

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0626.10—2016

代替 SN/T 0765—1999

### 出口速冻蔬菜检验规程 第 10 部分:块茎类

Rules for the inspection of quick frozen vegetables for export—  
Part 10: Root and tuber

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

本部分为 SN/T 0626 系列标准中的第 10 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分替代 SN/T 0765—1999《出口速冻块茎类蔬菜检验规程》。与 SN/T 0765—1999 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了规范性引用文件;
- 修改了抽样方法,根据检验批的数量明确了抽样量;
- 修改了包装和标识检验方法;
- 修改了温度检验方法;
- 修改了微生物检测方法;
- 修改了术语和定义;
- 增加了辐照检验;
- 增加了复验办法。

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、李捷、徐久飞、韩青、徐海涛、孙欣、张楠、杜献明、郭龙、杨国华、段浩。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SN/T 0765—1999。

## 出口速冻蔬菜检验规程

### 第 10 部分:块茎类

#### 1 范围

SN/T 0626 的本部分规定了出口速冻块茎类蔬菜的检验方法。

本部分适用于出口速冻芋仔、速冻牛蒡、速冻蒜米等块茎类蔬菜的检验和结果判定。

#### 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 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

SN/T 0330 出口食品微生物学检验通则

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]第 77 号)

#### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

##### 3.1

**外观 appearance**

速冻块茎类蔬菜的色泽、形状和洁净度。

##### 3.2

**色泽 colour**

速冻块茎类蔬菜本品的正常颜色和光泽。单冻产品色泽符合本产品的应有色泽,无粘连;盘冻产品解冻前色泽鲜亮,镀冰衣完整,无浑浊黄色冰衣,无晦暗,解冻后单块产品色泽正常,无色斑。

##### 3.3

**块型 shape**

成品速冻前后的外观平面形状、厚度、棱角、长宽高的比例及匀整程度。成品的外观平面形状规则、平滑、厚度均一,棱角分明,长宽高比例符合规格要求,视为块型完整;成品外观形状不规则,表面不平滑,厚薄不一,视为块型不良。

##### 3.3.1

**滚刀块 hob tuber**

任意切或乱切的形状,一般每块 15 g~25 g。

3.3.2

**圆形(非数学定义) circular shape(non-mathematical definition)**

各切面直径之比基本为1:1的产品,切产品表面没有明显棱角。

3.3.3

**椭圆形(非数学定义) oval shape(non-mathematical definition)**

产品最长切面直径与最短切面直径之比为1:1.2~1.3,如长切面直径为50 cm,段切面直径为38 cm~42 cm;如长切面直径为60 cm,段切面直径为46 cm~50 cm。产品表面光滑无明显棱角。

3.3.4

**畸形粒、块条 deformative granule and tuber**

成品应有范围以外的不正常形状。如由于磨光打圆造成的棱角粒、扁粒、半扁粒;由于整形不良造成的圆柱形、锥形、刀挖凹痕形等;由于切削器具不良造成的斜片、斜条等。

3.3.5

**斑点粒、片、块、丝 speckled granule, slice, block and filament**

带有明显可见的不应有色斑的成品。如大小黄色斑、红色斑、褐色斑、黑斑等。

3.3.6

**特形 special shape**

根据客户需要专门加工成特定性状的产品。如钻石型(宝石形)、五角星形、梅花形、宝塔形、蘑菇形、串行、扁形、半扇形等。

3.4

**杂质 foreign matter**

混入本品的一切非本品物质。

3.4.1

**一般杂质 general foreign matter**

块茎类蔬菜本身的废弃部分及其他植物残体。

3.4.2

**有害杂质 detrimental foreign matter**

有害于安全卫生的物质,如动物毛发、金属、玻璃、泥土、砂石、塑料片及有害污染物等。

3.5

**风味 flavour**

本品固有的气味和滋味。

3.6

**原始样品 original sample**

从一批产品的单个包装容器内所取出的样品。

3.7

**检验样品 inspection sample**

按各个检验项目的规定,均匀混合原始样品后分取供直接检验的样品。

3.8

**检验批 inspection lot**

以同一原辅料来源、同规格、同一生产条件下生产的一定数量的产品形成的检验单位,最大做批数为一个集装箱。



## 4 抽样

### 4.1 抽样要求

入库后的产品,应标识清晰、成批堆垛后,才能进行抽样检验。抽样时以同一原辅料来源、同规格、同一生产条件的一定数量的产品为一检验批,在同一检验批产品中每次抽取样品的方式和数量要始终一致。

### 4.2 抽样条件

#### 4.2.1 抽样用器具

抽样用经消毒处理的洁净的不锈钢剪刀、不锈钢抽样(铲)勺、乳胶手套、无菌聚乙烯塑料袋、保温盛样箱等。

#### 4.2.2 抽样场所

入库后的产品按批次依次堆垛,标识清楚,温度符合要求,便于抽样。

### 4.3 抽样比例

全批件数在 1 件~5 件,逐件抽样;

全批件数在 6 件~100 件,随机取 5 件;

全批件数在 100 件以上,按式(1)计算。必要时可视具体情况酌情调整抽样比例。

$$S = \sqrt{N} / 2 \quad \dots\dots\dots (1)$$

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。

### 4.4 抽样方法

按照报检申请单,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,在堆垛各部位中按检验批随机抽取,确保样品具有代表性。在抽样过程中,必须注意产品的色泽、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。

微生物检验抽样按 SN/T 0330 进行。

### 4.5 样品制备和保存

#### 4.5.1 样品制备

小包装每箱任取一袋,对于大包装每箱抽样约 100 g,迅速装入聚乙烯塑料袋内,待抽样完毕后,将袋扎紧(防止受潮),放置于保温箱内,及时携带至实验室进行检验。每批原始样品约 1 000 g。

注:在抽样过程中,一件取完样封闭后,再开箱取另一件。

#### 4.5.2 样品标签

抽取好的样品应在样品袋上至少标明:样品编号、品名、样品数量、样品来源、抽样人姓名和抽样日期等。

SN/T 0626.10—2016

#### 4.5.3 样品保存

样品在恒温 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下保存,保存期满足合同信用证的索赔期限要求,无特别要求的保存期为6个月。

### 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 衡器

应经国家计量部门鉴定合格,并在规定的有效期内,衡器最大称重应低于样品质量的5倍,特殊情况下可以适当放宽,但不得高于被称样品质量的10倍。

###### 5.1.2.2 检验操作台

应平整光滑,易清洗消毒,清洁卫生无异味。

###### 5.1.2.3 白瓷盘

应清洁卫生,无异味,大小能均匀铺开样品为宜。

###### 5.1.2.4 铲、小刀、剪刀、镊子

易清洗消毒,耐腐蚀。

###### 5.1.2.5 尺

不锈钢尺或卡尺,应符合国家计量部门有关规定。

###### 5.1.2.6 温度计

量程为 $\pm 50\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,分度为 $0.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,应符合国家计量部门有关规定。

###### 5.1.2.7 天平

感量 $0.01\text{ g}$ 。

###### 5.1.2.8 微波炉

###### 5.1.2.9 煮锅

#### 5.2 包装和标识检验

##### 5.2.1 外包装检验

抽样前应对照报检单中随附的外包装的包装性能检验结果单检查并核销全批货物的外包装,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。

## 5.2.2 内包装检验

与产品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,内包装塑料袋或其他材料包装应封口良好、紧密牢固,材料不易脱落破碎以至污染产品等。

## 5.2.3 标识检验

内外包装应符合进口国/地区及合同、信用证等有关规定,应加注品名、批号、唛头、规格、生产日期等内容,加注的内容准确、清晰,与产品实际相符合。

## 5.3 温度检验

### 5.3.1 产品表面温度

对于纸箱包装的产品,用尖刀割开箱子的一边,将预冷后的温度计插到箱内第一层和第二层产品之间,使其与敏感元件有良好的接触,待温度稳定后记录。

### 5.3.2 产品内部温度

纸箱包装的散装产品,可以直接将预冷后的温度计插到纸箱中待测试样品的中心位置,待温度稳定后记录此时的温度值。冻结成块、厚度超过 2 cm 的产品则应开洞至待试样品的几何中心位置,然后将预冷后的温度计插入,待温度稳定后记录。

## 5.4 重量检验

5.4.1 无冰衣产品按照 SN/T 0188 的规定执行。

5.4.2 镀冰衣产品解冻后沥水至滴水不成线,再按 5.4.1 进行。

## 5.5 感官检验

### 5.5.1 无冰衣产品

#### 5.5.1.1 冻结质量检验

将袋装待检验样品(大包装取 500 余 g)倒入白色搪瓷盘中,检验产品是否单体散冻,有无结霜、群体粘连、结块和风干现象,将发现问题以重量百分比作好记录。

#### 5.5.1.2 色泽检验

相同检验条件下,观察产品是否呈其品种应有色泽,如鲜绿色,深绿色,白色等;观察色泽是否一致,有无斑点、褐变及其他不正常色泽,将发现问题以重量百分比作好记录。

#### 5.5.1.3 形态质地检验

相同检验条件下,检验产品形态是否完整,大小是否均匀,质地是否良好,有无黑根、散珠、褐斑、病虫害、机械伤。

#### 5.5.1.4 杂质检验

相同检验条件下,将样品倒入白色瓷盘中检验有无杂质,挑拣出一般杂质和有害杂质,然后在感量 0.01 g 的天平上称重,按式(2)分别计算杂质含量。

$$G=M_1/M_2\times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$



SN/T 0626.10—2016

式中:

$G$  ——杂质含量,以%表示;

$M_1$  ——杂质质量,单位为克(g);

$M_2$  ——样品质量,单位为克(g)。

5.5.1.5 风味检验

相同检验条件下,检验样品气味是否正常,漂烫(杀青)是否适宜,待样品微波解冻或自然解冻后称约 200 g,放入盛有沸水的煮锅中(锅内沸水应足以淹没样品),盖严后迅速加热 3 min,停止加热,开盖后检验是否有异味。

5.5.1.6 规格检验

相同检验条件下,检验本批产品是否符合合同所要求的规格质量标准,如长度、直径、单块重、块数、小包装重量等,并做好相应记录。

5.5.2 镀冰衣产品

5.5.2.1 将袋装待检验样品(大包装取约 1 000 g)倒入白色搪瓷盘中,检验样品的镀冰衣是否良好,将块型不良产品做好记录。

5.5.2.2 将镀冰衣产品解冻后,按照 5.5.1 中无冰衣产品检验的 6 个条款逐一进行检验。

5.6 微生物检验

5.6.1 细菌总数检验

按照 GB/T 4789.2 进行检测。

5.6.2 大肠菌群检验

按照 GB/T 4789.3 进行检测。

5.6.3 大肠杆菌检验

按照 GB/T 4789.3 进行检测。

5.6.4 大肠埃希氏菌检验

按照 GB 4789.38 进行检测。

5.6.5 沙门氏菌检验

按照 GB 4789.4 进行检测。

5.6.6 金黄色葡萄球菌检验

按照 GB/T 4789.10 进行检验。

5.7 农药残留和重金属检测

根据我国及进口国家/地区的食品安全卫生要求及合同、信用证规定的有关方法检测,无指定方法时按照我国国家标准或检验检疫行业标准进行检测。



### 5.8 辐照检测

根据我国及进口国家/地区的食品安全卫生要求,根据合同、信用证或进口国规定的有关方法检测;无指定方法时按照我国国家标准或检验检疫行业标准进行检测。

## 6 检验结果判定

按照本部分检验后形成的检验结果,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。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 经检验不合格的产品,可以在出入境检验检疫机构的监督下进行返工整理,经重新检验合格的,方准出口;不能进行技术处理或者技术处理后重新检验仍不合格的,不准出口。重新检验仅限一次。

7.2 因安全卫生项目判定为不合格的产品,不得重新检验。

## 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

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

出口速冻蔬菜检验规程

第 10 部分:块茎类

SN/T 0626.10—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

\*

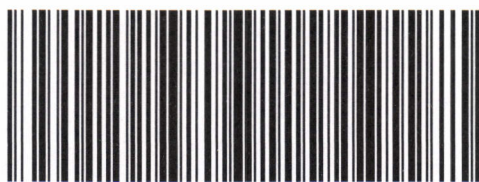
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字

2018 年 1 月第一版 2018 年 1 月第一次印刷

印数 1—500

\*

书号: 155066 · 2-32410 定价 16.00 元



SN/T 0626.10—2016