ——样品中异品种菇重量, g;

W_3 ——样品中缺陷菇重量, g;

W_4 ——样品中变质菇重量, g;

W ——样品重量, g。

按第 3 章定义中的分述,每项缺陷菇、变质菇应分别拣出,分别称重,分别计算和记录,最后再计算出总不合格率;同一菇体同时存在几个不合格因素时,只按其中最严重的一个称重计算,其余略去不计。

5.6 规格检验

按附录 A 流程图在检验异品种、缺陷、变质菇的同时,用 0~125 mm 游标卡尺,不锈钢直尺逐只检量菌盖(菌伞)直径和菌柄长度,分别称重,按式(6)、(7)、(8)计算菌柄超长度含量百分率 L 、菌盖(菌伞)直径超大尺寸含量百分率 DL 和菌盖(菌伞)直径稍小尺寸含量百分率 DS 。

$$L = \frac{W_5}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(6)$$

$$DL = \frac{W_6}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(7)$$

$$DS = \frac{W_7}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(8)$$

式中: W_5 ——样品中菌柄超长度重量, g;

W_6 ——样品中菌盖(菌伞)直径超大尺寸重量, g;

W_7 ——样品中菌盖(菌伞)直径稍小尺寸重量, g;

W ——样品重量, g。

5.7 理化检验

5.7.1 水分检验

5.7.1.1 样品制备

按附录 A 流程图将供水分检验约 50 g 样品,用剪刀逐只剪取 1/3 菇(包括菌柄),然后将已剪取的 1/3 菇,剪成约 3 mm 宽的小段,充分混合,备用。

5.7.1.2 操作步骤

a) 快速法:将 5.7.1.1 的样品用预经烘干称重的铝皿称取样品 5 g(准确至 0.01 g),然后移入预先加热稍高于 105℃ 的烘箱内,及时调整温度至 105℃,保持 105℃ 烘 80 min 取出,加盖,置于干燥器内,冷

却至室温,称重。按式(9)计算水分含量百分率 M 。

$$M = \frac{G_1 - G_2}{G} \times 100 \quad \dots\dots\dots (9)$$

式中: G_1 ——样品和烘皿前重量, g;

G_2 ——样品和烘皿后重量, g;

G ——样品重量, g。

测定应作双试验,同一分析者同时进行的两次测定结果之差,不得超过 0.2%。以规定误差范围内由二份结果的算术平均值为水分结果。

b) 恒重法

按 GB 5009.3 食品中水分的测定方法执行。

注:如复查样品水分,应按恒重法检验。

5.7.2 二氧化硫检验

按 SN/T 0230.2 执行。

6 检验结果的数据处理及结果判定

6.1 检验结果的有效数值的规定

——杂质总量:0.1%;

——缺陷菇:0.1%;

——变质菇:0.1%;

——异品种菇:0.1%;

——菌盖(菌伞)直径:0.1%;

——菌柄长度:0.1%;

——水分:0.1%。

6.2 检验结果有效数字后的数值,按 GB 8170 数值修约规则修约。

6.3 检验结果判定

将本批检验结果与外贸合同、信用证或有关出口质量标准的规定进行综合评定,符合规定的判为本批合格,否则判为本批不合格。

7 不合格的处置

被判为不合格的产品在返工整理的基础上可申请复查一次,对有碍安全卫生的不合格产品不得复查。

8 检验有效期

检验合格的有效期为二个月。

附录 A
(标准的附录)
检验流程图

