

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4595—2016

### 进出口食品感官(不洁物)检验规程

Rules for the inspection of filth for entry-exit foods

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

中华人民共和国出入境检验检疫  
行 业 标 准  
进出口食品感官(不洁物)检验规程  
SN/T 4595—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](http://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 2.5 字数 72 千字  
2017年10月第一版 2017年10月第一次印刷  
印数 1—500

\*

书号: 155066·2-32118 定价 36.00 元

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：中华人民共和国福建出入境检验检疫局、中华人民共和国福州出入境检验检疫局、中华人民共和国宁德出入境检验检疫局、中华人民共和国泉州出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：朱晓南、林峰、蔡宣红、罗丽、杨松、林阳武、虞赟、陈舒奕、林星辉、林一群、陈长兴、李巧苹、郑皓川、李国栋、陈凡凡、贾献涛、吴继蓉、陈迪、傅碧忠。

## 进出口食品感官(不洁物)检验规程

### 1 范围

本标准规定了进出口食品感官(不洁物)的检验、结果评定及不合格处理。

本标准适用于干制食品、水产品。

本标准不适用于水产品中的腐败的检验。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 2.1

**不洁物 filth**

明显不属于食品的任何外来物质。包括但不限于动物或昆虫排泄物、昆虫、寄生虫、毛发,以及金属、玻璃、沙子、土壤、树枝、石头、麻袋纤维、烟头、纸屑等外来物质,也包括原料植物的无价值部分,如茎、叶。

#### 2.2

**损毁 damage**

产品显示出受到有害生物寄生或蚕食的迹象(如虫道、咬痕、卵鞘等)。

#### 2.3

**粘性的 gummy**

因昆虫侵染或机械损伤引起杏仁表面出现的糖衣。

#### 2.4

**侵染 infestation**

在寄主产品内出现昆虫的任何活的或死的生活周期(如胡桃中的象虫,番茄产品中的蝇卵和蛆虫);或其存在的迹象(如排泄物,脱落皮,咀嚼残留物,尿液等);或一种活的繁育种群的建立(如谷粮仓中的啮齿动物)。

#### 2.5

**霉烂 mildew**

霉菌感染引起的霜霉病,造成十字花科可食绿叶蔬菜叶上出现黄-褐色病斑。

#### 2.6

**皱缩 shriveled**

坚果果核因气候影响或某些霉菌感染而造成干瘪和不饱满的状况。

#### 2.7

**整虫或等同的整虫 whole or equivalent insect**

完整的昆虫,或分离的头部或带头的身体的一部分。

#### 2.8

**无价值的 worthless**

产品受某种生物或环境影响导致其失去食品价值。



SN/T 4595—2016

### 3 一般要求

3.1 检验环境: 洁净, 无存在再次被污染风险。

3.2 检验人员: 检验人员应熟悉检验方法, 接受相关知识的培训, 具备相关专业知识。

### 4 抽样

#### 4.1 抽样依据

按相关食品标准检验抽样, 如现有食品标准中无对应检验抽样方法的, 按以下抽样。

#### 4.2 批

同一检验批的商品应具有相同的特征, 如包装、标记、产地、生产日期等。

#### 4.3 抽样工具

取样器、样品袋、混样盘、分样器、洁净的不锈钢剪刀、不锈钢手铲、乳胶手套、标签。

#### 4.4 抽样数量

100 件及以下, 抽取 5 件。100 件以上,  $\sqrt{N}/2$ 。每批抽取样品 2 kg。

#### 4.5 取样要求

4.5.1 抽样前, 应根据报检单对商品的品名、标记、件数、堆垛位置等逐一核对无误后, 再开箱抽样。

4.5.2 抽取的样袋(箱), 应均匀分布在堆垛内外和四周。取样在堆垛的上、中、下各部位以曲线形走向随意抽取。

4.5.3 将样袋(箱)移置到洁净明亮处, 拆开袋(箱)口, 检查货物品质、外观、色泽和气味。

4.5.4 用取样器在样袋(箱)中抽取不同部位的样品, 及时放入盛样袋, 全部抽样完毕, 将盛样袋内的样品倒入混样盘, 充分混合后, 以四分法缩分成平均样品不少于 2 kg, 装入洁净的盛样袋后密闭, 袋上贴上标识, 内容包括报检号、品名、抽样地点、日期、抽样人姓名等。

4.5.5 有特殊卫生要求的产品取样应确保不污染产品。

### 5 检验

#### 5.1 器材

搅拌机、滤布、滤纸、筛子、漏斗、取样器、台灯、培养皿、体视显微镜、电子扫描镜、照明灯、紫外线灯(具波长 254 nm)、韦氏烧瓶、吸管、离心管、金属棒、烧杯、玻璃棒、分离筛(孔径为 3.35 mm、2.38 mm、2.00 mm、0.853 mm)、解剖针、尖头镊、毛刷、5×放大镜、滤纸、白瓷盘或不锈钢盘、实验服、护目镜、手套、玻璃棒。

#### 5.2 试剂

乙醇、聚山梨醇酯-80、结晶紫、水合三氯乙醛、乙二胺四醋酸四钠、清洁剂(十二醇硫酸钠)、游离氨基酸、庚烷、过氧化氢、碘化钾、异丙醇、石油醚、胰酶、磷酸钠、稳定剂(羧甲基纤维素钠)、蒸馏水、矿物油(汽油、石蜡油)、胰蛋白酶、甘油、氯仿、氯化钠、盐酸。

### 5.3 检验程序

#### 5.3.1 包装物检验

对预包装产品首先对包装物进行外观检查,检查是否有破损等,检查每份材料的包装上孔洞,裂痕或其他破损的个数,并仔细记录发现的任何破损。移除包装内产品后,再次检查包装上的可能出现的污染的种类。同时,要注意检测存活的昆虫。

#### 5.3.2 内容物检验

检查完外包装后再开袋对产品进行感官和显微检验,参照附录 A、附录 B 检验。

### 6 结果分析与表达

列出具体的不洁物名称和个数。

### 7 综合评价

出口食品按照进口国(参照附录 C)的标准法规进行综合判定,不合格的,不得出口。进口食品按照我国对应的国标(参见表 C.3)进行综合判定,不合格的,作销毁或退运处理。

SN/T 4595—2016

## 附 录 A

(资料性附录)

## 干制食品中不洁物检验方法

## A.1 总则

## A.1.1 适用范围

本检测方法适用于经初步加工的干制食品,如干制面条、干辣椒、干香菇等。目的是检测出因肉眼及显微镜下可观察到的污秽及腐烂等原因造成的不合格产品。这些产品不合格的原因可能由啮齿类动物、鸟类、昆虫、人为等污染源造成。

## A.1.2 术语和定义

## A.1.2.1 粪便

动物通过肛门从肠道排出的物质,主要由未消化的食物残渣和动物肠道脱落物组成。粪粒是以不连续形式排出的粪便,如啮齿动物和昆虫的粪便。粪粒可在广视野显微镜下通过与标本比较的外观检查加以识别。粪粒的鉴别特征是其大小、形状和颜色。对于啮齿动物,还包括表面包衣和嵌入式的毛发。

## A.1.2.2 毛发

多数毛发的基本结构由外部的鳞片层和内侧的非晶体组织的皮质层构成。毛发中心是中央核心,称为髓质。纹状毛发由于髓质不连续,使得其显示出特征性的条带状外观。有线纹的毛发最受关注,为世界粮食供应造成最大威胁的哺乳动物,共生啮齿动物都拥有纹状。可将毛发置于复式显微镜下鉴定。

## A.1.2.3 螨类

螨类的主要识别特征是体型小(通常为 0.5 mm 或更小),普遍缺乏身体分节,有四对腿。

## A.1.2.4 昆虫

属于昆虫纲的小型节肢动物。成年期有三对足,体躯由一系列环节即体节所组成,进一步集成 3 个体段(头、胸和腹),通常具两对翅。

## A.2 实验仪器和器具

## A.2.1 仪器

5×放大镜、体视显微镜、电子扫描镜、照明灯、紫外线灯(具波长 254 nm)。

## A.2.2 器具及材料

A.2.2.1 韦氏烧瓶(Wildman trap flask);500 mL、1 000 mL,见图 A.1。



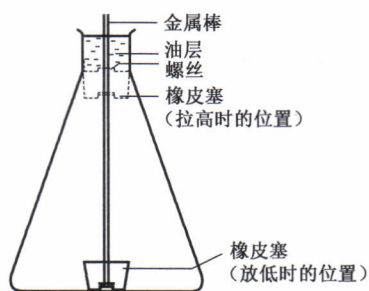


图 A.1 韦氏烧瓶

A.2.2.2 金属棒:附有橡皮塞。

A.2.2.3 吸管:均已灭菌、1 mL 吸管应有 0.01 mL 刻度;5 mL 及 10 mL 吸管应有 0.1 mL 刻度。

A.2.2.4 分离筛(孔径 0.063 mm、0.103 mm、0.15 mm、0.212 mm、0.25 mm)。

A.2.2.5 烧杯:300 mL、400 mL、500 mL、1 000 mL、2 000 mL。

A.2.2.6 离心管。

A.2.2.7 解剖针、尖头镊、毛刷、滤纸、白瓷盘或不锈钢盘。

A.2.2.8 标准的安全设备:实验服,护目镜,手套等。

A.2.2.9 玻璃棒。

### A.3 试剂及配制

A.3.1 60%乙醇:取 95%乙醇 63.2 mL,加水使成 100 mL。

A.3.2 含 20%聚山梨醇酯-80 之 60%乙醇溶液:取聚山梨醇酯-80 2 mL,加 60%乙醇溶液使成 100 mL。

A.3.3 含 2.5%乙二胺四醋酸四钠之 60%乙醇溶液:取乙二胺四醋酸四钠 2.5 g,加 60%乙醇溶液溶解使成 100 mL。

### A.4 工作环境要求

工作平台应宽敞、洁净、光线良好,尽可能没有灰尘及流动空气。

### A.5 操作步骤

#### A.5.1 检测前处理

通过肉眼或放大镜并利用解剖针、尖头镊对样品表面进行不洁物检验,如果需要通过放大 10× 以上来检测样品,则应在检测报告中标明。

#### A.5.2 检测方法

##### A.5.2.1 过筛法

细粉类样品夹杂体积较大之不洁物时(例如小麦粉夹杂昆虫),选用适当的筛网(孔径 0.063 mm、0.103 mm、0.15 mm、0.212 mm、0.25 mm)过筛,收集不洁物,进行镜检。

SN/T 4595—2016

### A.5.2.2 过滤法

可溶解于水、溶剂成为液体状的样品,夹杂有固体状不洁物时,倒入置滤纸(快速过滤)的过滤器过滤,收集固体不洁物,进行镜检。

### A.5.2.3 沉降法

样品中含有比重较大不洁物如砂土、陶瓷及玻璃等时,样品内加入 35 倍量比重大的液体,如氯仿、四氯化碳(适用于油脂含量高的样品),或饱和氯化钠溶液(适用于水含量高的样品),搅拌静置,使不洁物沉降于瓶底,将液体比重小之样品组织及液体倾斜弃之,收集重质不洁物进行镜检。

### A.5.2.4 浮上法

**A.5.2.4.1** 样品中含有质地较轻或亲油性之夹杂物时:将样品置于韦氏烧瓶中,加入水或依样品种类选择适当溶液<sup>(注)</sup>(1 000 mL 韦氏烧瓶加入水或适当溶液 600 mL,2 000 mL 韦氏烧瓶加入水或适当溶液 900 mL),混合均匀后,加汽油或矿物油 25 mL,将烧瓶倾斜 45°,用下端附有橡皮塞之金属棒,以 200 次/min~250 次/min 的速率搅拌,每隔 5 min 进行 1 次,搅拌 4 次~5 次后,静置 30 min,使溶液分层。再加水或适当溶液,至橡皮塞上方约 1 cm 处为止(如图 A.1),以橡皮塞拂拭烧瓶内壁,使油上浮,并急速回转金属棒,使样品与油分离时即把金属棒上的橡皮塞塞住烧瓶口,倾斜烧瓶,将含不洁物的油层倒入烧杯,此时将金属棒保持原状态,再依序用 95%乙醇及水洗涤金属棒及瓶口,洗涤液合并于烧杯中。原烧瓶中之样品再以汽油或矿物油 10 mL~20 mL 依上述方法操作。将全部含不洁物的油层与洗涤液,依 A.5.2.2 过滤法过滤,自漏斗取下滤纸,置入培养皿中,加入甘油:95%乙醇(1:1,体积比)混合溶液 1 mL 进行镜检。

注:依样品种类及所含成分的不同,选择下列适当的溶液:

- a) 含 20%聚山梨醇酯-80 之 60%乙醇溶液。
- b) 含 2.5%乙二胺四醋酸四钠之 60%乙醇溶液。
- c) 氯仿。
- d) 饱和氯化钠溶液。
- e) 60%乙醇溶液。

**A.5.2.4.2** 样品中含有比重较大不洁物:依 A.5.2.4.1,在上浮不洁物分离后,于烧瓶底部收集比重较大不洁物,将残留于韦氏烧瓶中大部分液体和样品组织慢慢倾倒入,留下液体约 100 mL,一面振摇,一面转移入 500 mL 烧杯中,以 60%乙醇溶液及水洗涤烧瓶,洗液并入烧杯中,静置 5 min,缓缓倾弃上层大部分液体,再加入 95%乙醇约 100 mL,洗涤烧杯内壁,静置 2 min,缓缓倾弃上层大部分液体,再加入氯仿 150 mL,轻轻摇振烧杯后静置 5 min,缓缓倾弃上层大部分液体,用少量 60%乙醇溶液洗涤烧杯内部,将不洁物集中于烧杯底部,最后再静置 2 min,弃洗涤液后,取出分离之不洁物,进行镜检。

### A.5.2.5 紫外线灯观察

用紫外线灯于暗处照射装有样品包装袋或容器,观察是否附着啮齿类动物之粪尿、昆虫之排泄物及荧光物质等,此类不洁物会呈现萤光或吸收紫外线。

## A.6 分析方法

### A.6.1 肉眼分析方法

检查每份材料的包装上孔洞,裂痕或其他破损的指数,并仔细记录发现的任何破损。移除包装内产品后,再次检查包装上可能出现的污染的种类。同时,要注意检测存活的昆虫。

A.6.2 显微分析方法

利用体视显微镜、生物显微镜或电子扫描镜等仪器显微观察样品,分析方法涉及对样品非常小的部分作详细的、细微检查。

A.7 检测报告

对所有污染进行归类,并确定每种类污染物的重量或数量,并出具检测报告。并按表 A.1 填写检测报告,可适当根据检测结果添减类别。

表 A.1 干制食品中不洁物检验结果

样品 名称	重量/g	整只 昆虫数	昆虫 碎片数	螨虫	老鼠 毛发	其他动 物毛发	动物 粪便	砂石	纤维丝	其他

A.8 检测留样

对检出的阳性物质应妥善保存至少 1 个月,必要时可制成干制标本。



附 录 B  
(资料性附录)  
水产品中不洁物检验方法

**B.1 仪器、器具和试剂**

**B.1.1 仪器**

同 A.2.1。

**B.1.2 器具及材料**

同 A.2.2。

**B.1.3 试剂配制**

**B.1.3.1 矿物油**

石蜡油,白色光亮,赛波特色度介于 0.840~0.860。

**B.1.3.2 胰蛋白酶溶液**

取胰蛋白酶 3 g,加水 50 mL 混合,放置 20 min~30 min,不时搅拌之。先以无菌棉花棒除去粗粒子,再以滤纸过滤,新鲜配制。

**B.1.3.3 2%盐酸溶液**

取盐酸 5.4 mL,溶于水使成 100 mL。

**B.1.3.4 40%异丙醇溶液**

取异丙醇 40 mL,加水使成 100 mL。

**B.1.3.5 60%乙醇、含 20%聚山梨醇酯-80 之 60%乙醇溶液、含 2.5%乙二胺四醋酸四钠之 60%乙醇溶液**

同 A.3。

**B.2 工作环境要求**

同 A.4。

**B.3 操作步骤**

**B.3.1 检测前处理**

通过肉眼或放大镜并利用解剖针、尖头镊对样品表面进行不洁物检验,如果需要通过放大 10× 以上来检测样品,则应在检测报告中标明。



### B.3.2 检测方法

#### B.3.2.1 过筛法

同 A.5.2.1。

#### B.3.2.2 过滤法

同 A.5.2.2。

#### B.3.2.3 沉降法

同 A.5.2.3。

#### B.3.2.4 浮上法

同 A.5.2.4。

### B.4 试样检验方法

#### B.4.1 鱼类、鱼类产品中不洁物检验方法

B.4.1.1 取 225 g 待测样品置于 1.5 L 烧杯中,将样品捣碎。

B.4.1.2 加入 50 mL 2% 盐酸,加水至 800 mL,在磁力搅拌下加热煮沸 20 min,如有泡沫产生可不时加入少量蒸馏水。

B.4.1.3 加入 50 mL 矿物油,继续磁力搅拌煮沸 5 min。

B.4.1.4 将上述液体转移至韦氏烧瓶中。

B.4.1.5 按照浮上法进行鱼类、鱼类产品中不洁物检验。

#### B.4.2 鱼类罐头中不洁物检验方法

B.4.2.1 将罐头内所有物质或取其中 225 g 样品置于 1.5 L 烧杯中,将样品捣碎。

B.4.2.2 用少量的 40% 异丙醇清洗罐体内壁,将洗液并入烧杯中。

B.4.2.3 按照 B.4.1.2~B.4.1.5 步骤进行鱼类罐头中不洁物检验。

#### B.4.3 虾(罐头)中不洁物检验方法

B.4.3.1 虾体长度 $<2.5$  cm 时,将虾及罐头中全部内容物置于带有磁力搅拌器的 2 L 烧杯中。当虾体长度 $\geq 2.5$  cm 时,将虾用探针串起,通过塑料洗瓶用热水( $55^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$ )清洗每只虾,将洗涤物接于带有磁力搅拌器的 2 L 烧杯中。弃置虾体并彻底清洗罐体内壁,将洗涤物倒入烧杯中。

B.4.3.2 在烧杯中加入热水至约 925 mL,加入 25 mL 2% 盐酸及 50 mL 矿物油。

B.4.3.3 持续搅拌煮沸 3 min 后,立刻转移至韦氏烧瓶中。

B.4.3.4 按照 B.4.1.2~B.4.1.5 步骤进行虾(罐头)中不洁物检验。

#### B.4.4 鱼浆制品中不洁物检验方法

B.4.4.1 将检体切碎成边长约 7 mm 的正立方体,取检体 50 g,置于 500 mL 烧杯中。

B.4.4.2 加入 2% 盐酸溶液 300 mL,搅拌并煮沸 10 min,冷却后,检液若呈强酸性时,先用 5%~10% 氢氧化钠溶液调整 pH 值至 6 左右,再用 5% 磷酸钠溶液调整 pH 值至 7.5~8.0,加入胰蛋白酶溶液 50 mL,消化约 4 h。

B.4.4.3 按照浮上法进行鱼浆制品中不洁物检验。

B.4.5 鱼松类食品中不洁物检验方法

B.4.5.1 取检体 50 g,加 2%盐酸溶液 300 mL 及聚山梨醇酯-80 5 mL,煮沸 10 min。

B.4.5.2 冷却后再加入胃蛋白酶 0.1 g,搅拌均匀,置于 60 ℃水浴 2 h,并不时搅拌,以 0.063 mm 试验筛过滤,并以约 55 ℃热水冲洗网上残留物至洗液不再混浊。

B.4.5.3 以 40%异丙醇溶液 50 mL 及 2%盐酸溶液 50 mL 将残留物洗入韦氏烧瓶中,煮 15 min。

B.4.5.4 冷却后加入矿物油按照浮上法进行鱼松类食品中不洁物检验。

B.5 检测报告

对所有污染进行归类,并确定每种类污染物的重量或数量,并出具检测报告。并按表 B.1 填写检测报告,可适当根据检测结果增减类别。

表 B.1 水产品中不洁物检验结果

样品名称	重量/g	不洁物类型					其他

附 录 C  
(资料性附录)

国内外食品农产品不洁物缺陷限值

国内外食品农产品不洁物缺陷限值见表 C.1~表 C.3。

表 C.1 美国食品农产品缺陷执法限值

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
1	多香果, 磨碎	昆虫不洁物(AOAC 981.21) [注: AOAC 是美国分析化学协会(AOAC)的官方分析方法]	每 10 g 中有 30 个及以下的昆虫碎片	缺陷来源: 虫类碎片: 收获前后和加工过程中的虫害; 啮齿类动物毛发: 收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 981.21)	每 10 g 中有 1 根及 1 根以上啮齿类动物毛发		
2	多香果, 完整	发霉(MPM-V32) (注: MPM 是美国官方常量分析程序手册)	平均有 5% 及以上(以重量计)的浆果发生发霉	收割前后感染造成	潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
3	苹果果酱	发霉(AOAC 975.51)	平均发霉计数大于或等于 12%	发霉: 收获后感染; 昆虫碎片: 收获前后和加工过程中的虫害; 啮齿类动物毛发: 收获后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 945.76)	每 100 g 样品中有 4 根及 4 根以上毛发		
		昆虫(AOAC 945.76)	每 100 g 样品平均有 5 个或以上的 5 个完整的(或者相当于完整的)虫类(不计螨虫、蚜虫、牧草虫或蛱虫)		
4	杏, 罐装	昆虫不洁物(MPM-V51)	平均大于或等于 2% 以上的个体被昆虫损害或侵染	收获前昆虫危害	外观
5	芦笋, 罐装或冷藏	昆虫不洁物(MPM-V93)	10% 的叶片或者片段上有 6 个或以上的芦笋甲虫卵和/或幼虫	收获前昆虫危害	外观
		昆虫(MPM-V93)	平均每 100 g 芦笋中含有大于或等于 40 个蓟马, 或者平均每 100 g 芦笋中有长度大于或等于 3 mm 的(完整或相当于完整的)并且合计总长度大于或等于 7 mm 的昆虫		



表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
6	月桂叶	发霉(MPM-V32)	按重量计,有5%及以上的叶子发霉	发霉——收获前感染;昆虫危害——收获前/后或加工过程中昆虫危害;哺乳类动物排泄物——收获后或者加工过程中的动物污染	外观
		昆虫不洁物(MPM-V32)	按重量计,有5%及以上的叶子受到昆虫危害		
		哺乳类动物排泄物(MPM-V32)	加工后平均每磅中有哺乳类动物排泄物大于或等于1 mg		
7	甜菜,罐装	腐烂	按重量计,有大于或等于5%的叶子有干腐	收获前发霉感染	外观
8	浆果类:小核果,罐藏和冷藏(包括黑莓、蓝莓等)	发霉(AOAC 955.47)	平均发霉大于或等于60%	昆虫和幼虫——收获前昆虫危害;发霉——收获后感染	外观
		昆虫和幼虫(AOAC 955.47)	每500 g中有平均大于或等于4个幼虫,或者每500 g中有平均大于或等于10个(完整或相当于完整)的昆虫(包括蓟马、蚜虫和螨虫等)		
9	越橘(欧洲酸果蔓)	幼虫(MPM-V64)	最少12个子样品,每磅平均有大于或等于3个幼虫	收获前昆虫危害	外观
10	Multer,罐装	昆虫(MPM-V64)	所有的样品中,每个2号罐中平均有大于或等于40个蓟马,并且20%及以上的子样品已受到危害	收获前昆虫危害	外观
11	花椰菜,冷藏	昆虫和螨虫(AOAC 945.82)	每100 g样品中,有蚜虫和/或蓟马和/或螨虫大于或等于60个	收获前昆虫危害	外观
12	冷冻球芽甘蓝	昆虫(MPM-V95)	每100 g中,平均有蚜虫和/或蓟马大于或等于30个	收获前昆虫危害	外观
13	辣椒属:朝天椒	昆虫不洁物和/或腐烂(MPM-V32)	按重量计,平均有3%及以上的朝天椒被昆虫危害和/或发霉	虫害——收获前或后昆虫侵袭;发霉——收获前或后感染;哺乳类动物排泄物——收获前后的动物污染	外观,潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
		哺乳类动物排泄物(MPM-V32)	每磅平均有大于或等于1 mg的哺乳类动物排泄物		

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
14	磨碎的辣椒(不包括红辣椒)	发霉(AOAC 945.94)	平均发霉计数大于或等于 20%	发霉:收获前/后感染;昆虫碎片:收获前后和加工过程中的虫害;啮齿类动物毛发:收货前后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观,潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
		昆虫不洁物(AOAC 978.22)	每 25 g 样品中,平均有大于或等于 50 个昆虫碎片		
		啮齿类动物的不洁物(AOAC 978.22)	每 25 g 样品中,有大于或等于 6 根啮齿类动物毛发		
15	磨碎的红辣椒	发霉(AOAC 945.94)	平均有发霉数大于或等于 20%	发霉:收获前/后感染;昆虫碎片:收获前后和加工过程中的虫害;啮齿类动物毛发:收货前后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观,潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
		昆虫不洁物(AOAC 977.25B)	25 g 样品中有超过 75 个昆虫碎片		
		啮齿类动物不洁物 AOAC 977.25B)	25 g 样品中有超过 11 根啮齿类动物毛发		
16	完整的桂皮或肉桂皮	发霉(MPM-V32)	按重量计,平均有大于或等于 5% 的皮发霉	发霉——收获后发霉感染。虫害——收获后或加工过程中发生。哺乳类动物排泄物——收获后或加工过程中的动物污染	外观
		昆虫不洁物(MPM-V32)	按重量计,平均有大于或等于 5% 的皮被虫蚀		
		哺乳类动物排泄物(MPM-V32)	每磅平均有大于或等于 1 mg 的哺乳类动物排泄物		
17	经磨碎的肉桂	昆虫不洁物(AOAC 968.38b)	50 g 样品中有大于或等于 400 个昆虫碎片	昆虫碎片:收获后和加工过程中的虫害;啮齿类动物毛发:收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物不洁物 AOAC 968.38b)	50 g 样品中有大于或等于 11 根啮齿类动物毛发		
18	樱桃:腌渍的和黑樱桃酒	昆虫不洁物(MPM-V48)	平均有大于或等于 5% 的产品因为蛆虫而被拒收	收获前昆虫危害	外观
19	樱桃:新鲜、罐藏或冷藏的	腐烂(MPM-V48)	平均有大于或等于 7% 的产品因为腐烂将被拒收	昆虫危害——收获前/后的昆虫侵袭;腐烂危害——收获前的发霉感染	外观
		昆虫不洁物(MPM-V48)	产品平均有大于或等于 4% 的除蛆虫外的其他昆虫碎片将被拒收		
20	樱桃酱	发霉(MPM-V61)	平均发霉率大于或等于 30%	收获前发霉感染	外观

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
21	巧克力和巧克力溶液	昆虫不洁物(AOAC 965.38)	当用 6 个 100 g 的样品进行检测时,平均每百克中如果大于或等于 60 个昆虫碎片或任何一个样品中大于或等于 90 个昆虫碎片	虫类碎片:收获后和加工过程中的虫害;鼠毛:收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物;果壳:加工过程污染	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 965.38)	当用 6 个 100 g 的样品进行检测时,平均每百克中如果大于或等于 1 根或者任何一个样品中有大于或等于 3 根啮齿类动物毛发		
		果壳(AOAC 968.10~970.23)	对于巧克力溶液,如果在除碱碎可可中有大于或等于 2% 的可可果壳		
22	柑 橘 汁 (罐装)	发霉(AOAC 970.75)	平均发霉率大于或等于 10%	发霉——加工过程中污染;果蝇卵和/或蛆虫——收获后昆虫侵染	外观
		昆虫和虫卵(AOAC 970.72)	每 250 mL 中有 5 个及以上的果蝇卵或 1 只及以上的蛆虫		
23	丁香	茎(MPM-V32)	按重量计,茎的含量大于或等于 5%	收获	外观;商业掺假
24	可可豆	发霉(MPM-V18)	豆子发霉率大于或等于 4%	发霉——收货后感染;昆虫侵染或啃噬——收获后或加工过程中的昆虫侵染;哺乳类动物排泄物——收获后或加工过程中的动物污染	外观;潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
		昆虫不洁物(MPM-V18)	有 4% 及以上的豆子被昆虫侵染或啃噬		
		昆虫不洁物和/或发霉	有 6% 及以上的豆子被昆虫侵染或发生发霉(注:当污染和发霉同时发生时,危害等级是不同的)		
		哺乳类动物排泄物	每磅中有大于或等于 10 mg 的哺乳类动物排泄物		



表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
25	可可粉 滤饼	昆虫不洁物(AOAC 965.38)	用 6 个 50 g 的样品做检测时,平均每个样品中有大于或等于 75 个昆虫碎片或任何一个样品中有大于或等于 125 个昆虫碎片	昆虫碎片:收获后和加工过程中的虫害;啮齿类动物毛发:收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物;果壳:加工过程污染	外观
		啮齿类动物不洁物 AOAC 965.38)	每个样品的重量为 50 g 时,当用 6 个或更多样品检测时,平均每个样品中有大于或等于 2 根啮齿类动物毛发或任何一个样品中有大于或等于 4 根啮齿类动物毛发		
		果壳(AOAC 968.10~970.23)	在除碱碎可可中有大于或等于 2%的可可果壳		
26	咖啡豆, 绿色级	等级缺陷(MPM-V6)	咖啡豆低于纽约绿色咖啡协会制定的等级 8 标准	质量——加工过程	外观;商业 掺假
27	咖啡豆, 绿色	昆虫不洁物和虫类(MPM-V1)	平均有 10% 及以上的豆子被昆虫危害或者咬噬[注:如果有尚存活的外来虫类感染,则参照法规条例目录(CPG)中的“食品储存贮藏中的掺假和污染”(CPG 580.100)及“昆虫危害说明”(CPG555.600)]	昆虫危害或咬噬——收获前后和加工过程中的虫类侵袭;发霉——收获后和加工过程中的感染	外观;潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
		发霉	豆子发霉率平均大于或等于 10%		
28	除了茴香和芝麻以外的调味品种子	哺乳类动物排泄物(MPM-V32)	平均每磅中有大于或等于 3 mg 的哺乳动物排泄物	收获后和/或加工过程中的动物污染	外观
29	玉米:罐装甜玉米	昆虫幼虫(AOAC 973.61)	每 24 磅中,昆虫幼虫(玉米穗虫和玉米螟幼虫)有 2 只及以上的总长度为 3 mm 及以上,脱壳以及幼虫或玉米穗虫和玉米螟幼虫大于或等于 2 个,并且这类幼虫脱壳,幼虫以及碎片的总长度大于或等于 12 mm(24 个 303 号罐或相当含量)	收获前虫类危害	外观



表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
30	用来做玉米粽的玉米壳	昆虫不洁物(MPM-V115)	按重量计,平均有大于或等于5%的壳被虫类感染(包括被虫类咬噬的)	昆虫危害——收获前或加工过程中的虫蚀;发霉——收获前后或加工过程中感染	外观
		发霉(MPM-V115)	按重量计,壳的平均发霉率大于或等于5%的		
31	玉米面	昆虫(AOAC 981.19)	每50 g样品,平均有大于或等于1个完整(或等同于)的昆虫	昆虫和昆虫碎片:收获前后和加工过程中的虫害;啮齿类动物毛发和排泄物;收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		昆虫不洁物(AOAC 981.19)	每25 g样品中,平均有大于或等于25个昆虫碎片		
		啮齿类动物不洁物(AOAC 981.19)	每25 g样品中,平均有大于或等于1根啮齿类动物毛发,或平均每50可样品中有大于或等于1个老鼠排泄物		
32	越橘汁	发霉(AOAC 970.76)	平均发霉数大于或等于15%,或任何一个子样品发霉大于或等于50%	收获前后感染	外观
33	孜然种子	土壤和沙砾(AOAC 975.48)	平均含有9.5%及以上的灰尘和/或1.5%及以上的酸不溶性灰尘	收获时污染	外观
34	葡萄酱,黑色	发霉(MPM-V61)	平均发霉数大于或等于75%	收获后或加工过程中污染	外观
35	无核小葡萄干	昆虫不洁物(MPM-V53)	按计数,所有样品平均有5%及以上的有蠕虫	收获前虫类危害	外观
36	咖喱粉	昆虫不洁物(AOAC 975.48)	每25 g样品,平均有大于或等于100个昆虫碎片	虫类碎片:收获前后和加工过程中的虫害;啮齿类动物毛发;收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 975.48)	每25 g样品,平均有大于或等于4根啮齿类动物毛发		

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
37	枣, 原料 (剁碎的、 切片的或 腌制的)	昆虫(MPM-V53)	一个以上的样品中有 10个及以上昆虫尸体 (完整的或相当于完整 的), 或者每 100 g 中有 5个及以上的昆虫尸体 (完整的或相当于完整 的)	昆虫——收获前后和加工 过程中的虫害; 枣核—— 加工过程中产生	外观
		枣核(MPM-V53)	每 900 g 中, 有 2 个及 以上最大长度大于或等 于 2 mm 的核或核碎片		防止唇齿伤害
38	枣, 去 核的	多种缺陷(MPM-V53)	经计数, 5%及以上的枣 子因为发霉, 虫尸, 虫类 排泄物, 发酵, 干枯和/ 或失去食用价值等原因 将被拒收	虫类, 虫类排泄物, 发 霉——收获前后和加工过 程中感染; 酸败和失去食 用价值——收获时; 污 垢——收获时污染	虫类, 虫类排 泄物, 发霉, 发 酸和干枯—— 外观; 枣 核——防止造 成唇齿伤害
		枣核(MPM-V53)	每 100 个枣中。含有 2个以上的核和/核碎 片的最大长度大于或等 于 2 mm		
39	枣(整颗)	多种缺陷(MPM-V53)	经计数, 5%及以上的枣 子因为发霉, 虫尸, 虫类 排泄物, 发酵, 干枯, 和/ 或失去食用价值等原因 将被拒收	虫类, 虫类排泄物, 发 霉——收获前后和加工过 程中感染酸败和失去食用 价值——收获时; 污 垢——收获时污染	外观
40	蛋和其他 蛋产品 (冷藏)	变质(AOAC 939.14, 940. 36, 940.37)	2个以上的罐内产品变 质, 并且在至少 2 个以 上的来自于变质罐中的 样品经显微镜检验发现 每克样品中含有 5 百万 以上的细菌	加工过程(孵化不良)	经济效益
41	茴香种子	昆虫(MPM-V32)	20%及以上的样品含有 虫类	昆虫——收获前后昆虫危 害; 排泄物——收获后或 加工过程中动物污染	外观
		哺乳类动物排泄物(MPM- V32)	20%及以上的样品含哺 乳类动物排泄物, 或平 均每磅样品中有大于或 等于 3 mg 哺乳类动物 排泄物		

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
42	无花果浆	昆虫(AOAC 964.23)	在 2 个及以上的子样品中,每个样品每 100 g 中含有 13 个及以上的昆虫头	收获前后和加工过程中昆虫危害	外观
43	无花果	昆虫不洁物和/或发霉和/或干瘪和/或破裂(MPM-V53)	按个数计,平均 10% 及以上的样品有昆虫危害和/或发霉和/或干瘪和/或破裂现象	昆虫危害——收获前后昆虫危害;发霉——收获前感染;污垢——收获时污染	外观;潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
44	美洲白鲑、西斯科白鲑类、白北鲑、淡水鳕形鱼和白鱼	寄生虫(囊)(MPM-V28)	若 20% 的样品经检查被危害,每 100 磅(完整的或去骨的)中有 50 个寄生虫(囊)	打捞前危害	外观
45	蓝鳍和其他淡水鲑鱼	寄生虫(囊)(MPM-V28)	若 20% 的样品经检查被危害,每 100 条鱼(鱼的均重在 1 磅左右)或 100 磅鱼(鱼的均重大于或等于 1 磅)有 60 个寄生虫	收获前危害	外观
46	红鱼(鲑鱼)和鲈鱼	寄生虫(桡足类)	3% 的去骨鱼仔细检查后含有 1 个以上寄生虫(桡足类)并伴有脓包	打捞前感染	外观
47	姜,完整的	昆虫不洁物和/或发霉(MPM-V32)	按重量计,平均 3% 及以上的样品有昆虫危害和/或发霉	昆虫危害——收获后或加工过程;发霉——收获后或加工过程中感染;哺乳类动物排泄物——收获后或加工过程中动物污染	外观;潜在健康威胁——可能产生真菌导致含有真菌毒素
		哺乳类动物排泄物(MPM-V32)	平均每磅中有 3 mg 及以上哺乳类动物排泄物		
48	绿叶蔬菜,罐装	霉病(AOAC 967.23)	按个数或重量计,平均有 10% 以上的叶片上有直径大于或等于 0.5 英寸的霉斑	收获前感染	外观
49	啤酒花	昆虫(AOAC 967.23)	每 10 g 中,平均有 2 500 个及以上蚜虫	收获前感染	外观



表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
50	通心粉和 面条产品	昆虫不洁物(AOAC 969.41)	在 6 个及以上子样品中,平均每 225 g 中有 225 个及以上昆虫碎片	昆虫碎片:收获前后和加工过程中的昆虫危害;啮齿类动物毛发——收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 969.41)	在 6 个子样品中,平均每 225 g 中有 4.5 根及以上啮齿类动物毛发		
51	肉豆蔻	昆虫不洁物和/或发霉(MPM-V32)	按重量计,有 3% 及以上的片断有昆虫不洁物和/或发霉	昆虫危害——收获前后和加工过程中的虫害;发霉——收获前后发生感染;哺乳类动物排泄物——加工过程中的动物污染。外来异物——收获后污染	外观
		哺乳类动物排泄物(MPM-V32)	每磅平均中有 3 mg 及以上哺乳类动物排泄物		
		外来杂质(MPM-V32)	通过 20 目的筛网过滤,平均发现外来异物含量大于或等于 1.5%		
52	未加工过的整株马郁兰	昆虫不洁物和/或发霉(MPM-V32)	按重量计,平均有 5% 及以上的片断受昆虫危害和/或发霉	昆虫危害——收获前后和加工过程中;发霉——收获后或加工过程中感染;哺乳类动物排泄物——收获后或加工过程中动物污染	外观
		哺乳类动物排泄物(MPM-V32)	每磅平均有 1 mg 及以上哺乳类动物排泄物		
53	马郁兰 (磨碎的)	昆虫不洁物(AOAC 975.49)	每 10 g 样品中,平均有大于或等于 1175 个昆虫碎片	昆虫碎片:收获前后和加工过程中的昆虫危害;啮齿类动物毛发——收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 975.49)	每 10 g 样品中,平均有 8 根及以上啮齿类动物毛发		
54	马郁兰 (非磨碎的)	昆虫不洁物(AOAC 985.39)	每 10 g 样品中,平均有 250 个及以上昆虫碎片	昆虫碎片:收获前后和加工过程中的昆虫危害;啮齿类动物毛发——收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 985.39)	每 10 g 样品中,平均有 2 根及以上啮齿类动物毛发		
55	蘑菇类食品(罐头和干制)	昆虫(AOAC 967.24)	每 100 g 沥干后的蘑菇样品和冲洗用的液体中或者每 15 g 干制的蘑菇样品中,平均有 20 只及以上(任意大小)的蛆虫,或 5 只及以上长度大于或等于 2 mm 的蛆虫	虫害——收获前昆虫危害;螨虫——收获前后昆虫危害;腐烂——收获前感染	外观

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
55	蘑菇类食品(罐头和干制)	螨虫(AOAC 967.24)	每 100 g 沥干后的蘑菇样品和冲洗用的液体中或者每 15 g 干制的蘑菇样品中,平均有 75 只螨虫	虫害——收获前昆虫危害;螨虫——收获前后昆虫危害;腐烂——收获前感染	外观
		腐烂(MPM-V100)	蘑菇的平均发霉率超过 10%		
56	果汁或花蜜(杏、桃、梨)	发霉	平均发霉大于或等于 12%	收获前感染	外观
57	肉豆蔻(完整的)	昆虫不洁物(AOAC 979.26)	每 10 g 样品中,平均有 100 个及以上昆虫和碎片	昆虫危害——收获前后和加工过程中;发霉——收获后或加工过程中感染	外观
		啮齿类动物污染(AOAC 979.26)	每 10 g 样品中,平均有 1 根及以上的啮齿类动物毛发		
58	肉豆蔻(磨碎的)	昆虫不洁物(AOAC 979.26)	每 10 g 样品中,平均有 100 个及以上的昆虫碎片	昆虫碎片:收获前后和加工过程中的昆虫危害;啮齿类动物毛发——收货后和/或者加工过程中产生的动物毛发或者排泄物	外观
		啮齿类动物污染(AOAC 979.26)	每 10 g 样品中,平均有 1 根及以上的啮齿类动物毛发		
59	树上的坚果	多种瑕疵(MPM-V81):经肉眼检验等于或大于或等于如下水平的坚果(昆虫遍布、发霉、陈腐味、发黏、皱缩或空壳)将被拒收		昆虫:采收前和/或采收后和/或加工过程,发霉:采收前和/或采收后和/或加工过程污染,发黏和皱缩:采收前的生理状况,酸败:采收后	外观,潜在的健康危害:可能含有真菌毒素
60	坚果类型	未去壳/%	去壳/%		
	杏仁	5	5		
	巴西果	10	5		
	腰果	—	5		
	绿栗子	15	—		
	炒栗子	10	—		
	干栗子	—	5		
	榛子	10	5		
	荔枝果	5	—		
	山核桃	10	5		
	菲律宾坚果	15	10		
	阿浑月子果实	10	5		
	胡桃	10	5		



表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
61	橄榄：有凹陷的橄榄	凹点(MPM-V67)	平均数量达 1.3% 或更多的橄榄 整个凹陷和/或凹陷面最长的地方达 2 mm、甚至更长	加工过程	防止唇齿损害
62	进口绿橄榄	昆虫损害(MPM-V67)	7% 或 7% 以上的橄榄被橄榄果实蝇损害	采收前昆虫侵害	外观
63	色拉橄榄	凹点(MPM-V67)	平均数量达 1.3% 或更多的橄榄整个凹陷和/或凹陷面最长的地方达 2 mm、甚至更长	凹点：加工过程，昆虫损害；采收前昆虫侵害	凹点：嘴巴/牙齿损伤，昆虫损害；外观
		昆虫损害(MPM-V67)	9% 或 9% 以上的橄榄被橄榄果实蝇损害		
64	盐渍橄榄	昆虫(MPM-V67)	平均 10% 或以上的橄榄带有 10 只或更多的介壳虫	介壳虫：采收前侵害，发霉：采收后和/或加工过程污染	外观
		发霉(MPM-V67)	平均 25% 或以上的橄榄是发霉的		
65	进口黑橄榄	昆虫损害(MPM-V67)	10% 或更多的橄榄被橄榄果实蝇损害	采收前昆虫侵害	外观
66	整棵未加工的牛至	昆虫污秽物和/或发霉	被昆虫侵害和/或发霉的重量达 5% 或以上	昆虫污秽：采收前和/或采收后和/或加工过程，发霉：采收后和/或加工过程污染，哺乳动物排泄物：采收后和/或加工过程动物污染	外观
		哺乳动物排泄物(MPM-V32)	每磅带有平均 1 mg 或更多的哺乳动物排泄物		
67	带土的牛至	昆虫污秽物(AOAC 975.49)	每 10 g 平均带有 1 250 个或更多的昆虫碎片	昆虫污秽物：采收前和/或采收后和/或加工过程昆虫侵害，啮齿动物毛发：采收后和/或加工过程被动物毛发或排泄物污染	外观
		啮齿动物污秽物(AOAC 975.49)	每 10 g 带有平均 5 根或更多的啮齿动物毛发		
68	牛至(经粉碎)	昆虫污秽物(AOAC 969.44)	每 10 g 平均带有 300 个或更多的昆虫碎片	昆虫污秽物：采收前和/或采收后和/或加工过程昆虫侵害，啮齿动物毛发：采收后和/或加工过程被动物毛发或排泄物污染	外观
		啮齿动物污秽物(AOAC 969.44)	每 10 g 平均带有 2 根或更多的啮齿动物毛发		
69	罐头或冷冻桃子	发霉/昆虫损害(MPM-V51)	平均 3% 或以上的水果带有蠕虫或发霉	发霉：采收前和/或采收后污染，昆虫损害：采收前昆虫侵害，幼虫：采收前昆虫侵害	外观
		昆虫(MPM-V51)	在 12 瓶 1 磅的罐头或等同于这个数量的情况下有 1 只或更多的幼虫和/或幼虫片段总长大于或等于 5 mm		

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
70	花生黄油	昆虫污秽物(AOAC 968.35)	每 100 g 平均带有 30 个或以上的昆虫碎片	昆虫污秽物:采收前和/或采收后和/或加工过程昆虫侵害,啮齿动物毛发:采收后和/或加工过程被动物毛发或排泄物污染,砂粒:采收时被污染	外观
		啮齿动物污秽物(AOAC 968.35)	每 100 g 平均带有 1 根或更多的啮齿动物毛发		
		砂粒(AOAC 968.35)	品尝时有沙粒感和水不溶的无机物质残渣在每 100 g 中大于或等于 25 mg		
71	去壳花生	多种瑕疵(MPM-V89)	平均 10%或以上数量的花生被拒收(布满昆虫,发霉、陈腐味,或变坏腐烂、肮脏)	昆虫:采收后和/或加工过程昆虫侵害,发霉:采收前和/或采收后和/或加工过程污染,有陈腐味和变坏腐烂:采收后未有效保存	外观,潜在的健康危害:可能含有真菌毒素
72	豌豆:黑点豌豆、豇豆、紫花豌豆、干豌豆	昆虫损害(MPM-V104)	在至少 12 份二次抽样样品中,带有 6 种或更多损坏的数量平均达 10%或以上	采收前和/或采收后昆虫危害	外观
73	豌豆、豇豆、黑点豌豆(多汁的)罐头	昆虫幼虫(MPM-V104)	每两罐平均带有 5 条或以上的豇豆象鼻虫幼虫或等同于 5 条的数量	采收前和/或采收后昆虫侵害	外观
74	干的豌豆和豆类	昆虫污秽物(MPM-V104)	在至少 12 份二次抽样样品中,昆虫遍布和/或昆虫损害的数量平均达 5%或更多	采收前和/或采收后昆虫侵害	外观
75	整粒胡椒(黑胡椒和白胡椒)	昆虫污秽物和/或发霉(MPM-V39)	平均 1%或更高的重量带有昆虫和/或发霉	昆虫污秽物:采收后和/或加工过程昆虫危害,发霉:采收后和/或加工过程污染,哺乳动物排泄物:采收后和/或加工过程被动物污染,外来物质:采收后污染	外观,潜在的健康危害:哺乳动物排泄物可能带有沙门氏菌
		哺乳动物排泄物(MPM-V39)	每磅带有平均 1 mg 或更多的哺乳动物排泄物		
		外来物质(MPM-V39)	挑拣和过筛后的重量平均达 1%或以上		
76	带土的胡椒	昆虫污秽物(AOAC 972.40)	每 50 g 平均带有 475 个或更多的昆虫碎片	昆虫碎片:采收后和/或加工过程昆虫危害,啮齿动物毛发:采收后和/或加工过程被动物毛发或排泄物污染	外观
		啮齿动物污秽物(AOAC 972.40)	每 50 g 平均带有 2 根或更多的啮齿动物毛发		



表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
77	菠萝罐头	发霉(AOAC 970.75, MPM-V73)	平均发霉数达 20% 或以上, 或者任何一份二次取样样品中, 发霉数达 60% 或以上	加工过程发霉污染	外观
78	菠萝汁	发霉(AOAC 970.75)	平均发霉数达 15% 或以上, 或者任何一份二次取样样品中发霉数达 40% 或以上	加工过程发霉污染	外观
79	李子罐头	腐烂(MPM-V51)	平均 5% 或以上数量的李子表面有腐烂的斑点, 其面积大于直径 12 mm 的圆形	采收前和/或采收后被污染	外观
80	爆米花	啮齿动物污秽物(AOAC 950.91)	在 1 份或更多的二次抽样样品中发现 1 个或更多的啮齿动物排泄物颗粒, 同时在 2 份或更多的其他二次抽样样品中发现 1 根或更多的啮齿动物毛发	啮齿动物排泄物: 采收后和/或加工过程动物污染, 啮齿动物毛发: 采收后和/或加工过程被动物毛发或排泄物污染, 啮齿动物咬食: 采收后和/或加工过程被损坏	外观
			或者, 每磅发现 2 根或更多的啮齿动物毛发, 同时, 在 50% 或更多的二次抽样样品中发现啮齿动物毛发		
			或者, 每磅发现 20 粒或以上的谷粒被咬过, 同时, 50% 或以上的二次抽样样品中发现啮齿动物毛发		
		饲料玉米	饲料玉米的重量达 5% 或更多	饲料玉米: 采收过程中被污染	
81	炸土豆片	腐烂(MPM-V113)	平均 6% 或以上的重量有腐烂	采收前和/或采收后污染	外观
82	西梅干、脱水和低水分西梅	多种瑕疵(MPM-V53)	平均至少 10 个二次抽样样品中有 5% 或更多的西梅被拒收(昆虫遍布、发霉或分解腐烂、肮脏和/或其他不适宜的情况)	昆虫: 采收前昆虫危害, 发霉和分解腐烂: 采收前被污染, 肮脏: 采收过程被污染, 其他不适宜的情况: 采收前被污染	外观

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
83	有凹陷的西梅	凹点(MPM-V53)	整个凹陷和/或凹陷面达 2 mm 或以上的西梅数量平均达 2% 或更多,同时,10 份凹陷西梅的二次抽样样品中有 4 份或以上的样品,整个凹陷和/或凹陷面达 2 mm 或以上的西梅数量达 2% 或更多	加工过程导致	嘴巴/牙齿损伤
84	菜泥(杏仁、桃子和梨)	发霉(AOAC 982.33)	平均发霉数达 12% 或更多	采收前和/或采收后和/或加工过程污染	外观
85	原色和金黄色葡萄干	发霉(MPM-V76)	平均 10 份二次抽样样品中,5% 或更多的葡萄干带有发霉	发霉:采收后和/或加工过程污染,沙子:采收后被污染	外观
		沙子和细石子(MPM-V76)	每 100 g 原色或金黄色经漂白的葡萄干平均带有 40 mg 或更多的沙子和细石子		
86	金黄色葡萄干	昆虫和昆虫卵(AOAC 969.42 和 MPM-V76)	10 只或等同于 10 只的昆虫,同时,每 8 盎司带有 35 个果蝇卵	采收后和/或加工过程污染	外观
87	整根未经加工的香草	昆虫污秽物(MPM-V32)	平均重量的 5% 或以上布满昆虫	昆虫遍布:采收前和/或采收后和/或加工过程昆虫遍布,哺乳动物排泄物:采收后和/或加工过程动物污染	外观
		哺乳动物排泄物(MPM-V32)	加工后每磅含有平均 1 mg 或更多		
88	带土的香草	昆虫污秽物(AOAC 985.38)	每 10 g 带有平均 200 个或更多的昆虫碎片	昆虫碎片:采收前和/或采收后和/或加工过程昆虫遍布,啮齿动物毛发:采收后和/或加工过程被动物毛发或排泄物污染	外观
		啮齿动物污秽物(AOAC 985.38)	每 10 g 带有平均 9 根或更多的啮齿动物毛发		
89	德国泡菜	昆虫(AOAC 955.45)	每 100 g 带有平均 50 只以上的牧草虫	采收前昆虫危害	外观
90	芝麻籽	昆虫不洁物(MPM-V32)	按重量计,平均 5% 或更多的芝麻籽受虫蛀或损坏	虫害——收获前和/或收获后和/或加工过程虫害感染; 发霉:收获前感染; 哺乳动物排泄物——收获后和/或加工过程动物污染; 外来物质(异物):后处理和/或处理污染	外观
		发霉(MPM-V32)	按重量计,平均 5% 或更多的芝麻籽发霉		
		哺乳动物排泄物(MPM-V32)	每次发现平均 5 mg 或更多的哺乳动物排泄物		
		外来物质(异物)(MPM-V32)	按重量计,存在平均 0.5% 或更多的外来物质		

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
91	除月桂叶外的其他叶用香料	昆虫不洁物(MPM-V32)	按重量计,平均 5% 或更多的片张受虫蚀或发霉	虫害——收获前和/或收获后和/或加工过程虫害感染;	外观
		哺乳动物排泄物(MPM-V32)	经加工后,每次发现平均 1 mg 或更多的哺乳动物排泄物	发霉:收获前感染; 哺乳动物排泄物——收获后和/或加工过程动物污染	
92	罐装或冷冻菠菜	昆虫和螨虫(AOAC 974.33)	每 100 g 平均有 50 个或更多的蚜虫、蓟马和/或螨虫,或在 24 磅中,存在 2 条或更多的大于或等于 3 mm 的幼虫和/或幼虫片段或菠菜蠕虫(毛毛虫),其总长度大于或等于 12 mm。或每 100 g 平均有 8 只或更多的任何大小的潜夜蛾,或每 100 g 平均有 4 只或更多的大于或等于 3 mm 的潜夜蛾	采收前感染	外观
93	草莓:冷冻整条或切片	发霉(AOAC 952.22)	平均发霉个数比例大于或等于 45%,并且附属样本的发霉率大于或等于 55%	发霉——收获后和/或处理感染;砂粒——收获污染	外观
		砂粒	从浆果中吃出砂粒		
94	百里香(全株,未加工)	昆虫不洁物(MPM-V32)	按重量计,平均 5% 或更多的片张受虫蚀或发霉	虫害:收获前和/或收获后和/或加工过程虫害感染;	外观
		哺乳动物排泄物(MPM-V32)	经加工后,每次发现平均大于或等于 1 mg 的哺乳动物排泄物	发霉——收获前和/或收获后和/或处理感染;哺乳动物的排泄物——收获后和/或处理动物污染	
95	百里香粉	昆虫不洁物(AOAC 975.49)	每 10 g 平均有 925 个或更多的昆虫碎片	昆虫片段:收获前和/或收获后和/或处理虫蛀;啮齿类动物毛发:收获后和/或处理动物毛或排泄物污染	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 975.49)	每 10 g 平均有 2 根或 2 根以上的啮齿类动物毛发		
96	百里香(已加工,未磨碎)	昆虫不洁物(AOAC 975.49)	每 10 g 平均有 325 个或更多的昆虫碎片	昆虫片段:收获前和/或收获后和/或处理虫蛀;啮齿类动物毛发:收获后和/或处理动物毛或排泄物污染	外观
		啮齿类动物不洁物(AOAC 975.49)	每 10 g 平均有 2 根或 2 根以上的啮齿类动物毛发		



表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
97	罐装番茄	果蝇(AOAC 955.46)	每 500 g 平均有 10 个或更多的果蝇卵,或每 500 g 有 5 个及以上的果蝇卵并有 1 只及以上的蛆虫,或每 500 g 有 2 只及以上的蛆虫	收获前和/或收获后和/或处理感染	外观
98	番茄,罐装包装番茄酱	发霉(AOAC 945.90)	6 个子样本中,平均发霉率是 29%或以上;所有子样本计数的发霉率均大于或等于 25%	收获前和/或收获后和/或处理感染	外观
99	番茄汁	果蝇(AOAC 955.46)	至少 12 个子样本,每 100 g 平均有 10 个或及以上的果蝇卵,或每 100 g 平均有 5 个及以上的果蝇卵与 1 只及以上的蛆虫,或每 100 g 平均有 2 只及以上的蛆虫	蝇卵和蛆——穗和/或收获后和/或加工过程的虫害感染;发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观
		发霉(AOAC 965.41)	6 个子样本中,平均发霉率是 24%或以上;所有子样本计数的发霉率均大于或等于 20%		
100	番茄酱,比萨和其他调味料	果蝇(AOAC 955.46)	至少 12 个子样本,每 100 g 平均有 30 个或及以上的果蝇卵,或每 100 g 平均有 15 个及以上的果蝇卵与 1 只及以上的蛆虫,或每 100 g 平均有 2 只及以上的蛆虫	收获前和/或收获后和/或加工过程虫害感染	外观
101	番茄酱	果蝇(AOAC 955.46)	至少 12 个子样本,每 100 g 平均有 20 个或及以上的果蝇卵,或每 100 g 平均有 10 个及以上的果蝇卵与 1 只及以上的蛆虫,或每 100 g 平均有 2 只及以上的蛆虫	收获前和/或收获后和/或加工过程虫害感染	外观
102	番茄酱	发霉(AOAC 965.41)	6 个子样本中,平均发霉率是 45%或以上;所有子样本计数的发霉率均大于或等于 40%	发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观

表 C.1 (续)

序号	产品	缺陷检验方法	缺陷控制水平	缺陷来源	影响性、重要性
103	披萨番茄酱和其他番茄酱	发霉(AOAC 945.92)	6 个子样本中,平均发霉率是 34%或以上;所有子样本计数的发霉率均大于或等于 30%	发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观
104	未稀释的番茄酱(番茄原浆)	发霉(AOAC 965.41)	6 个子样本中,平均发霉率是 45%或以上;所有的子样本计数的发霉率均大于或等于 40%	发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观
105	调味番茄酱	发霉(AOAC 965.41)	6 个子样本中,平均发霉率是大于或等于 45%	发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观
106	番茄粉(除喷雾干燥外)	发霉(AOAC 972.42)	6 个子样本中,平均发霉率是 45%或以上;所有的子样本计数的发霉率均大于或等于 40%	发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观
107	番茄粉,(喷雾干燥)	发霉(AOAC 972.42)	6 个子样本中,平均发霉率是 45%或以上	发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观
108	番茄汤和番茄产品	发霉(AOAC 945.91)	6 个子样本中,平均发霉率是 45%或以上;所有的子样本计数的发霉率均大于或等于 40%	发霉:收获前和/或收获后和/或加工过程的感染	外观
109	小麦	虫害(MPM-V15)	每 100 g 有 32 个或更多的虫蚀麦	虫害——收获前和/或收获后和/或加工过程虫害感染;排泄物——收获后和/或处理动物污染	外观
		啮齿类不洁物(MPM-V15)	每 kg 含有 9 mg 或更多的啮齿类动物的排泄物颗粒和/或颗粒碎片		
110	面粉	虫害(AOAC 972.32)	每 50 g 平均有 75 个或更多的昆虫碎片	昆虫片段——收获前和/或收获后和/或处理虫害,啮齿类动物头发——收获后和/或加工用动物毛或排泄物污染	外观
		啮齿类不洁物(AOAC 972.32)	每 50 g 平均有 1 条或更多的啮齿类动物毛发		

注:1 磅等于 0.453 592 37 kg;1 盎司等于 28.349 5 g;1 英寸等于 2.54 cm。

表 C.2 CAC 不洁物限量标准

序号	产品	有关外来物质的总体要求	不洁物	有毒或有害的籽粒	其他有机外来物质	无机外来物质
1	木薯	不得含有外来物质。不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				



表 C.2 (续)

序号	产品	有关外来物质的总体要求	不洁物	有毒或有 害的籽粒	其他有机 外来物质	无机外 来物质
2	面粉	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				
3	玉米	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物	$\leq 0.1\%$ (不洁物指动物源性的杂质,包括死的昆虫)	不得含有数量达到可危害人体健康的下述有毒或有害种子: 猪屎豆属,麦仙翁,蓖麻子,曼陀罗及其他公认的对健康有害的种子	$\leq 1.5\%$ [除可食的谷物籽粒以外的有机成分(外来种子,茎等)]	$\leq 0.5\%$ [任何无机成分(石头,灰尘等)]
4	整玉米粗粉	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				
5	脱胚玉米粉和玉米渣	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				
6	小米面	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				
7	整粒、脱皮或破碎豆粒(豆子是豆科植物的干种子,因其脂肪含量低而与豆科油类种子区分开来。本标准涉及的豆类有以下几种: 蚕豆[Phaseolus spp. (除 Phaseolus mungo L. syn. Vigna mungo (L.) Hepper 以及 Phaseolus aureus Roxb. syn. Phaseolus radiatur L., Vigna radiata (L.) Wilczek)外]; 扁豆; 豌豆; 鹰嘴豆; 田地的蚕豆; 豇豆	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫) 外来物质是矿物质或有机物(灰尘、树枝、种皮、其他类的种子、死的昆虫、碎片或昆虫的残余部分、动物源性的其他杂质)。豆子外来物质的含量不应超过 1%,其中矿物质类不应超过 0.25%,死的昆虫、碎片或昆虫的残余部分,和/或动物源性的其他杂质不应超过 0.1%		不得含有数量达到可危害人体健康的下述有毒或有害种子: 猪屎豆属,麦仙翁,蓖麻子,曼陀罗及其他公认的对健康有害的种子		

表 C.2 (续)

序号	产品	有关外来物质的总体要求	不洁物	有毒或有害的籽粒	其他有机外来物质	无机外来物质
8	高粱米	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫) 总缺陷(包括外来物质、无机外来物质以及正常谷粒和受损谷粒、带病谷粒、碎谷粒等中含有的不洁物)不超过 8.0% 外来物质不超过 2.0%(外来物质是除高粱、碎谷粒,其他谷物和不洁物外的所有有机和无机物质)	$\leq 0.1\%$ (不洁物指动物源性的杂质,包括死的昆虫)	不得含有数量达到可危害人体健康的下述有毒或有害种子: 猪屎豆属,麦仙翁,蓖麻子,曼陀罗及其他公认的对健康有害的种子		$\leq 0.5\%$ [任何无机成分(石头,灰尘等)]
9	高粱面	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				
10	食用木薯粉	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				
11	粗粒硬质小麦和硬质小麦粉	不得含有活昆虫,不得含有数量达到可危害人类健康的不洁物(动物源性杂质,包括死的昆虫)				
12	大米	不得含有活的昆虫和螨类	$\leq 0.1\%$ (不洁物指动物源性的杂质,包括死的昆虫)		糙米: $\leq 1.5\%$ 精米: $\leq 0.5\%$ 糙米蒸谷米: $\leq 1.5\%$ 精米蒸谷米: $\leq 0.5\%$ (包括外来种子、稻壳、麸皮、秸秆片段等)	糙米: $\leq 0.1\%$ 精米: $\leq 0.1\%$ 糙米蒸谷米: $\leq 0.1\%$ 精米蒸谷米: $\leq 0.1\%$ (石头、沙子、灰尘等)
13	小麦和硬质小麦	不得含有活的昆虫和螨类 小麦麦角含量: $\leq 0.05\%$ ; 硬质小麦麦角含量: $\leq 0.5\%$	$\leq 0.1\%$ (不洁物指动物源性的杂质,包括死的昆虫)	不得含有数量达到可危害人体健康的下述有毒或有害种子: 猪屎豆属,麦仙翁,蓖麻子,曼陀罗及其他公认的对健康有害的种子	小麦: $\leq 1.5\%$ 硬质小麦: $\leq 1.5\%$ [除可食的谷物籽粒以外的有机成分(外来种子,茎等)]	小麦: $\leq 0.05\%$ 硬质小麦: $\leq 0.05\%$ [任何无机成分(石头,灰尘等)]



表 C.2 (续)

序号	产品	有关外来物质的总体要求	不洁物	有毒或有 害的籽粒	其他有机 外来物质	无机外 来物质
14	花生	不得含有活的昆虫和螨类	≤0.1% (不 洁物指动物 源性的杂 质, 包括死 的昆虫)		其他有机和 无机外来 物质: 带壳花生: ≤0.5% 花生仁: ≤0.5%	
15	食用西米粉	不得含有不洁物(动物源性杂质, 包括死的昆虫)和其他外来物质				
16	燕麦	不得含有活的昆虫和螨类; 麦角含量不超过 0.05%	≤0.1% (不 洁物指动物 源性的杂 质, 包括死 的昆虫)	不得含有数 量达到可危 害人体健康 的下述有毒 或有害 种子: 猪屎豆属, 麦仙翁, 蓖 麻子, 曼陀 罗及其他公 认的对健康 有害的种子	≤1.5% [除 可食的谷物 籽粒以外的 有机成分 (外来种子, 茎等)]	≤0.5% [任 何无机成分 (石头, 灰尘 等)]

表 C.3 中国限量标准

序号	产品	标准名称	杂质描述	限量
1	速冻菜豆	GB 8864 速冻菜豆	指菜豆在收购、调运、生产过程中带来的异物	优级品和一级品杂质不得检出, 二级品杂质 ≤0.1 g/kg
2	速冻豌豆	GB 8865 速冻豌豆	指豌豆在收购、调运、生产过程中带来的异物	优级品和一级品杂质不得检出, 二级品杂质 ≤0.1 g/kg
3	速冻面米食品	GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品	外表及内部均无肉眼可见杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质
4	速冻蔬菜	SN/T 0626 出口速冻蔬菜检验规程	有害杂质为有毒、有害及其他有碍食品安全卫生的物质(如人蓄毛发、金属、玻璃、砂石、塑料、污物、昆虫体及人畜排泄物)。一般杂质为有害杂质以外的非本品物质	按合同或信用证判定

表 C.3 (续)

序号	产品	标准名称	杂质描述	限量
5	速冻蔬菜(荸荠)	SN/T 0626.1 出口速冻蔬菜检验规程 荸荠	一般杂质为荸荠本身的废弃部分及其他植物残体。有害杂质为有害于安全卫生的物质,如动物毛发、金属、玻璃、虫体等	一般杂质 $\leq 0.1$ g/kg, 恶性杂质不得检出
6	速冻蔬菜(芦笋类)	SN/T 0626.3 出口速冻蔬菜检验规程 芦笋类		按合同或信用证判定
7	速冻蔬菜(叶菜类)	SN/T 0626.4 出口速冻蔬菜检验规程 叶菜类		按合同或信用证判定
8	速冻蔬菜(豆类)	SN/T 0626.5 出口速冻蔬菜检验规程 豆类		按合同或信用证判定
9	速冻蔬菜(油炸薯芋类)	SN/T 0626.6 出口速冻蔬菜检验规程 油炸薯芋类	杂质为混入本品的一切非本品物质。有害物质为危害人类安全和健康的物质,如动物毛发、金属、玻璃、泥沙、塑料、昆虫体、污物等	按合同或信用证判定
10	速冻蔬菜(食用菌)	SN/T 0626.7 出口速冻蔬菜检验规程 第7部分: 食用菌		按合同或信用证和进口国的卫生要求判定
11	速冻方便食品	SN/T 0795 出口速冻方便食品检验规程		不允许存在
12	脱水蔬菜	SN/T 0230.1 出口脱水蔬菜检验规程	一般杂质为非脱水蔬菜成品所固有的外来物质。有害杂质指危及人类健康、生命的外来杂质	
13	辣椒干	SN/T 0231 出口干制辣椒产品检验规程	杂质指混入辣椒干本品以外的及合同规定应除去的物质。一般杂质指混入本品中的植物碎体、杂草种籽、粉尘及霉烂变质失去食用价值的本品。有毒有害物质指混入本品中对人体有毒、有害和有碍卫生的物质,包括玻璃、金属、矿物质、毛发、昆虫尸体、塑料丝块等	杂质总量 0.1%

表 C.3 (续)

序号	产品	标准名称	杂质描述	限量
14	薇菜干	SN/T 1006 进出口薇菜干检验规程	一般杂质为无使用价值的本品;其他植物茎、叶、籽实、碎屑、纸屑、线绳等;矿物质:混入本品中的泥土、砂石、煤渣及其他矿物质。有毒有害物质为人畜毛发、骨屑及其排泄物,昆虫尸体、各种有毒有害植物体和籽实;各种金属、玻璃、瓷片、水泥、沥青等碎块	
15	脱水大蒜制品	SN/T 0230.2 出口脱水大蒜制品检验规程	有害杂质:各种有毒有害或其他有碍食品卫生的物质,包括砂石、污物、金属丝、人蓄毛发、昆虫体及人畜排泄污物。一般杂质:不属于上述的各种非本品杂质,包括脱落的大蒜皮壳、蒜衣和根蒂	
16	庆元香菇	GB/T 19087 地理标志产品 庆元香菇		花菇:≤0.5%。厚菇和薄菇:一级和二级菇杂质≤1%,三级菇杂质≤2%
17	黑木耳	GB/T 6192 黑木耳		杂质:一级≤0.3%,二级≤0.5%,三级≤1%
18	脱水蘑菇	SN/T 0631 出口脱水蘑菇检验规程	有害杂质:各种有毒有害或其他有碍食品卫生的物质,包括砂石、污物、金属丝、人蓄毛发、昆虫体及人畜排泄污物。一般杂质:不属于上述的各种非本品杂质	依据合同、信用证要求
19	干香菇	SN/T 0632 出口干香菇检验规程	有害杂质:有毒有害及其他有碍食品卫生的物质(如砂石、金属丝、人蓄毛发等)。一般杂质:干香菇成品以外的植物性物质	依据合同、信用证要求
20	山蛭菜	SN/T 1387 出口山蛭菜检验规程	恶性杂质:各种有毒有害或其他有碍食品卫生的物质,包括砂石、污物、金属丝、人蓄毛发、昆虫体及人畜排泄污物。一般杂质:除有害杂质以外的其他物质和本品的废品	依据合同、信用证要求



表 C.3 (续)

序号	产品	标准名称	杂质描述	限量
21	新鲜蔬菜	SN/T 0978 进出口新鲜蔬菜检验规程	恶性杂质:有碍安全卫生的物质,包括毛发、动物粪便、虫体、金属、玻璃碎块、泥土、砂石、塑料片及有毒植物体等。 一般杂质:除恶性杂质以外的一切非本品物质	依据合同、信用证要求
22	加工蔬菜	SN/T 1122 进出口加工蔬菜检疫规程		每 kg 一般害虫达 1 头或螨类 10 头
23	鲜竹笋	SN/T 1352 出口鲜竹笋检验规程	恶性杂质:各种有毒、有害或其他有碍食品安全卫生的物质,包括砂石、金属器具、人畜毛发、昆虫体及人畜排泄物。 一般杂质:除有害杂质外的其他夹杂物质	依据合同、信用证要求
24	盐渍菜	SN/T 0301 出口盐渍菜检验规程	一般杂质:混入本品中的其他蔬菜块,植物碎体以及变质腐烂失去食用价值的本品菜。 有毒有害杂质:混入本品中对人体有毒、有害和有碍卫生的物质,如毛发、虫蝇、金属、矿物质、玻璃、塑料丝块等	依据合同、信用证要求
25	腌制蔬菜	SN/T 1953 进出口腌制蔬菜检验规程	一般杂质:非本品物质;有害杂质:各种有毒、有害、有碍安全卫生的物质,如玻璃碎片、矿物质、动物毛发、昆虫尸体等	
26	干紫菜	GB/T 23597 干紫菜		无正常视力可见的外来机械杂质
27	海藻	GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品		无异味、无外来杂质
28	盐渍海带	SC/T 3212 盐渍海带		无肉眼可见杂物,咀嚼时无牙碜感
29	黑胡椒	GB/T 7901 黑胡椒	杂质指黑胡椒果以外的所有物质,包括植物类(如枝、叶、果穗渣、外果皮)和矿物类(如砂、土)。感官为不得带有活虫、虫尸、昆虫肢体及其排泄物	杂质:半加工黑胡椒 $\leq 2.5\%$ ;加工黑胡椒 $\leq 1.5\%$

表 C.3 (续)

序号	产品	标准名称	杂质描述	限量
30	枸杞	GB/T 18672 枸杞	一切非本品物质	杂质:不得检出
31	香蕉脆片	NY/T 948 香蕉脆片		无肉眼可见杂物
32	水果、蔬菜脆片	QB/T 2076 水果、蔬菜脆片		无肉眼可见杂物
33	白瓜籽	SN/T 0229.1 出口白瓜籽检验规程	有害杂质:一切有毒、有害和有碍食品卫生的物质;筛下物质:通过直径 5.0 mm 圆孔筛下本品以外的所有物质;有机杂质:植物碎块及本品无使用价值的物质;无机杂质:砂石、泥块、煤渣等物质	杂质 $\leq$ 0.1%
34	大豆	GB 1352 大豆	筛下物:通过直径 3.0 mm 圆孔筛的物质。无机杂质:泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。有机杂质:无食用价值的大豆粒、异种粮粒及其他有机物质	
35	大米	GB/T 1354 大米	除大米以外的其他物质,包括糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒等	有杂质限量规定(比较细,可以参考)
36	花生	GB/T 1532 花生	花生果或花生仁以外的物质,包括泥土、砂石、砖瓦块等无机物质和花生果壳、无使用价值花生仁及其他有机物质	花生果,杂质 $\leq$ 1.5%。花生仁,杂质 $\leq$ 1%
37	豌豆	GB/T 10460 豌豆	筛下物:通过直径 3.0 mm 圆孔筛的物质。无机杂质:泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。有机杂质:无食用价值的豌豆粒、异种粮粒、秸秆碎渣及其他有机物质	杂质总量 $\leq$ 1%,无机杂质 $\leq$ 0.5%
38	绿豆	GB/T 10462 绿豆	同上	杂质总量 $\leq$ 1%,无机杂质 $\leq$ 0.5%
39	芝麻	GB/T 11761 芝麻	筛下物:通过直径 1.0 mm 圆孔筛的物质。无机杂质:泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。有机杂质:无食用价值的芝麻粒、异种粮粒及其他有机物质	杂质 $\leq$ 2%

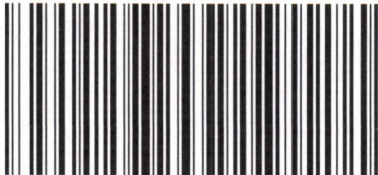
表 C.3 (续)

序号	产品	标准名称	杂质描述	限量
40	粉条	GB/T 23587 粉条		无肉眼可见外来杂质
41	红小豆	NY/T 599 红小豆	小豆以外的其他物质	杂质总量 $\leq 1\%$ , 矿物质 $\leq 0.5\%$
42	马铃薯片	QB/T 2686 马铃薯片		无正常视力可见的外来杂质
43	虾酱	GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品		无正常视力可见霉斑, 无外来异物
44	酱腌菜	GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜		无霉变, 无霉斑白膜, 无正常视力可见的外来异物
45	酱	GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱		无正常视力可见霉斑、外来异物
46	糕点、面包	GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包		无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物
47	糖果	GB 17399 食品安全国家标准 糖果		无霉变、无正常视力可见的外来异物
48	巧克力、代可可脂巧克力及其制品	GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品		无正常视力可见的外来异物
49	蜜饯	GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯		无霉变、无正常视力可见的外来异物
50	香辛料和调味品	GB/T 12729.1~ GB/T 12729.13 香辛料和调味品(系列汇总)	从样品中分离出来的无机杂质(砂、土)和动物性污物(昆虫碎片、啮齿动物的毛发和排泄物)	
51	膨化食品	GB/T 22699 膨化食品		无正常视力可见的外来杂质
52	果酱	GB/T 22474 果酱		无正常视力可见的外来杂质
53	食醋	GB 2719 食醋卫生标准		无杂质
54	固体饮料	GB/T 29602 固体饮料		无外来杂质
55	食品工业用浓缩液(汁、浆)	GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)		无正常视力可见的外来杂质
56	果脯	SN/T 0886 进出口果脯检验规程	一般杂质: 非本品物质, 包括果枝叶、果核、杂草等; 有害杂质: 各种有毒、有害、有碍安全卫生的物质, 如玻璃碎片、矿物质、动物毛发、昆虫尸体等	



表 C.3 (续)

序号	产品	标准名称	杂质描述	限量
57	水煮笋	SN/T 0628 出口水煮笋检验规程	一般杂质:非本品物质;有害杂质:有碍安全卫生的物质,如玻璃碎片、矿物质、动物毛发、昆虫尸体等	依据合同、信用证要求
58	保健茶	SN/T 0797 出口保健茶检验通则	外来杂质包含动物性异物:毛发、昆虫和螨类等虫体的遗骸、排泄物;鼠类、鸟类的粪便等;矿物性异物:玻璃片、金属类、土沙粒、煤炭粒、贝壳片、塑料残块等;植物性异物:产品配方以外植物种子、植物体以及它们的碎片(木片、谷壳),竹枝、毛草等;植物加工纤维(棉麻绳、纸片)等	不得含有外来物质
59	乳清粉	GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉		无正常视力可见的外来杂质
60	婴儿用食品	GB 10767 食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品	杂质度:只限不含谷物成分的产品	无正常视力可见的外来异物
61	蜂蜜	GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜		不得含有蜜蜂肢体、幼虫、腊屑及正常视力可见杂质(含腊屑巢蜜除外)
62	即食海蜇	SN/T 1003 出口即食海蜇	混入即食海蜇的非本品种的固体物质	对照有关标准或合同、信用证要求
63	冻禽肉	GB 16869 鲜、冻禽产品		异物不得检出
64	干鲨鱼翅	SC/T 3214 干鲨鱼翅		无外来杂质、无霉点、无污染
65	动物性水产制品	GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品		无正常视力可见的外来杂质,无霉变,无虫蛀
注 1: 上述标准如有更新,以最新版本为准。				
注 2: 因标准数量较多,表中可能会遗漏涉及杂质限量的标准。				



SN/T 4595-2016

书号:155066 • 2-32118

定价: 36.00 元