



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0230.1—2016
代替 SN/T 0230.1—1993

进出口脱水蔬菜检验规程

Rules for the inspection of dried vegetables 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 0230 分为 2 个部分：

- SN/T 0230.1 进出口脱水蔬菜检验规程；
- SN/T 0230.2 出口脱水大蒜制品检验规程。

本部分为 SN/T 0230 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 0230.1—1993《出口脱水蔬菜检验规程》。本部分与 SN/T 0230.1—1993 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了适用范围；
- 对脱水蔬菜重新进行定义；
- 对检验批重新规定；
- 修改了检验流程；
- 增加了酸不溶性灰分、复水性、糖精钠、甜蜜素、山梨酸、苯甲酸检验、卫生检验及微生物、辐照检验项目；
- 增加了检验有效期。

本部分由中华人民共和国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：孙欣、宋欣欣、李晓北、郝杰、刘爱华、张明玉、杜献明、王怀训、张云霞、仇桂琴、林爱东、孙明钊。

本部分所代替的标准历次版本发布情况为：

- SN/T 0230.1—1993。

进出口脱水蔬菜检验规程

1 范围

SN/T 0230 的本部分规定了进出口脱水蔬菜的抽样和检验、检验结果判定、不合格处置、样品保存。

本部分适用于进出口脱水蔬菜的检验。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.38 食品卫生微生物学检验 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5009.3—2010 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB 12488 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- SN/T 0188.2 进出口商品衡器鉴重规程 第2部分:衡器鉴重通则
- SN/T 0330 出口食品微生物学检验通则
- 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)
- ISO 763 水果和蔬菜制品 盐酸不溶性灰分的测定
- 8.2 辐照确认试验 PSL 试验法和 TL 试验法 韩国《食品公典》(2011 年版)
- 应用热释光法检测可分离出硅酸盐的辐照食品 欧洲标准(EN)1788:2001
- 利用光刺激发光法检测辐照食品 欧洲标准(EN)13751:2002
- 辐照食品检测方法(TL)试验法 日本食安发第 0529004 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脱水蔬菜 **dried vegetables**

用各类新鲜蔬菜为主要原料、配以辅料或其他农产品等原料经热风干燥、低温真空冷冻干燥或其他干燥方式加工而成的食品。

3.2

色泽 **color**

蔬菜固有的颜色和光泽及经脱水加工后形成的正常的颜色和光泽。

3.3

气味和味道 **smell and taste**

脱水蔬菜固有的气味和正常的滋味。

3.4

一般杂质 **normal impurity**

混入本品中的不属于 3.4.2 项的非本品物质,如各种植物碎片。

3.5

有害杂质 **harmful impurity**

各种有毒、有害、有碍食品卫生安全的物质。如玻璃碎片、矿物质、动物毛发、昆虫尸体等。

4 抽样

4.1 抽样用具

乳胶手套、不锈钢手铲;不锈钢剪刀;无毒塑料袋(样品袋要求清洁、干燥、无异味);不干胶标签;天平。

4.2 检验批

4.2.1 进口脱水蔬菜检验批

指来自同一国家或地区、同一运输工具装载、同一收货人、同一品种、同时进口的货物。

4.2.2 出口脱水蔬菜检验批

指在一致条件下生产并提交检验,以同一报检单开列的同一品种、等级规格、包装箱型、标记唛头、出口国别、运输工具作一取样检验单位(批),作为检验批。

4.3 现场检查

4.3.1 对待检货物的有关单证、产地、包装、标记与号码、品种、数量进行核实。

4.3.2 随机抽查,根据随机原则,按照规定的方法对货物进行随机抽查。

4.3.3 根据国家质量监督检验检疫总局发布的预警或警示通报,确定为风险较高的脱水蔬菜产品,可以加大检查比例和检查数量。

4.4 抽样检查数量

5 件以下全部抽样检查;

6 件~200 件按 5%~10%抽样(最低不少于 5 件);

200 件以上按 2%~5%抽样(最低不少于 10 件)。

4.5 抽样方法

4.5.1 堆垛抽样

按检验批在堆垛各部位按规定随机抽取规定数量的样件。逐一开件(箱),用不锈钢手铲或乳胶手套在件(箱)内随机抽取样品,对于预包装产品,每件小于 500 g 的,每箱取样数量不少于 1 kg;每件大于 500 g 的,每箱取两件,在抽样过程中,应注意观察产品的色泽、气味、形态、杂质等。在开件的取样中如发现品质低劣、不匀等异常情况,可分别扦取小样,单独检验。

4.5.2 水分检验

针对预包装食品,直接抽取原包装,任取 5 件。

针对大包装脱水蔬菜食品,应分别在每件的上、中、下部位快速抽取不少于 100 g 样品,抽样过程中注意保持干燥,取样完毕后立即封好样品袋,防止样品受潮。

4.5.3 微生物检验

如需进行微生物检验,则先抽取微生物检验用样品,针对不同包装的进出口脱水蔬菜,抽样方法和抽样数量按照 SN/T 0330 的具体规定执行。

4.5.4 理化样品制备

抽样完毕后,立即将样品全部倒在洁净的混样塑料布上,经充分混合,用四分法进行缩分,分取平均样品,样品数量应不少于 2 kg。

4.6 样品的标识

抽取的样品在样品袋上标明报验号、品名、数量、重量、抽样人姓名和抽样日期。

4.7 样品保存

按附录 A 抽取的存查样品应存放在阴凉干燥、无直射光线处,样品数量应不少于 2 kg,保存期为 6 个月或至索赔期满为止。

5 检验

5.1 感官品质检验

5.1.1 检验场所条件

检验室内应清洁干燥、保持明亮,避免直射阳光,无异味。

5.1.2 气味检验

打开样品容器或包装,立即嗅辨气味是否正常。

5.1.3 外观、色泽检验

在明亮无眩目光条件下,将样品平摊在白色搪瓷盘内,全面观察本品外观、色泽、片形是否正常及匀整度。

5.1.4 杂质检验

将缩分后的样品在感量 0.1 g 天平上称量后,置于白色搪瓷盘中,检出混入的一般杂质和有害杂

SN/T 0230.1—2016

质,作详细记录,分别在感量 0.01 g 天平上称量,按式(1)、式(2)计算百分率。

$$X = \frac{m_a}{m_c} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

$$Y = \frac{m_b}{m_c} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

X ——一般杂质,以%表示;

Y ——有害杂质,以%表示;

m_a ——试样内一般杂质质量,单位为克(g);

m_b ——试样内有害杂质质量,单位为克(g);

m_c ——试样质量,单位为克(g)。

5.2 重量鉴定

按 SN/T 0188.2 执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分的测定

按 GB 5009.3—2010 中的第一法执行。

5.3.2 灰分测定

5.3.2.1 总灰分测定

按 GB 5009.4 规定执行。

5.3.2.2 酸不溶灰分测定

按 ISO 763 规定执行。

5.3.3 复水性

称取 5 g~10 g 产品,置于 250 mL、95 ℃ 以上热水中浸泡 3 min~5 min。

5.3.4 食品添加剂的测定

5.3.4.1 二氧化硫含量测定

按 GB/T 5009.34 执行。

5.3.4.2 糖精钠

按 GB/T 5009.28 执行。

5.3.4.3 甜蜜素的测定

按 GB 12488 执行。

5.3.4.4 山梨酸、苯甲酸的测定

按 GB/T 5009.29 执行。

5.4 安全卫生项目检验

5.4.1 重金属的测定

5.4.1.1 砷

按 GB/T 5009.11 执行。

5.4.1.2 铅

按 GB/T 5009.12 执行。

5.4.1.3 镉

按 GB/T 5009.15 执行。

5.4.2 农残检测

根据进口国家/地区的食品安全卫生要求,同时根据合同、信用证或进口国规定的有关方法检测。

5.5 微生物的检验

5.5.1 菌落总数的检验

按 GB 4789.2 执行。

5.5.2 大肠菌群的检验

按 GB 4789.3 执行。

5.5.3 大肠杆菌的检验

按 GB/T 4789.38 执行。

5.5.4 沙门氏菌的检验

按 GB 4789.4 执行。

5.5.5 金黄色葡萄球菌的检验

按 GB 4789.10 执行。

5.5.6 霉菌和酵母菌的检验

按 GB 4789.15 执行。

5.6 辐照的检测

出口日本的产品按照《辐照食品检测方法(TL)试验法》执行。

出口欧盟的产品按照《应用热释光法检测可分离出硅酸盐的辐照食品》《利用光刺激发光法检测辐照食品》执行。

出口韩国的产品按照韩国《食品公典》(2011 年版)8.2 辐照确认试验执行。

5.7 包装标志检验

5.7.1 外包装检验

检验包装使用性能,即检查外包装是否坚固、完整,是否清洁卫生,有无污染、破损、潮湿、发霉现象,

SN/T 0230.1—2016

封口是否牢固,适用于长途运输。

5.7.2 内包装检验

检验内包装塑料袋有无破损、污染。

5.7.3 标志检验

检验包装上品名、唛头、重量等标志是否准确,并与内容物相符。

5.7.4 标签检验

进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求,载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。对于预包装食品,按照 GB 7718、GB 13432 的规定执行。

5.8 检验结果有效数值的修约

按 GB/T 8170 执行。

6 检验结果判定

6.1 进口脱水蔬菜的检验结果判定

按本部分检验结束后,作出检验结果报告单,按我国安全标准或相关规定判定。

预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的,不得进口。

6.2 出口脱水蔬菜的检验结果判定

进口国有要求的,按照输往国家的要求、合同、信用证规定的具体条款进行判定。

7 不合格处置

7.1 进口脱水蔬菜的不合格处置

进口脱水蔬菜经检验不合格的按照我国相关规定采取加工处理、改变用途、退货、销毁等处理方式。

7.2 出口脱水蔬菜的不合格处置

被判定为不合格的产品,不涉及安全卫生的可以根据情况抽样检验一次,复验合格后允许出口;对涉及安全卫生的不得重新抽样检验,不允许出口。

8 复验

货主或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

脱水蔬菜的检验有效期为 2 个月。

附 录 A
(规范性附录)
进出口脱水蔬菜检验流程图

图 A.1 给出了进出口脱水蔬菜检验流程。

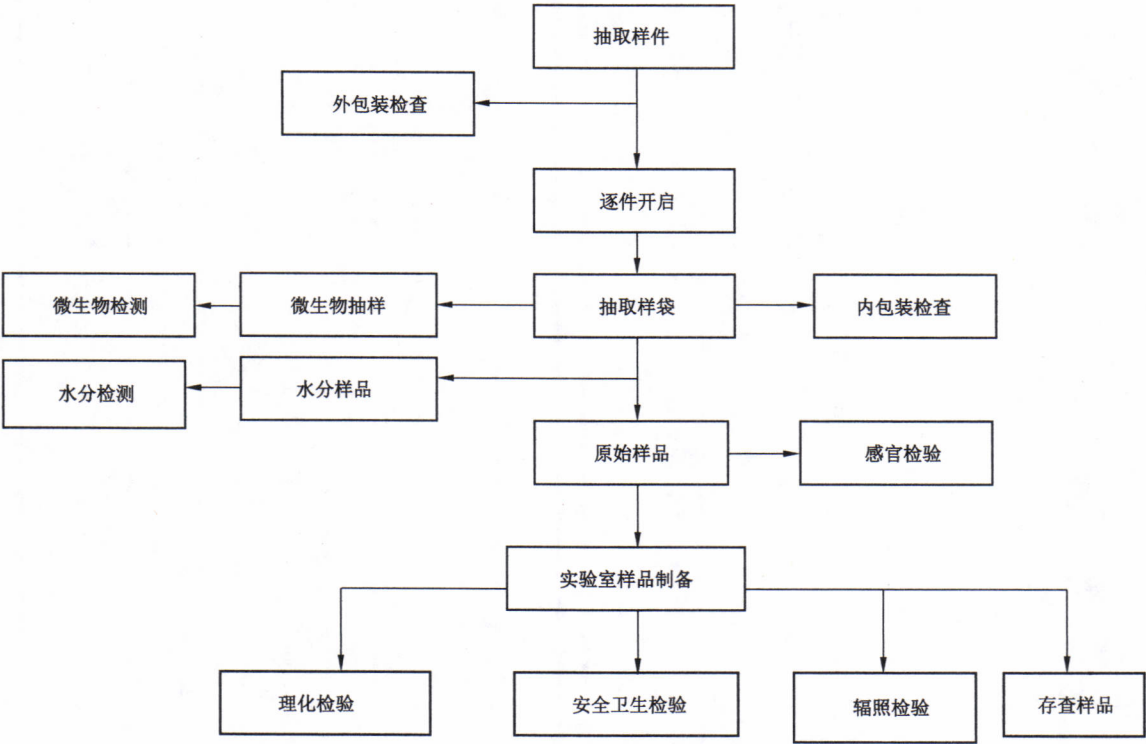


图 A.1 进出口脱水蔬菜检验流程图

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
进出口脱水蔬菜检验规程
SN/T 0230.1—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
2018年1月第一版 2018年1月第一次印刷
印数 1—500

*

书号: 155066 • 2-32388 定价 16.00 元



SN/T 0230.1—2016