

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1042—2002

20021563

出口焦枣检验规程

Rules of inspection for export prepared jujube



2002-01-16 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

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》的要求制定的。

本标准中的大部分技术指标是根据长期生产和检验实践所积累的大量数据,通过实验研究和数理分析后确立的,如不完善率、水分含量和微生物限量指标等。

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:中华人民共和国河南出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:沈莉、于红、梁稚鸿、高志伟、刘朝辉。

本标准系首次发布的检验检疫行业标准。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

出口焦枣检验规程

SN/T 1042—2002

Rules of inspection for export prepared jujube

1 范围

本标准规定了出口焦枣的抽样方法、检验项目和方法、技术要求、结果判定及复验规则等。

本标准适用于以干红枣为主要原料,经烘烤而制成产品的检验,以同种工艺制成的其他类似产品可参照执行。

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 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5033—1985 出口产品包装用瓦楞纸箱

GB/T 5835—1986 红枣

GB 9687—1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

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 0170—1992 出口食品沙门氏菌(包括亚利桑那菌)检验方法

SN 0172—1992 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

SN/T 0188—1993 进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重

SN/T 0399—1995 出口干制红枣检验规程

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 焦枣 prepared jujube

以干红枣为原料,去除枣核后直接或填充已剥去红衣的花生仁或松籽仁等坚果果仁,经适当温度烘烤后的制成品。亦叫香心枣等。

3.2 杂质 foreign matter and impure jujube

消费者不能或不愿食用的物质。包括以下各项:

3.2.1 坏果:枣、花生仁或松籽仁发霉、变质、变味或严重虫蚀,或留有死虫体、虫絮、虫粪等,失去食用价值的焦枣。

3.2.2 非本品杂质

a) 一般杂质:混入的各种非本品物质及枣核等。

b) 恶性杂质:毛发、死虫体、玻璃碎片、金属物、土粒、砂石等。

$$X_1(\%) = \frac{H}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

$$X_2(\%) = \frac{Y}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中: X_1 ——坏果占样品总质量分数, %;

H ——坏果总质量, g;

W ——样品总质量, g;

X_2 ——一般杂质占样品总质量分数, %;

Y ——一般杂质总质量, g。

3.3 不完善枣 imperfect jujube

包括以下各类虽有缺陷但仍具有食用价值的焦枣。

a) 虎皮枣:指枣在生长过程中,由外界因素不良影响所造成的枣皮色泽不匀或失去应有光泽等。

b) 软枣:指烘烤温度不够或受热不均,使枣体水分含量过高,枣体发软。

c) 焦糊枣:指烘烤温度过高所造成的枣体呈深褐色或棕色的焦枣。

d) 脱芯枣:指因花生仁或松籽仁填充不当,造成脱落后的无芯枣。

e) 缺陷枣:指因花生仁或松籽仁未按要求填充;或因原料枣破头、浆头等使枣肉无法正常包裹内芯,或花生仁或松籽仁因烘烤火候过轻或过重,使果仁尚有生味或已呈棕黄色有糊味等产品的总称。

3.4 不完善率 imperfect rate

不完善枣占样品总量的百分含量。

$$X_3(\%) = \frac{B}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中: X_3 ——不完善枣占样品总量的百分比, %;

B ——不完善枣的总质量, g;

W ——样品总质量, g。

4 抽样

4.1 检验批

以同一报检单、同一品种、同一生产加工企业的产品作为一个检验批。每批数量不得超过 2 t, 超过时, 应分批取样。

4.2 数量检验

抽样前, 应根据报检单的填报内容与合同规定, 核对商品名称、批号、标记、件数等是否相符。

4.3 抽样用具

4.3.1 盛样筒(袋):可密闭的金属筒或塑料袋。

4.3.2 取样工具:食品铲、薄膜手套、口罩、帽子等。

4.4 抽样件数

10 件及以下:逐件抽件;

10~100 件:取 10 件;

101 件及以上按式(4)计算应抽件数:

$$a = \sqrt{N} \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中: N ——抽样批次的总件数;

a ——应抽件数。

4.5 重量检验

4.5.1 在货垛的上、中、下部位, 按规定数量随机抽样。按 SN/T 0188 规定抽查鉴重。

4.5.2 如外销合同规定差重值,则按规定值检验;如外销合同未规定差重值,则按 SN/T 0188 中(表 4)检验。

4.6 抽样方法和数量

将选定的样箱集中到明亮处,打开箱盖,戴上手套、口罩、帽子,用食品铲从箱中上、中、下部位轻轻铲取样品,装入盛样筒(袋)中。检测微生物的样品应以无菌操作取出后单独包装存放。

每件抽样数量应基本一致,每件取样不得少于 200 g,每批抽取原始样品不少于 4 kg,检验微生物样品不少于 500 g。

4.7 取样时,应检查箱内产品品质是否均匀一致,有无不均和杂质等异常情况。

4.8 将原始样品倒于洁净、干燥白瓷盘中,用四分法分取平均样品 2 kg。

5 检验项目及技术要求

检验项目应按进口国官方标准和外销合同的规定进行检验,如合同中没有明确规定,并且进口国无相应标准时,可参考以下规定进行检验。

5.1 原料要求

a) 干红枣:果形饱满,成熟度好,肉质肥厚,个头大小均匀,符合 GB/T 5835—1986 中 2.1、2.2 等级的有关要求。

b) 花生仁或松籽仁:果仁粒形一致,大小适中,色泽均匀,不变质,无虫蚀,无霉变。

5.2 检验流程图

5.2.1 按图 1 程序进行分样

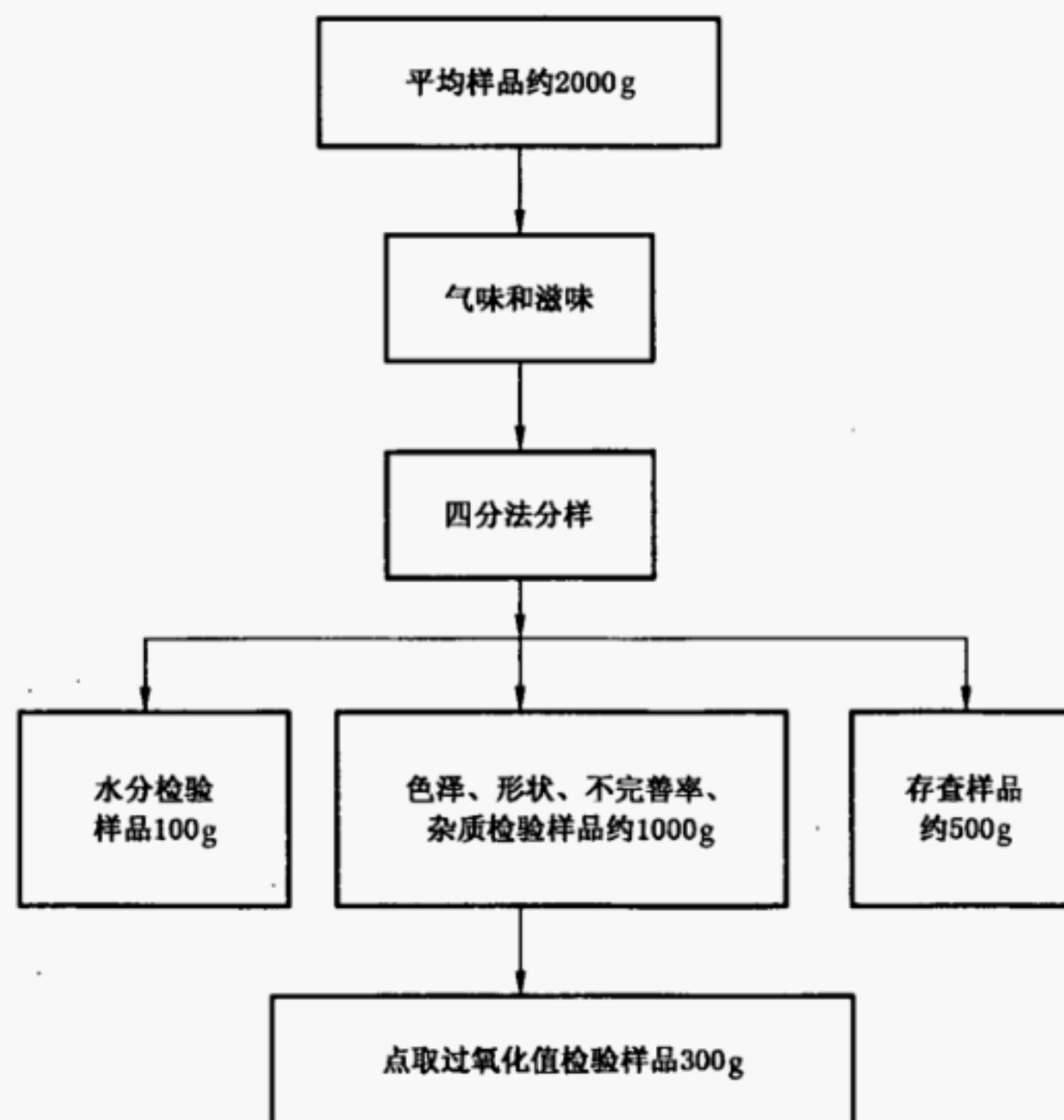


图 1

5.2.2 用于水分检验的样品应放于 500 mL 广口瓶中保存。

5.3 感官检验

5.3.1 气味和滋味:打开样品包装,立即嗅辨气味是否正常;随机取 10~20 粒样品品尝,应具有本品特有的滋味,无焦糊味,无异味。

5.3.2 色泽和形状:在明亮的自然光线下,将样品平摊在洁净的白瓷盘中观察其色泽、形状是否正常。

5.3.2.1 枣呈深红色,具有光泽;花生仁呈奶油色,松籽仁呈淡黄色,色泽均匀一致。

5.3.2.2 红枣去核后呈中空状,按合同要求填充花生仁或松籽仁等辅料,经烘烤后成为一体;焦枣颗粒大小,花生仁或松籽仁露出长度、松籽仁数量等应均匀一致。

5.3.3 杂质和不完善枣检验

5.3.3.1 仪器:天平 1:感量 0.1 g;天平 2:感量 0.01 g。

5.3.3.2 将水分检验样品、存查样品、已分出的其他感官检验样品用天平 1 称重 W ,按本标准 3.2、3.3 的定义规定,拣出杂质和不完善枣。将坏果用天平 2 称重 H ;一般杂质用天平 2 称重 Y ;不完善枣用天平 2 称重 B ;按式(1)(2)(3)分别计算坏果(%),一般杂质(%),不完善率。

表 1

检 验 项 目		指 标
不完善率		$\leq 6.0\%$
杂质	坏果	$< 1.0\%$
	一般杂质	$\leq 0.1\%$

5.4 微生物检验

以无菌操作打开检测微生物的样品包装,按表 2 规定进行检测。

表 2

检验项目	指 标	检验方法
细菌总数,个/g	$\leq 1\ 000$	按 SN 0168
大肠菌群,个/g	< 3	按 SN 0169
致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出	按 SN 0170 和 SN 0172

5.5 理化检验

5.5.1 过氧化值按 GB/T 5009.37 规定进行检验。其中检验花生仁或松籽仁过氧化值的油样制备见 5.5.2。

5.5.2 称取粉碎混匀的花生仁或松籽仁样品 50 g~100 g,置于 250 mL 具塞瓶中,加石油醚(沸程 30℃~60℃),使石油醚浸没样品,放置过夜,用快速滤纸过滤后,减压回收溶剂,得到油样。

5.5.3 水分检验见表 3 规定。

表 3

检验项目	检验对象	指 标	检验方法
水分	枣体 ¹⁾	$\leq 10.0\%$	按 GB/T 5009.3
1) 枣体是指焦枣经除去花生仁或松籽仁后的部分。			

5.6 包装检验

5.6.1 外包装纸箱应符合 GB/T 5033 的规定。

外包装纸箱应坚固、干燥、清洁、无霉、无异味,封口牢固等,标记、唛头是否清晰、正确、整齐,是否适用于储存和长途运输。

5.6.2 内衬包装袋应符合 GB 9687 规定。

6 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥,确保产品不与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物质接触,并有防潮、防晒、防雨等设施。

7 储存

产品应在阴凉、清洁卫生、干燥、通风条件下储存。

8 结果判定及不合格的处置

8.1 首先应根据进口国标准和贸易合同对产品质量的有关规定进行判定。

8.2 如进口国标准或贸易合同未规定的,则按表 4 进行判定及处置。

表 4

检验项目	检验结果	判定	不合格的处置
重量检验	不符合 4.5.2 规定	不合格	返工整理后复验
抽样检验	存在 4.7 情况	不合格	视情况不同返工整理后复验或不允许复验
原料检验	不符合 5.1 规定	不合格	不允许复验
感官检验	不符合 5.3.1 规定	不合格	不允许复验
	不符合 5.3.2 的规定或不完善率超标	不合格	重新挑选后复验
	一般杂质超标 恶性杂质或坏果超标	不合格 不合格	允许复验 不允许复验
微生物检验	超标或检出致病菌	不合格	不允许复验
化学检验	水分超标	不合格	返工后复验
	过氧化值超标	不合格	不允许复验
包装检验	不符合 5.6.1 的规定	不合格	返工整理后复验

9 复验规则

复验只进行一次,复验应加倍抽样,复验发现原有问题或其他严重问题则判为不合格,不准出口。

10 样品的保存

10.1 将存查样品装入样品容器内,外贴样品标签,注明报检号、品名、批号、取样人等,由专人负责保管。

10.2 存查样品应防虫、防鼠、防阳光直射,在空气干燥、通风良好环境下贮存。

10.3 存查样品应保管到对外贸易合同规定索赔有效期,如对外贸易合同没有规定,则自检验之日起保存六个月。

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
出口焦枣检验规程
SN/T 1042—2002

*

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

*

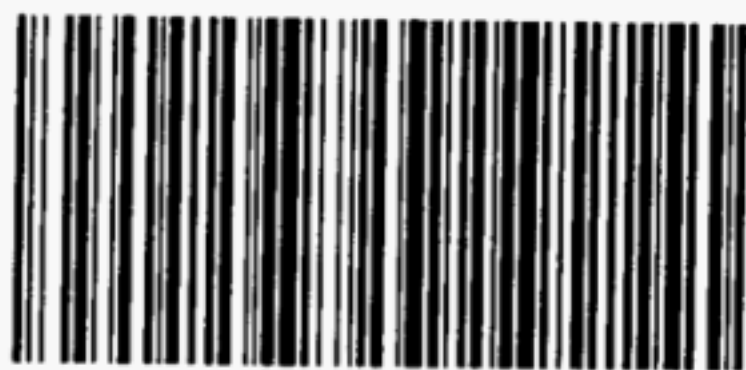
开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 13 千字
2002年5月第一版 2002年5月第一次印刷
印数 1—2 000

*

书号:155066·2-14354 定价 8.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SN/T 1042-2002