SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0936—2000

进出口酸枣汁检验规程

Rules for the inspection of wild jujube juice for import and export

2000-09-15 发布　　2000-12-31 实施

中华人民共和国国家出入境检验检疫局　发布

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
进出口酸枣汁检验规程
SN/T 0936—2000
*
中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
电 话:68522112
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
版权专有 不得翻印
*
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 9 千字
2000年12月第一版 2000年12月第一次印刷
印数 1—2 000
*
书号:155066·2-13413 定价 6.00 元

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》的要求编写的。本标准的抽样方法参照《出口饮料管理方法》,在理化检验方法等同采用GB 12143.1—1989《软饮料中可溶性固形物的测定方法　折光计法》、QB 1687—1993《浓缩苹果清汁》等与酸枣汁检验有关的现行国家标准和行业标准的同时,还参考国际食品法规委员会和德国等国家法规标准制定而成。

本标准由中华人民共和国国家出入境检验检疫局提出。

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。

本标准主要起草人:孙丽萍、林爱东、顾绍平。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

进出口酸枣汁检验规程

SN/T 0936—2000

Rules for the inspection of wild jujube juice for import and export

1 范围

本标准规定了进出口酸枣汁的抽样、检验及评定和复验规则。

本标准适用于进出口酸枣汁的检验。

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使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 601—1988 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备

GB/T 5009.4—1985 食品中灰分的测定方法

GB/T 5009.11—1985 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12—1985 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.13—1985 食品中铜的测定方法

GB/T 10790—1989 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存

GB/T 12143.1—1989 软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法

SN 0168—1992 出口食品平板菌落计数

SN 0169—1992 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法

SN/T 0853—2000 进出口蜂蜜中铁的测定方法 原子吸收法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 酸枣汁

以成熟酸枣为原料，经破碎、浸汁、压榨、浓缩(或不浓缩)、澄清和杀菌等工艺加工而成的果汁。

3.2 杂质

混入酸枣汁中的外来物质。有以下情况者为恶性杂质：蚊、蝇、虫、玻璃碎屑、头发、指甲、金属物及其他污秽物。

3.3 检验有效期

出入境检验检疫机构为检验合格的出口酸枣汁签发的合格单证的有效期。

4 抽样和制样

4.1 检验批

将原料相同、加工工艺条件相同、品种规格相同、并由同一生产线、同一班次加工的产品，数量不超

中华人民共和国国家出入境检验检疫局 2000-09-15 批准　　2000-12-31 实施

过 2000 件为一检验批。

4.2 抽样数量见表 1。

表 1

批量,件	最低抽样数,件
500 件以下	6
501～1 000	10
1 001～2 000	12

4.3 抽样方法

4.3.1 内含小包装产品如含瓶、袋、盒、罐等按 4.2 规定的数量随机抽取。逐件开启,每件抽取 1 瓶或袋、盒、罐。

4.3.2 不含小包装产品按 4.2 规定的数量随机抽取。逐件开启,从每件中吸取(200～300) mL。

4.4 样品制备

抽取的小包装产品样品,一半做试样,一半留样备查。

抽取的非小包装产品样品,需充分混合后,取一半做试样,另一半封存备查。

4.5 试样保存

抽取后的样品于 4℃条件下避光保存,备查样品保存三个月以上。

5 检验

5.1 感官检验

5.1.1 外观与色泽

取 50 mL 混合均匀的样品于干净的样品杯(或小烧杯)中,置于明亮处,用肉眼观察其外观与色泽是否与酸枣汁相符的棕红色,有无明显沉淀、杂质和悬浮物。

5.1.2 香气和滋味

取混合均匀的样品适量,倒入洁净的样品杯(或烧杯)中,鼻嗅,有无浓郁的酸枣果香;用食用水冲淡适当倍数后,口尝是否具有酸枣的风味和滋味,是否酸甜适口,有无异味。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143.1 规定方法进行检验。

5.2.2 总酸

5.2.2.1 仪器

a) pH 计;

b) 磁力搅拌器。

5.2.2.2 试剂

除特殊规定外,试剂均为分析纯。

a) 0.05 mol/L 氢氧化钠标准溶液:按 GB/T 601 配制与标定。

b) 所用蒸馏水经煮沸后冷却备用。

5.2.2.3 测定

用已知 pH 值的标准缓冲溶液校正 pH 计。

称取(5～10) g(精确至 0.01 g)混合均匀的样品于 100 mL 容量瓶中,加水至刻度,混匀,然后吸取 20 mL 置于 200 mL 烧杯中,加 60 mL 蒸馏水,置于磁力搅拌器上,将校正过的玻璃电极和甘汞电极插入烧杯中,在磁力搅拌器下用氢氧化钠标准溶液滴定至 pH 值 8.1,记录氢氧化钠标准溶液的用量(将滴定完毕的样品留做测定 α-氨基态氮的含量)。

5.2.2.4 计算

$$X = \frac{V \times c \times K \times 100}{m \times 20} \times 100 \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：X——总酸的百分含量(以柠檬酸计)；

V——消耗氢氧化钠标准溶液的体积，mL；

c——氢氧化钠标准溶液的浓度，mol/L；

K——换算系数，柠檬酸为 0.064；

m——被测样品质量，g。

5.2.2.5 结果允许差

平行试验测定结果之差不超过 0.05%。

5.2.3 α-氨基态氮

5.2.3.1 仪器

a) pH 计；

b) 磁力搅拌器。

5.2.3.2 试剂

除特殊规定外，试剂均为分析纯。

a) 36%甲醛溶液：用 0.05 mol/L 的碱液调至 pH8.1 后使用。

b) 0.05 mol/L 氢氧化钠标准溶液。

5.2.3.3 测定

将滴定至 pH8.1 的样品加 10.0 mL 甲醛溶液(pH=8.1)混匀，再用 0.05 mol/L 的氢氧化钠标准溶液滴定至 pH8.1，记下消耗氢氧化钠标准溶液的毫升数为 V_1。同时做空白对照，取 80 mL 水先用 0.05 mol/L 氢氧化钠标准溶液滴定至 pH8.1，再加入 10 mL 甲醛溶液(pH=8.1)，混匀，用 0.05 mol/L 氢氧化钠标准溶液继续滴定至 pH8.1，记下消耗氢氧化钠标准溶液的毫升数为 V_2。

5.2.3.4 计算

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 14}{m \times 20} \times 100 \quad \cdots\cdots (2)$$

式中：X——每 100 g 试样中氨基态氮的毫克数，mg/100 g；

V_1——测定用样品稀释液加入甲醛后消耗氢氧化钠标准溶液的体积，mL；

V_2——试剂空白试验加入甲醛后消耗氢氧化钠标准溶液的体积，mL；

c——氢氧化钠标准溶液的浓度，mol/L；

m——被测样品质量，g；

0.014——1 毫升 1 mol/L 氢氧化钠标准溶液相当于氮的克数。

5.2.3.5 结果允许差

平行试验测定结果之差不超过 2%。

5.2.4 pH 值

5.2.4.1 仪器

pH 计。

5.2.4.2 测定

将 pH 计按照仪器说明书进行校正，取 100 mL 待测样品于小烧杯中摇匀，插入电极，将 pH 计的温度调节器调至被测样品的温度，缓缓摇动，当 pH 计的显示数字稳定后，记下该数字。

5.2.4.3 结果允许差

平行试验测定结果之差不超过 0.1。

5.2.5 铁

按 SN/T 0853 规定方法测定。

5.2.6 灰分

按 GB/T 5009.4 规定方法测定。

5.2.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定方法测定。

5.2.8 铜

按 GB/T 5009.13 规定方法测定。

5.2.9 砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 细菌总数

先用碱液将枣酸汁 pH 值调至中性，以下按 SN 0168 规定方法检验。

5.3.2 大肠菌群

先用碱液将枣酸汁 pH 值调至中性，以下按 SN 0169 规定方法检验。

5.4 重量检验

重量检验按照 SN/T 0188—1993 中 5.1.2 检验。即按固定净重商品的抽查净重方法鉴定全批重量。

5.5 包装标志检验

5.5.1 包装材料

包装材料应按进口国有关卫生规定或对外贸易合同的约定进行检验。没有规定的，按我国食品卫生的有关规定进行检验。

5.5.2 包装

包装检验应在出入境检验检疫包装性能鉴定合格的基础上进行使用性能检验鉴定，内容包括：有无破损、渗漏、霉变、密封不严等有损酸枣汁品质质量的情形。

5.5.3 包装标志

包装标志按进口国有关规定或对外贸易合同约定进行检验。无规定的，按 GB/T 10790 进行检验。

6 评定和复验规则

6.1 结果的评定

对外贸易合同、信用证、进口国有关法律、法规有规定要求的，按规定要求进行。没有上述规定要求的，按本标准进行。

上述各项检验标准均符合规定要求的，判为合格批；否则判定不合格批。

6.2 复验

判为不合格批的检验批，报验人可申请复验。复验时应加倍开箱和抽样，复验仍不符合规定的，判为不合格。

因包装不合格的检验批，可通过返工整理后进行复验，复验仍不合格的，不允许再复验。

凡属安全卫生项目不合格的检验批，不予复验。

7 检验有效期

检验有效期为 2 个月。

版权专有 不得翻印

*

书号：155066·2-13413

定价： 6.00 元