

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0327.1—2016
代替 SN/T 0327.1—1994

进出口烤花生果检验规程

Rules for the inspection of roasted groundnut in shell for import and 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

SN/T 0327 分为 2 个部分：

- SN/T 0327.1 进出口烤花生果检验规程；
- SN/T 0327.2 进出口油炸花生仁检验规程。

本部分为 SN/T 0327 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 SN/T 0327.1—1994《出口烤花生果检验规程》。本部分与 SN/T 0327.1—1994 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了规范性引用文件；
- 删除了分类；
- 删除了品质异常样品的检验和检验结果有效数字的规定；
- 修改了抽样方法；
- 修改了过氧化值检验；
- 修改了黄曲霉毒素检验；
- 增加了镉检验；
- 修改了农药残留检验；
- 增加了检验结果判定、不合格品处置、复验和检验有效期。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：张明玉、杜献明、门爱军、徐久飞、庞国兴、孙欣、姚知渊、明云龙、李捷、应骏、唐炜。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- SN/T 0327.1—1994。

进出口烤花生果检验规程

1 范围

SN/T 0327 的本部分规定了进出口烤花生果的抽样方法、检验规则、检验结果的判定、不合格处置、复验及检验有效期。

本部分适用于进出口烤花生果的检验。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

SN/T 0188 (所有部分) 进出口商品衡器鉴重规程

进出口商品复验办法(国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 77 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烤花生果 roasted groundnut in shell

以花生果为原料,经预选、漂洗、高低温烘烤加工而成的花生果制品。

3.2

外观 appearance

烤花生果的色泽和形态。

3.2.1

色泽 color

烤花生果的正常颜色和光泽,外壳呈乳白色或淡黄色,颜色均匀。

3.2.2

形态 shape

花生果的果型及匀整程度。

3.3

气味 odor

花生果经烘烤后本品的正常气味。

3.4

杂质 admixture

本品中失去食用价值的物质(本品杂质)或混入本品中的非本品物质(非本品杂质)。

3.4.1

本品杂质(坏果) no edibility pod

一粒或多粒籽仁已明显发霉、变质、变味或严重虫蚀,或留有虫尸、虫网、虫粪,失去食用价值的烤花生果。

3.4.2

非本品杂质 foreign matter

有毒、有害及其他有碍食品安全卫生的物质和混入的各种非本品物质及脱落的花生果壳、种皮等。

3.5

不完善果 imperfect pod

有破碎、损伤、虫蚀、未成熟等缺陷及烘烤时火候过轻或过重的烤花生果的总称。

3.5.1

破碎果 broken pod

属于下列情况之一的未变质烤花生果:

- a) 果皮有明显裂纹已透见果仁者,或果皮严重缺损者;
- b) 品质完好的烤花生果裸仁及其碎块。

3.5.2

损伤果 damaged pod

属于下列情况之一的烤花生果:

- a) 果壳明显变色变质,内含籽仁正常或已损伤的;
- b) 果壳外观正常,内含籽仁已损伤的;
- c) 果壳上黑褐色斑块累计面积达整果面积三分之一以上,或整块黑褐色面积超过 1 cm^2 的;
- d) 果壳带有明显瘤体的;
- e) 仁粒出芽的。

3.5.3

虫蚀果 injured pod

属于下列情况之一的烤花生果:

- a) 被害虫蛀蚀穿透果壳的;
- b) 果壳上虫蚀面积累计达到整果面积三分之一以上的。

3.5.4

未成熟果 shrunken pod

属于下列情况之一的烤花生果:

- a) 果壳正常,壳内有任何仁粒不成熟的(系指仁粒皱缩、体积或重量小于本批大多数完善粒仁的二分之一者);
- b) 荚果前室果皮软薄、色泽不正常、前室仁粒明显不饱满的(包括未达到上述 a 项规定程度的)。

3.5.5

火轻果 light heated pod

烘烤火候过轻,粒仁尚有生味的烤花生果。

3.5.6

火重果 heavy heated pod

烘烤火候过重,果仁呈深褐色,已有焦糊味的烤花生果。

3.5.7

其他不完善果 other imperfect pod

不属于上述各项的已部分失去食用价值的烤花生果。

3.6

口感 taste

烤花生果味道的甜、香、腻及软硬和酥脆程度。

3.7

过氧化值 peroxide value

油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。是 1 000 g 油样中的活性氧含量,以过氧化物的毫摩尔量(或毫克当量)表示。

3.8

原始样品 bulk sample

从一批货物的若干抽样点取出的单点样品经过混合所得到的样品。

3.9

实验室样品 laboratory sample

由原始样品经过混合、缩分得到的一定数量样品。用于制备各检验项目试验样品和存查样品。

4 抽样

4.1 抽样工具

抽样铲、塑料样品袋、分样板、混样台。

4.2 检验批

4.2.1 进口检验批

以一份报检单报检的相同名称、相同规格的一定数量的货物为一个检验批,每个检验批次重量不得大于 30 t,超过时应分批检验。

4.2.2 出口检验批

国外法律法规有要求或出口贸易对检验批有明确规定的,按照法律法规有关要求或贸易规定做批;没有要求或规定的,按 4.2.1 执行。

4.3 抽样比例

4.3.1 进口抽样比例

全批件数在 1 件~10 件,逐件抽样;

全批件数在 10 件~100 件,随机抽 10 件;

全批件数在 100 件以上,按式(1)计算。

$$S = \sqrt{N} \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

S——抽样件数(取整数,小数部分向上修约取整数);

N——全批总件数。

SN/T 0327.1—2016

4.3.2 出口抽样比例

国外法律法规有要求或出口贸易对抽样件数有明确规定的,按照法律法规有关要求或贸易规定;没有要求或规定的,按 4.3.1 执行。

4.4 抽样方法

按照报检单,核对所列批次、品名、规格、数量、重量、唛头等与实际货物是否相符,若符合,按照 4.3 确定的抽样件数在堆垛各部位随机抽取,用抽样铲从每一件中抽取样品,每件抽样数量应基本一致。在抽样过程中,注意货物的色泽、气味、杂质和包装等情况,如有异常,应酌情增加抽样比例和数量,必要时可停止抽样。

4.5 抽样数量

4.5.1 进口抽样数量

从 4.3.1 抽取的每一件中抽样不少于 200 g,总量不少于 4 000 g。将扦取的样品及时装入盛样塑料袋中,混合形成原始样品。将取得的原始样品在混样台上用分样板充分混合,用“四分法”缩分成不少于 2 000 g 的实验室样品,装入盛样塑料袋内,携回室内检验。

4.5.2 出口抽样数量

国外法律法规有要求或出口贸易对抽样数量有明确规定的,按照法律法规有关要求或贸易规定;没有要求或规定的,按 4.5.1 执行。

4.6 样品标识

抽好的样品应在样品袋上加贴样品标识,标明样品品名、编号、数量、重量、来源、抽样基数、抽样人姓名和抽样日期等。

4.7 样品保存

将存查样品放入塑料袋抽真空或放脱氧剂,贴好样品标签,放在阴凉干燥处,至少保存 3 个月,或按合同规定保存至索赔期满。

5 检验

5.1 检验场所和工具

5.1.1 检验场所

自然光线充足、温度适宜、通风良好、无异味、清洁卫生。

5.1.2 检验工具

5.1.2.1 检验操作台

应平整光滑,易清洗消毒,清洁卫生无异味。

5.1.2.2 搪瓷盘

应清洁卫生,无异味,大小能均匀铺开样品为宜。

5.1.2.3 小刀

不锈钢材质,清洁卫生。

5.1.2.4 天平

感量 0.1 g、0.01 g。

5.2 重量检验

按照 SN/T 0188(所有部分)的规定执行。

5.3 包装和标识检验

5.3.1 外包装检验

抽样时应检查全批货物的外包装,观察外包装外观是否坚固、完整、清洁、卫生、有无污染和异味,是否适合长途运输的要求,外包装封口是否牢固。

5.3.2 内包装检验

与货物直接接触的内包装和材料应符合进口国/地区及我国有关规定要求。开箱后,应对照报检单中随附的内包装的包装性能检验结果单检查并核销全批货物的内包装,内包装塑料袋或其他材料包装应封口良好、紧密牢固,材料不易脱落破碎。

5.3.3 标识检验

内外包装上的标识应符合我国和进口国的要求。品名、唛头、批号、生产日期、生产商等信息应准确、清晰并与货物相符。预包装货物的标签,应符合 GB 7718 和进口国的要求。

5.4 外观、气味和口感检验

5.4.1 外观检验

将平均样品平摊于洁净的检验台上,在自然光线下,全面观察其形态和色泽是否正常。

5.4.2 气味检验

打开盛样袋嗅辨气味,应具有本品正常的气味,不应有焦糊和哈喇等异常气味。

5.4.3 口感检验

从中随机选取 10 个~15 个果,剥壳搓去种皮后逐一品尝,检验其口感是否正常。

5.5 杂质、不完善果检验

5.5.1 操作程序

5.5.1.1 从实验室样品中分取样品约 1 000 g,在感量 0.1 g 天平上称重,置于搪瓷盘内,拣出全部非本品杂质,并在感量 0.01 g 天平上称重。

5.5.1.2 在剔出非本品杂质的样品中,分别拣出破碎果、虫蚀果以及凭外观可判断的损伤果,对外观颜色可疑的不成熟果等,则按 5.5.1.3 剥开视检,确定归属。

5.5.1.3 将余下的样品逐个剥开,搓去种皮进行检验,分别拣出凭仁粒可以判断的不成熟果、火轻果、火

SN/T 0327.1—2016

重果、坏果、损伤果,对不能外观判断其损伤程度的种仁,应剥开视检,确定归属。拣出的不成熟果、损伤果分别与 5.5.1.2 拣出的各子项合并,将坏果、不完善果分别在感量 0.01 g 天平上称重。

5.5.1.4 按式(2)~式(6)分别计算有关项目的百分比。

$$\text{非本品杂质}(\%) = \frac{m_A}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:

m_A ——非本品杂质质量,单位为克(g);

m ——试样质量,单位为克(g)。

$$\text{本品杂质}(\%) = \frac{m_R}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中:

m_R ——坏果质量,单位为克(g);

m ——试样质量,单位为克(g)。

$$\text{杂质总量}(\%) = \text{非本品杂质}(\%) + \text{本品杂质}(\%) \quad \dots\dots\dots(4)$$

$$\text{不完善果子项}(\%) = \frac{m_J}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中:

m_J ——不完善果子项质量,单位为克(g);

m ——试样质量,单位为克(g)。

$$\text{不完善果总量}(\%) = \sum \text{不完善果子项} \quad \dots\dots\dots(6)$$

5.5.2 不完善果兼项归属

在检验中如果出现不完善果兼项,应按有限量的项目优先归属,然后按下列顺序依次归属,只计一项,即:损伤果、虫蚀果、不成熟果、火轻(火重)果。

5.6 过氧化值检验

5.6.1 油脂提取

按照 GB/T 5009.6—2003 中第一法进行提取。

5.6.2 测定

将 5.6.1 提取的油作为试样,按照 GB/T 5538 进行测定。

5.7 黄曲霉毒素检验

按照 GB/T 18979 检验。

5.8 镉检验

按照 GB 5009.15 检验。

5.9 农药残留检验

出口货物根据进口国的食品安全卫生要求确定检验项目,依据合同、信用证或进口国规定的有关方法进行检验,没有规定的按照我国相关国家标准或行业标准进行检验;进口货物根据 GB 2763 中涉及的检验项目进行检验,检验方法按照 GB 2763 的规定。

6 检验结果判定

待所有项目检验完毕,出口货物依据进口国家/地区的有关法律法规规定、贸易合同和信用证以及有关标准规定的要求进行综合评定;进口货物按照 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求及贸易合同和信用证约定的条款进行综合评定。符合规定要求的判为合格批,否则为不合格批。

7 不合格处置

7.1 经检验不合格但依法可以进行技术处理的,应当在检验检疫机构的监督下进行返工整理,经重新检验合格后出口货物方准出口,进口货物方可销售、使用。重新检验仅限一次。

7.2 因安全卫生项目判定为不合格的货物,不得重新检验。

7.3 经检验判定为不合格的货物,出口货物由检验检疫机构出具《出口货物不合格通知单》,不准出口;进口货物由检验检疫机构出具《检验检疫处理通知书》,责令并监督收货人或其代理人对货物进行退运或销毁。

8 复验

货主及其代理人对出入境检验检疫机构作出的检验结果有异议的,可以按《进出口商品复验办法》的规定申请复验。各级出入境检验检疫机构按照《进出口商品复验办法》实施复验。

9 检验有效期

检验合格后有效期为 60 d。

中华人民共和国出入境检验检疫

行 业 标 准

进出口烤花生果检验规程

SN/T 0327.1—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 18 千字

2017年11月第一版 2017年11月第一次印刷

印数 1—500

*

书号: 155066·2-32411 定价 16.00 元



SN/T 0327.1—2016