

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1388—2016  
代替 SN/T 1388—2004

### 出口椰子汁检验规程

Rules for the inspection of coconut juice for export

2016-08-23 发布

2017-03-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SN/T 1388—2004《出口椰子汁检验规程》。

本标准与 SN/T 1388—2004 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

——更改了规范性引用文件;

——增加了食品添加剂的检测规定;

——修改了附录 A,增加了结果表示和精密度的规定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

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:中华人民共和国海南出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:曾敏、徐彬、王绥家。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——SN/T 1388—2004。

## 出口椰子汁检验规程

### 1 范围

本标准规定了出口椰子汁的抽样、检验、检验结果的判定、样品保存、检验有效期。

本标准适用于以新鲜椰子果肉为原料,经加工、调配工序后,再经高温杀菌或巴氏杀菌后经包装制成椰子汁饮料产品的检验。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

SN/T 0400.4 进出口罐头食品检验规程 第4部分:容器

SN/T 0400.7 进出口罐头食品检验规程 第7部分:成品

SN/T 1642 进出口预包装食品检验

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

进出口商品复验办法(国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第77号)

### 3 抽样

按 SN/T 0400.7 规定执行。

### 4 检验

#### 4.1 感官检验

##### 4.1.1 色泽

将同批次检验罐的椰子汁约 200 mL 直接倒入 250 mL 烧杯中,直接观察其色泽是否呈乳白色或灰白色。

##### 4.1.2 滋味及气味

将同批次检验罐的椰子汁倒入玻璃杯中,嗅其气味应正常;品尝其滋味,应只有该产品应有的滋味和气味,细腻滑润,甜度适中,无异味。

#### 4.1.3 组织体态

将烧杯中的椰子汁静置 5 min 后,观察有无悬浮物或沉淀物,如有上浮或下沉现象,但经摇动后能均匀一致,无外来杂质。

### 4.2 物理检验

#### 4.2.1 编号记录

逐罐擦净罐头样品后编号并核对罐盖代号、日期,升逐罐记录每罐样品的检验情况。

#### 4.2.2 真空度测定

将金属罐罐头样品竖放在检验台上至室温,然后用真空度表在罐盖上测定。测定时用手按着真空表,将针尖对准盖面膨胀圈部位,用力均匀压下,使针尖穿透罐盖,按指针指示刻度记录真空度。

#### 4.2.3 净含量测定

按 JJF 1070 规定执行。

#### 4.2.4 可溶性固形物含量测定(折光计法)

4.2.4.1 使用阿贝折光计进行测定,测定前按说明书进行校正。

4.2.4.2 分开折光计的两面棱镜,以酒精擦净。

4.2.4.3 用末端熔圆之玻璃棒蘸取均匀汁液 2 滴~3 滴,仔细滴于折光计棱镜平面之中央(注意勿使玻璃棒触及棱镜)。

4.2.4.4 迅速闭合上下二棱镜,静置 1 min,要求液体均匀无气泡并充满视野。

4.2.4.5 对准光源,读数标尺刻度为百分数,即为可溶性固形物的百分率。

#### 4.2.5 金属罐内壁检验

将罐内壁用清水把粘附在罐内壁的内容物冲洗干净,然后检验罐内壁有无腐蚀,涂料脱落、严重划伤及内流胶等。

#### 4.2.6 金属容器密封性检验

减压试漏检验、加压试漏检验、卷边结构检验、迭接率、迭接长度、紧密度、完整率测定按 SN/T 0400.4 规定执行。

#### 4.2.7 软包装密封性检验

##### 4.2.7.1 抽样及预处理

在生产过程中,每 15 min 取连续取两包,从两侧和没有封带的那一面剪开,倒空,清洗,吹干,检查包装内外应无擦伤、胶粒或其他缺陷,记录检查结果。

##### 4.2.7.2 横封(TS)检查及评估

###### 4.2.7.2.1 检查

弯曲包装纸的高频封合面(TS)作检查,在密封面内应无烧焦的团块或隆起等异常现象。

双手从包材一端的两侧向中心缓慢拉开,在拉开过程中观察铝膜的撕裂情况。



#### 4.2.7.2.2 评估

合格情况:纸板层破裂,一侧纸层粘附在另一侧粘合面上;铝膜层完好,但铝膜层剥离,密封完好,只有两个内涂层出现剥离。

#### 4.2.7.2.3 纵封和贴条的检查、评估

##### 4.2.7.2.3.1 检查

将纵封和贴条沿 45°缓慢拉开。

##### 4.2.7.2.3.2 评估

合格情况:两个涂层之一与封带一同剥落,沿密封留下破裂边;两个内涂层与带材一同剥落,只剥下裸铝膜;所有内层包括铝膜与带材一同剥落,或只剩下纸板纤维;封带拉开时剥离。

### 4.3 微生物检验

按 GB 4789.26 做商业无菌检验。如进口国有要求,按进口国要求检验。

### 4.4 理化检验

#### 4.4.1 脂肪检验

参照附录 A 执行。

#### 4.4.2 蛋白质检验

按 GB 5009.5 规定执行。

#### 4.4.2 重金属检验

铜:按 GB/T 5009.13 规定执行。

铅:按 GB 5009.12 规定执行。

砷:按 GB 5009.11 规定执行。

#### 4.4.3 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 4.5 包装及标志检验

#### 4.5.1 包装检验

外包装应符合食品包装相关标准。取样前检查全批货物包装的强度和完整度,外包装应牢固、完整、无破损、无潮湿及污染,并附具明确醒目的标识和标签。

#### 4.5.2 标志检验

检查外包装刷印的品名、批号、规格、重量配料表等标志应与内容物相符,标志应清晰,批次应清楚,无错误;并做与出口国要求符合性检查。

SN/T 1388—2016

## 5 检验结果的判定

5.1 检验结果依据进口国卫生要求,出口贸易合同,信用证及有关要求判定,感官、理化指标的检验结果如符合上述要求,判定为合格,否则为不合格。

5.2 不合格产品按《进出口商品复验办法》规定执行。

## 6 样品保存

按 SN/T 1642 规定执行。

## 7 检验有效期

检验有效期为 2 个月。

## 附 录 A

### (资料性附录)

### 椰子汁脂肪检测方法

#### A.1 原理

从椰子汁中用乙醚提取脂肪,称其质量。

#### A.2 试剂

除非另有说明,本标准所用试剂为分析纯,水应符合 GB/T 6682 中三级水的要求。

A.2.1 浓氨水。

A.2.2 乙醇(95%)。

A.2.3 乙醚。

A.2.4 石油醚:沸程 30℃~60℃。

#### A.3 仪器与设备

除实验室常规仪器外,还包括下列仪器设备:

A.3.1 100 mL 具刻度带塞量筒。

A.3.2 铝盒或烧瓶。

A.3.3 天平:分度值 0.001 g。

A.3.4 电热恒温干燥烘箱。

A.3.5 干燥器。

#### A.4 操作程序

##### A.4.1 准备

铝盒或烧瓶恒重。

##### A.4.2 测定

称取约 10.00 g 样品于 100 mL 具塞刻度量筒中,加入 1.25 mL 浓氨水,充分混匀,置 60℃ 水浴加热 5 min,振摇 2 min,加入 10 mL 乙醇,混匀。于冷水中冷却后,加入 25 mL 乙醚,振摇 0.5 min,加入 25 mL 石油醚,再振摇 0.5 min,静置 30 min,记录醚层上下的刻度。吸取 25 mL 于已恒重的铝盒或烧瓶中,回收(蒸干)乙醚,置 98℃~100℃ 烘箱烘 1 h 后称重,再烘,直至前后两次质量相差不超过 1 mg。

##### A.4.3 计算

脂肪含量计算见式(A.1):

$$X = \frac{(m_1 - m_2) \times V_1}{m \times V_2} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

SN/T 1388—2016

式中:

$X$  ——脂肪含量, %;

$m_1$  ——残渣加空瓶质量, 单位为克(g);

$m_2$  ——空瓶质量, 单位为克(g);

$m$  ——样品质量, 单位为克(g);

$V_1$  ——醚层总体积, 单位为毫升(mL);

$V_2$  ——取出醚层体积, 单位为毫升(mL)。

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示, 结果保留 2 位有效数字。

A.4.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 5%。

---



中华人民共和国出入境检验检疫

行 业 标 准

出口椰子汁检验规程

SN/T 1388—2016

\*

中国标准出版社出版

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

总编室:(010)68533533

网址 www.spc.net.cn

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字

2017年11月第一版 2017年11月第一次印刷

印数 1—500

\*

书号: 155066 • 2-32236 定价 16.00 元



SN/T 1388—2016