

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0327.2—94

上海市技术监督研究所
登记号 QT 966175

出口油炸花生仁检验规程

Rules for the inspection of
fried groundnut kernels for export

1994-12-26 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

出口油炸花生仁检验规程

SN/T 0327.2—94

Rules for the inspection of
fried groundnut kernels for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口油炸花生仁的取样和检验规程。
本标准适用于以食用植物油炸制的出口油炸花生仁。

2 引用标准

ZB X10 074 出口粮食、植物油中黄曲霉素 B₁、B₂、G₁、G₂ 检验方法
SN 0142 出口花生中六六六、滴滴涕残留量检验方法
SN/T 0327.1 出口烤花生仁检验规程

3 分类

- 3.1 油炸大粒种花生仁：指各种大粒种花生仁经脱皮后用食用植物油炸制的、加拌适量调味品或不加拌调味品花生仁。
- 3.2 油炸小粒种花生仁：指各类型小粒种花生仁经脱皮后用食用植物油炸制的、加拌适量调味品或不加调味品花生仁。

4 术语

- 4.1 外观、色泽及气味：整批油炸花生仁的粒形、色泽、匀整程度、洁净程度及气味。
- 4.2 口味：油炸花生仁的口味及有无气味。
- 4.3 口感：油炸花生仁的酥脆程度。
- 4.4 杂质
- 4.4.1 一般杂质：混入本品中的各种非本品物质、花生种皮、果皮及无食用价值的坏粒和焦糊粒。
- 4.4.2 有害杂质：各种有碍卫生的物质。
- 4.5 不完善粒：指下列尚有食用价值的花生仁粒：
- 4.5.1 破碎粒：明显破碎的仁粒。
- 4.5.2 虫蚀粒：被害虫蛀蚀的未变质的仁粒。
- 4.5.3 损伤粒：因受冻、热、潮、发芽、发霉等因素伤害，致种胚或子叶部分变质的仁粒。
- 4.5.4 残留种皮粒：未脱净种皮的仁粒。
- 4.5.5 沾污粒：明显污渍影响外观的仁粒。
- 4.5.6 其他不完善粒：不属于上列各项的有缺陷的仁粒。
- 4.6 异品种粒：大粒种花生仁中的小粒种花生仁；或小粒种花生仁中的大粒种花生仁。
- 4.7 过氧化值：按本检验方法测得的从受验花生仁中提出的每千克油样中含有的能氧化碘化钾的活性氧的毫摩尔数的二分之一。

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1994-12-26 批准

1995-05-01 实施

5 取样

以一份报验单报验的同一类型规格、同一收货人的油炸花生仁为一取样批次,每个取样批次不得大于 30t,超过时应分批取样。

5.1 抽扦件数:按式(1)计算每批应扦件数

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

式中: N ——取样批次的总件数;

A ——抽扦件数。

计算应扦件数时,不足一件者按一件计。

5.2 用具:扦样铲、盛样袋。

5.3 操作

5.3.1 抽扦前,应根据报验单(或合同)核对商品的品名、批号、标记、件数无误。

5.3.2 堆垛取样

5.3.2.1 在堆垛的不同部位均匀地抽定应扦取的件数,如包装上盖有生产厂及年、月、日代号戳记,则应先将厂号、生产日及班次弄清,然后按其比例抽扦。

5.3.2.2 把选定的样箱集中到明亮处,每箱开一袋,从袋内取样,随即装入盛样袋中,每箱扦取的样品应基本一致,每批原始样品总量不少于 2.5kg。

扦取的样品要立即连同报验单与扦样记录单(包括扦样地点、日期、包装、环境、条件、取样人等详细情况)一并携回室内。

5.3.2.3 在取样过程中,应注意每次取样样品的外观、色泽、气味等,如发现个别样箱品质异常,可单独扦取,并做好记录,交室内检验、鉴定。

5.3.3 加工过程中取样:取样工作也可在加工过程中,在主管人员指导下进行,随生产进度以不少于式(1)规定的比例,每隔一定的时间或一定箱数扦取一次等量样品,一个扦样批次的原始样品应不少于 2.5kg。

6 检验

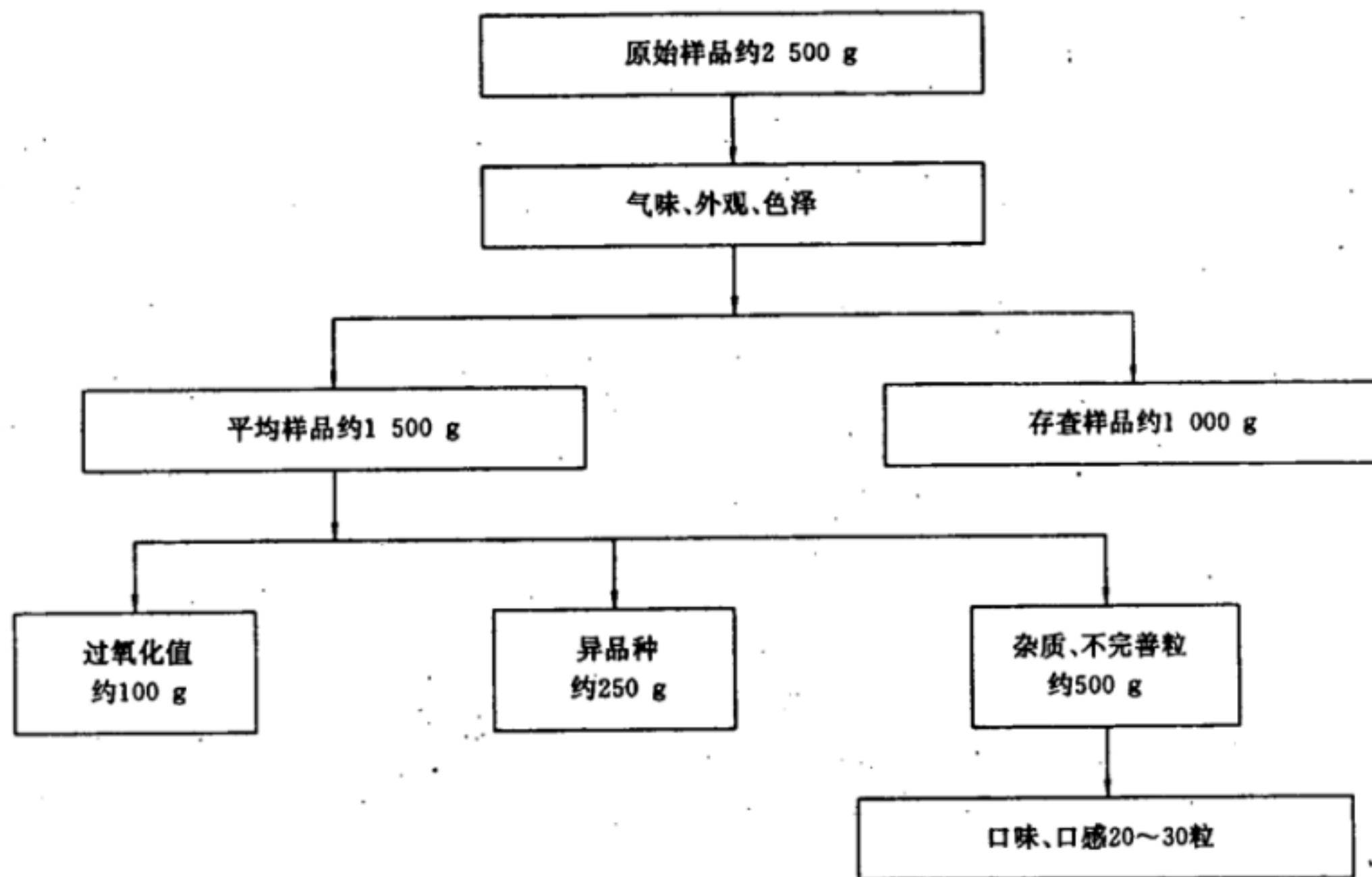
6.1 外观、色泽、气味检验

外观、色泽、气味检验除在取样现场进行外,还要在室内作进一步检验。

6.1.1 气味:打开盛样袋,嗅辨气味是否正常。

6.1.2 外观、色泽:将原始样品平摊于洁净的检验台上,在北向自然光线下,全面观察其外观、色泽是否正常。

6.2 品质检验流程图:按下图以四分法分取各项试样。



6.3 杂质检验

6.3.1 仪器及用具：天平(感量 0.1 g、0.01 g)、大搪瓷盘、样品盘、小刀。

6.3.2 操作程序

将 6.2 流程图分取的试样在感量 0.1 g 天平上称重，按 4.4 条定义检出各项杂质和坏粒(必要时切开或口感鉴定)。合并后感量 0.01 g 天平上称重，依式(2)计算百分率。对于有害杂质，一般还需单独计算。

$$\text{杂质}(\%) = \frac{A}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中：A——试样内杂质(及坏粒)质量，g；

W——试样质量，g。

6.4 不完善粒检验

6.4.1 仪器及用具：同 6.3.1。

6.4.2 操作程序

将 6.3.2 检出杂质后的试样按 4.5 定义检出各项不完善粒，对不能凭外观判断其损伤程度的仁粒，应剖开检视，确定归属，然后在感量 0.01 g 天平上分项称重，按式(3)计算不完善粒子项百分率：

$$\text{不完善子项}(\%) = \frac{D}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中：D——不完善粒子项质量，g；

W——试样质量，g。

$$\text{不完善粒总量}(\%) = \Sigma \text{不完善粒子项}(\%) \quad \dots\dots\dots(4)$$

6.4.3 不完善粒子项兼项的归属

在检验中，如不完善粒出现兼项，应首先归属有限量规定的项目，然后按下列顺序依次归属，只计一项，即：损伤粒、沾污粒、虫蛀粒、残留种皮粒、破碎粒、其他不完善粒。

6.5 异品种粒检验

6.5.1 仪器及用具：同 6.3.1。

6.5.2 操作程序

将 6.2 流程图分取的试样在感量 0.1 g 天平上称重,按 4.6 定义根据粒形等特点将混入大粒种花生仁中的小粒种花生仁,或混入小粒种花生仁中的大粒种花生仁拣出,在感量 0.01 g 天平上称重,按式(5)计算百分率。

$$\text{异品种粒}(\%) = \frac{V}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中: V ——异品种粒质量, g;

W ——试样质量, g。

6.6 口味、口感检验

自 6.3、6.4 检验杂质、不完善粒后的试样中随机抽取 20~30 粒完好的仁粒逐一品尝,依 4.2、4.3 定义,评定其口味、口感是否正常。

6.7 过氧化值检验:按 SN/T 0327.1 检验。

6.8 黄曲霉毒素检验:按 ZB X10 074 检验。

6.9 农药(六六六、滴滴涕)残留量检验:按 SN 0142 检验。

7 检验结果有效数字的规定

- a. 杂质:0.1%;
- b. 不完善粒总量:0.1%;
- c. 不完善粒子项:0.01%;
- d. 异品种粒:0.1%;
- e. 过氧化值:0.01($\frac{1}{2}$ 毫摩尔数)/kg。

8 包装检验

在取样的同时,按照贸易合同的有关包装规定和保障运输安全的要求,检验以下各项:

8.1 包装物是否牢固,是否有破损、污染、水湿,封口是否牢固。

8.2 外包装是否洁净,内包装是否漏气。

8.3 标记是否清晰、正确。

9 存查样品的保管

将依据 6.2 品质检验流程图分取的存查样品放入塑料袋内,写明标记,抽气加脱氧剂,放入阴凉、避光、干燥的场所,至少保存三个月,或按合同规定保存至索赔期届满。

附加说明:

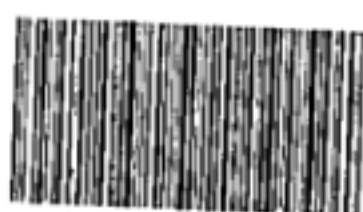
本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国山东进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人王寿杰、王序青、王献年、王跃波。

(京)新登字 023 号

SN/T 0327.2—94



SN/T0327.2-1994

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 7 月第一版 1995 年 7 月第一次印刷 书号:155066 · 2-9999