SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1046—2002

出口冷冻草莓检验规程

Rules for the inspection of frozen strawberry for export

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

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
出口冷冻草莓检验规程
SN/T 1046—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 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:155066·2-14327 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》的要求进行编写，规定了出口草莓的抽样、检验及检验结果的判定的方法。

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：中华人民共和国江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：朱秉权、王洪。

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

出口冷冻草莓检验规程

SN/T 1046—2002

Rules for the inspection of frozen strawberry for export

1 范围

本标准规定了出口冷冻草莓的抽样、检验及检验结果的判定。

本标准适用于以新鲜、成熟、无病虫害、果形正常的草莓为原料，经挑选、去蒂、清洗、去杂质，按合同要求加工而成的出口冷冻罐装、袋装草莓的检验。

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 2828—1987 逐批检查计数抽样程序及抽样表(适用于连续批的检查)

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

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 杂质

来自草莓本身以外的混杂物，分为一般杂质和恶性杂质。一般杂质是指混入产品中对人体的健康无影响的外来混杂物，如：草莓的叶、蒂、糖焦等。恶性杂质是指混入产品中对人体的健康会造成危害或影响的外来混杂物，如：碎玻璃、金属物、昆虫、毛发等。

3.2 异品种

区别于指定检验批品种的其他草莓品种。

3.3 机械伤

草莓在加工过程中由于外界的影响造成的草莓表面发生的损伤。

3.4 去蒂未净

草莓去蒂时未去净，有根蒂残留。

3.5 畸形果

与正常形态不同的草莓。

3.6 检验批

相同生产条件下，同品种、同规格产品的单位包装的集合组成一个检验批。

4 抽样

4.1 抽样条件

本检验批产品已全部加工包装结束，完全冻结，在低温冷库中码放整齐，并具有工厂厂检有效期内的合格报告。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局2002-01-16批准　　2002-06-01实施

4.2 抽样方案

4.2.1 冷冻罐装草莓抽样方案

采用GB/T 2828—1987特殊检查水平S-3，每批抽样数量如下：

批量(罐)	抽样数(罐)
2～15	2
16～50	3
51～150	5
151～500	8
501～3 200	13
3 201～35 000	20

4.2.2 冷冻袋装草莓抽样按式(1)抽取。

$$n = \frac{\sqrt{N}}{2} \qquad \cdots\cdots(1)$$

式中：n——取样数(取整数，小数部分向前修约)；

N——整批的数量。

4.3 抽样方法

在堆垛的上下、内外及四周均匀随机抽取代表性样品。

5 检验

5.1 检验项目

包装检验，感观检验，理化微生物检验。

5.2 检验场所条件

光线充足，通风良好，温度适宜，清洁卫生，无异味。

5.3 检验工具

5.3.1 操作台

易于清洗消毒，台面平整，大小适宜的不锈钢操作台。

5.3.2 衡器

经国家计量部门鉴定合格，并在规定的有效期内，最大称量值应低于被衡样品重量的5倍。特殊情况下，可适当放宽，但不得高于被衡样品质量的十倍。衡器精度要求不得大于被衡样品质量的1%。

5.3.3 白搪瓷盘

应清洁卫生，无异味，完好，大小以能均匀铺开样品为宜。

5.3.4 温度计

量程±50℃，精度0.1℃的水银温度计或数字式温度计。

5.3.5 手摇钻

5.3.6 不锈钢的调羹、汤勺、大盆

清洁卫生，无异味。

5.3.7 玻璃烧杯

清洁卫生。

5.4 检验方法

5.4.1 包装检验

5.4.1.1 内外包装材料应完整牢固，无异味、无污染，内包装材料无毒、无害，马口铁罐无锈。

5.4.1.2 外包装容器为纸箱的，应无变形现象，并附有包装性能检验合格单。

5.4.1.3 外包装容器为马口铁罐的，应无变形、锈蚀现象，根据要求附有包装性能检验合格单。

5.4.1.4 外包装标识正确、清晰。

5.4.2 温度测定

将抽取的样品开盖后，迅速用清洗消毒过的手摇钻在冷冻草莓上垂直向下钻至样品几何中心，立即将温度计插入孔内，待温度指示稳定后读数。

5.4.3 质量检验

将抽取的样品逐罐(袋)称质量，按式(2)求出净质量：

$$W = W_1 - W_2 \quad \cdots\cdots(2)$$

式中：W——净质量，kg(g)；

W_1——毛重，kg(g)；

W_2——内外包装质量，kg(g)。

5.4.4 感官检验

样品自然解冻或流动水解冻完全后，将样品倒入不锈钢大盆中，将草莓与汤汁分开，草莓倒入白搪瓷盘中备用。

5.4.4.1 色泽

在同样检验条件下，检验产品色泽是否正常，并将异常产品质量百分比做好记录。

5.4.4.2 风味

在同样检验条件下，检验产品有无异味。

5.4.4.3 品种

在同样检验条件下，检验产品有无异品种混入，并做好数量记录。

5.4.4.4 组织形态

在同样检验条件下，检验产品是否果形完整，去蒂完全，成熟度符合要求。不符规格果、去蒂未净果、畸形果、带虫孔果，有机械伤果应分别做好数量记录。

5.4.4.5 杂质

在同样检验条件下，检查产品有无恶性杂质及一般杂质，并做好数量记录。

泥沙的检验：将草莓汤汁全部倒入一清洁容器，静置 10 min，倾去上层汤汁，直到只剩下约 20 mL，倒入 250 mL 的烧杯，用水洗涤原容器两次，每次约 30 mL，然后加 50 mL 水稀释，用玻璃棒搅拌后静置，沉淀，观察有无泥沙。

糖焦的检验：对冷冻加糖草莓应检验有无糖焦，方法同上。

5.4.5 理化、微生物的检验

5.4.5.1 细菌总数

按 SN 0168 进行检验。

5.4.5.2 粪大肠菌群

按 SN 0169 进行检验。

5.4.5.3 对外贸易合同中另外有具体要求的检验项目按合同规定进行检验。

6 检验结果判定

按本标准检验后，对照合同、信用证中质量条款进行综合评定。符合要求的判该检验批为合格批，否则为不合格批。

7 不合格产品的处置

凡因安全卫生项目不合格的产品判定为最终不合格，其他被判定为一次检验不合格的产品，在返工整理的基础上允许申请重新检验一次。

5.4.1.4 外包装标识正确、清晰。

5.4.2 温度测定

将抽取的样品开盖后，迅速用清洗消毒过的手摇钻在冷冻草莓上垂直向下钻至样品几何中心，立即将温度计插入孔内，待温度指示稳定后读数。

5.4.3 质量检验

将抽取的样品逐罐(袋)称质量，按式(2)求出净质量：

$$W = W_1 - W_2 \quad \cdots\cdots(2)$$

式中：W——净质量，kg(g)；

W_1——毛重，kg(g)；

W_2——内外包装质量，kg(g)。

5.4.4 感官检验

样品自然解冻或流动水解冻完全后，将样品倒入不锈钢大盆中，将草莓与汤汁分开，草莓倒入白搪瓷盘中备用。

5.4.4.1 色泽

在同样检验条件下，检验产品色泽是否正常，并将异常产品质量百分比做好记录。

5.4.4.2 风味

在同样检验条件下，检验产品有无异味。

5.4.4.3 品种

在同样检验条件下，检验产品有无异品种混入，并做好数量记录。

5.4.4.4 组织形态

在同样检验条件下，检验产品是否果形完整，去蒂完全，成熟度符合要求。不符规格果、去蒂未净果、畸形果、带虫孔果，有机械伤果应分别做好数量记录。

5.4.4.5 杂质

在同样检验条件下，检查产品有无恶性杂质及一般杂质，并做好数量记录。

泥沙的检验：将草莓汤汁全部倒入一清洁容器，静置 10 min，倾去上层汤汁，直到只剩下约 20 mL，倒入 250 mL 的烧杯，用水洗涤原容器两次，每次约 30 mL，然后加 50 mL 水稀释，用玻璃棒搅拌后静置，沉淀，观察有无泥沙。

糖焦的检验：对冷冻加糖草莓应检验有无糖焦，方法同上。

5.4.5 理化、微生物的检验

5.4.5.1 细菌总数

按 SN 0168 进行检验。

5.4.5.2 粪大肠菌群

按 SN 0169 进行检验。

5.4.5.3 对外贸易合同中另外有具体要求的检验项目按合同规定进行检验。

6 检验结果判定

按本标准检验后，对照合同、信用证中质量条款进行综合评定。符合要求的判该检验批为合格批，否则为不合格批。

7 不合格产品的处置

凡因安全卫生项目不合格的产品判定为最终不合格，其他被判定为一次检验不合格的产品，在返工整理的基础上允许申请重新检验一次。