SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1007—2001

进出口鲜蒜苔检验规程

Rules for the inspection of garlic sprout for import and export

2001-12-30 发布　　2002-06-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局　发布

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
进出口鲜蒜苔检验规程
SN/T 1007—2001
*
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:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
*
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字
2002 年 5 月第一版 2002 年 5 月第一次印刷
印数 1—2 000
*
书号:155066·2-14376 定价 6.00 元
网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

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。

鲜蒜苔是我国蔬菜生产的主要品种之一,也是我国多年出口创汇商品,但我国目前鲜蒜苔检验还没有一个统一的方法,故在多年工作经验的基础上,特制定本标准。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位:中华人民共和国安徽出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:赵庆庭。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

进出口鲜蒜苔检验规程

SN/T 1007—2001

Rules for the inspection of garlic sprout for import and export

1 范围

本标准规定了进出口鲜蒜苔的定义、抽样、品质检验、质量鉴定和包装标志的检验方法。

本标准适用于进出口鲜蒜苔的检验。

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 4456—1996 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5033—1985 出口产品包装用瓦楞纸箱

GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.20—1996 食品中有机磷农药残留量的测定方法

GB/T 8170—1987 数值修约规则

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 鲜蒜苔：新鲜蒜苔采摘后，选择鲜嫩、无损伤、无严重病虫害，经切除花苞和下端白色部分，在0℃～3℃冷库内贮藏的可食苔体。

3.2 外观：鲜蒜苔的色泽、形状及其洁净匀整程度。

3.3 规格：鲜蒜苔的长度和直径。

3.3.1 长度：鲜蒜苔从苔的基部至苔苞下端的距离。

3.3.2 直径：鲜蒜苔的最大横断面直径。

3.4 气味：鲜蒜苔所固有的特殊芳香气味。

3.5 杂质：非本品以外的物质和本品的废物。

3.6 缺陷苔

3.6.1 霉变苔：蒜苔的任何部位生霉变质。

3.6.2 腐烂苔：蒜苔组织溃烂发腐。

3.6.3 虫蚀苔：蒜苔遭受昆虫蛀蚀。

3.6.4 损伤苔：蒜苔受机械力而导致的刀伤、刺伤、擦伤、挤伤或扭伤等(除两端切口)。

3.6.5 病害苔：蒜苔受各种病原菌的侵染而产生非腐烂性的锈斑、黄白斑以及变色的花斑苔。

3.6.6 风干苔：蒜苔的任何部位因失水而干瘪萎缩凹陷。

3.6.7 冻伤苔：蒜苔因低温受冻后，蒜苔僵硬呈墨绿色，严重时表皮呈水渍状。

3.6.8 老化苔：加工时间过长，其纤维化部分在 0.5 cm 以上者。

3.6.9 污染苔：被附着杂质或被异物污染者。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 2001-12-30 批准　　2002-06-01 实施

3.6.10 白花苔：蒜苔上端部位为白色者。

3.6.11 黄变苔：温度偏高或不稳定而导致蒜苔上端部位变黄。

3.6.12 空心苔：蒜苔苔心明显空心。

4 抽样

4.1 数量

以同一品名、规格、生产单位作一抽样检验单位，但最多不超过1 000箱(件)。

50件以下抽三件。

51～100件，抽五件。

101～1 000件，以五件为基数，每增加100件增抽一件。

计算抽样数量时，不足100件者按100件计，每批抽取的样品应略高于2 000 g。

4.2 用具：白色搪瓷盘(50 cm×30 cm)。

4.3 方法

4.3.1 开始取样前，应根据报验单或备货单就商品的品名、生产单位、级别、批次、标记、数量、质量和堆垛位置逐一核对无误后，再抽取样箱。

4.3.2 在堆垛四周、上、中、下各部位以曲线形走向随机抽取样箱。

4.3.3 将样箱逐件开启，在各个样箱中随机取出足够的具有代表性的样品，放入白色搪瓷盘中。

4.3.4 抽样时应注意以下问题：

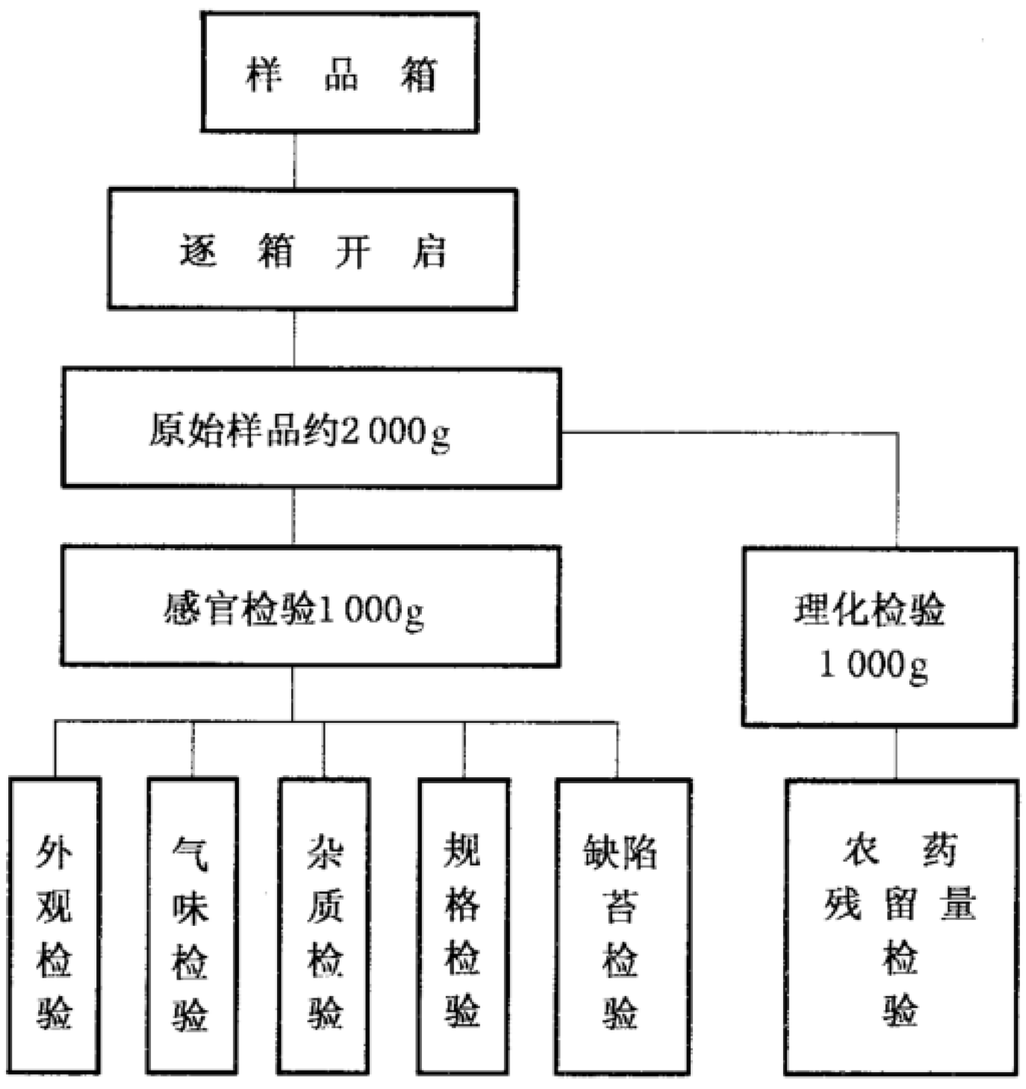
a) 现场抽样后的样品应设放在商品堆存库里，避免温差，防止出汗。

b) 将样箱打开后，应观察其色泽、气味、杂质和虫害。如发现有虫害、霉变、腐烂、气味异常、有毒有害性杂质以及水珠，应停止抽取样品，等整理完毕后再重新取样。

c) 取样人员应因商品品质、包装、堆存情况不同，变更抽样件数。

5 品质检验

5.1 检验流程图



5.2 感官检验

5.2.1 外观检验

将供验的原始样品在检验台上轻轻摊平，在光线良好的条件下，用肉眼观察其色泽、形状、洁净以及匀整程度。

5.2.2 气味检验

打开样箱或原始样品袋时，立即嗅辨其气味是否正常，有无异味。

5.2.3 杂质检验

将原始样品轻轻摊平后拣出杂质，并用感量为 0.01 g 的天平称其质量。按式(1)计算杂质百分率。

$$杂质(\%) = \frac{M}{W} \times 100 \qquad \cdots\cdots(1)$$

式中：M——称得的杂质质量，g；

W——供检样箱成品的质量，g。

5.2.4 规格检验

用直尺或钢卷尺测量供验样品的长度和直径。

5.2.5 缺陷苔检验

a) 仪器及用具：台秤(感量 2 g)，放大镜(5～10 倍)；

b) 操作方法：将供检验的平均样品用台秤称量后，倒在洁净的检验台上，根据定义的解释，逐个进行鉴定，对不易鉴别的项目，可借助放大镜检视，拣出样品中的各项缺陷苔，分别称量或数记其个数。如一根蒜苔中同时存在几个疵点，应以最严重的疵点为一计算项目，其余疵点不再计算。按式(2)计算百分率。

$$D_e = \frac{G}{S} \times 100 \qquad \cdots\cdots(2)$$

式中：D_e——总项或单项缺陷苔的百分率，%；

G——供检样品总项或单项缺陷苔质量，g 或个数；

S——供检样品总质量，g 或总个数。

5.3 理化检验(农药残留量检验)

六六六、滴滴涕残留量检验，按 GB/T 5009.19 执行。

有机磷农药残留量检验，按 GB/T 5009.20 执行。

6 质量鉴定

根据抽样件数，逐件称其质量(毛重)，然后再称其内外包装的质量(皮重)，按式(3)计算净重。

$$W = W_1 - W_2 \qquad \cdots\cdots(3)$$

式中：W_1——每箱毛重，kg；

W_2——每箱皮重，kg；

W——每箱净重，kg。

7 包装标志检查

7.1 包装检验

7.1.1 外包装纸箱：按 GB/T 5033 进行检验。

7.1.2 外包装可在抽样时，检查整个批次的外观状况，对抽取的样箱，检查其捆扎是否端正牢固，封口条是否紧密，能否适应于搬运和长途运输。

7.1.3 塑料袋：按 GB/T 4456 进行检验。

7.2 标志检查

检查包装上商品名称、等级、批次、唛头等标志是否符合要求。

8 检验结果的数据处理

检验结果有效数字为 0.1%，其数值修约按 GB/T 8170 执行。

SN/T 1007-2001

版权专有　侵权必究

*

书号：155066·2-14376

定价：　6.00 元