

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0626.6—1997

出口速冻蔬菜检验规程 油炸薯芋类

Rules for the inspection of quick frozen vegetables
for export—Fried sweet potatoes, potatoes and taros

1997-05-23 发布

1997-10-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元:标准的起草与表述规则 第1部分:标准编写的基本规定》进行编写,经研究有关标准及资料,制定了抽样、包装使用性能及标志检验、温度测定、重量检验、感官检验、规格检验、微生物检验、农药残留量和重金属含量检验方法。

本标准中重量检验的内容系引用 GB 10471—89《速冻水果蔬菜净重的测定方法》。

本标准属《出口速冻蔬菜检验规程》系列标准之一。

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出并归口。

本标准由中华人民共和国上海进出口商品检验局起草。

本标准主要起草人:戴正荣、王诚。

本标准系首次发布的行业标准。

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口速冻蔬菜检验规程 油炸薯芋类

SN/T 0626.6—1997

Rules for the inspection of quick frozen vegetables
for export—Fried sweet potatoes, potatoes and taros.

1 范围

本标准规定了出口速冻油炸薯芋类蔬菜的检验方法。

本标准适用于出口速冻油炸甘薯(山芋)、速冻油炸马铃薯和速冻油炸芋头等产品的抽样、包装使用性能及标志检验、温度测定、重量检验、规格检验、微生物检验、农药残留量和重金属含量检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 8863—88 速冻食品技术规程

GB 10471—89 速冻水果蔬菜净重的测定方法

SN 0168—92 出口食品平板菌落计数

SN 0169—92 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和人肠杆菌检验方法

SN 0170—92 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法

SN 0172—92 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

SN/T 0626—1997 出口速冻蔬菜检验规程

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 速冻油炸薯芋类蔬菜 quick frozen fried sweet potatoes, potatoes and taros

以新鲜薯芋类蔬菜(如甘薯、马铃薯、芋头等)为原料,经去皮并切成块状(或条形)后,用食用植物油炸熟,再进行单体速冻所制成的产品。

3.2 外观 externals

本品色泽和形状的匀整度、外皮去除的完全程度以及表面受其他污物沾染的程度。

3.2.1 焦糊屑(粒) charred scraps

本品新鲜原料的碎屑或析出的浆液在油炸中形成的褐色或黑色炭化物。

3.2.2 渗油 oil streaks

本品新鲜原料经油炸后,油脂渗入其表层组织而产生的斑点和斑纹。

3.2.3 乌青 blackish green speck

本品暗绿色或淡褐色的变质组织。

3.2.4 皮青 green fibre

本品表面氧化变绿的粗纤维。

3.2.5 泛绿 light-green spot

本品在加工和储运过程中与碱性物质接触,而产生的淡绿色斑点。

3.3 机械伤 mechanical damage

本品在加工和储运过程中所受到的物理性伤害。

3.4 杂质 foreign material

混入本品的一切非本品的物质。

3.4.1 有害杂质 harmful foreign material

危害人类安全和健康的物质(如人畜毛发、金属、玻璃、泥砂、塑料、昆虫体、污物等)。

3.4.2 一般杂质 common foreign material

3.4.1 以外的非本品物质。

4 抽样

4.1 在相同生产条件下生产的同品种、同质量、同规格的产品作为一检验批。

4.2 抽样条件

按 SN/T 0626—1997 中第 4 章执行。

4.3 抽样数量

每一检验批应抽取的样品件数按式(1)计算:

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

式中: S——抽样数量(小数部分采用进位法取整);

N——检验批数量。

4.4 将报验货物与实际堆存货物核对相符后,按生产日期、班次、批号等,从每批中随机抽取所需要的件数,作为代表性样品。

4.5 样品的制备

4.5.1 将所抽取的样品件逐件打开,从中抽取不少于 3 000 g 样品,混合缩分为三份各约 1 000 g,1 份供缺陷检验和规格检验,1 份供杂质检验,1 份作存查样品。

4.5.2 样品标记

推送实验室检验的样品要有标记,应当标明报验号、商品名称、规格、数量、货物堆存地点、栈单号、抽样人姓名和日期。

5 检验

5.1 检验场所条件

按 SN/T 0626 中 5.1 执行。

5.2 包装使用性能和标志检验

按 SN/T 0626 中 5.2 进行检验。

5.3 温度检验

按 GB 8863 中第 8 章进行。

5.4 重量检验

5.4.1 毛重的测定

将样品从低温贮存处取出,用干布将包装外的冰霜擦去,立即称重,得出样品的毛重。

5.4.2 皮重的测定

打开样品包装,将内容物取出,用干布擦去包装表面的水分后称重,得出样品的皮重。

5.4.3 测定结果按式(2)计算得出样品的净重,并做好记录。

$$W = G - T \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中: W ——本品的净重,kg;
 G ——本品的毛重,kg;
 T ——本品的皮重,kg。

5.5 感官检验

5.5.1 将所抽取的样品件全部打开,通过正常的感官逐袋检验其外观质量、气味和冻结情况,并做好记录。如果在检验样品中发现有害杂质,则应将杂质拣出装入塑料袋内封存,并做好记录。

5.5.2 缺陷检验

将约 1 000 g 样品平铺于白色搪瓷盘内,然后按照本品有关质量标准的规定,对样品的乌青、泛绿、皮青、渗油、油屑、带皮和机伤等各项进行检验。再用感量为 0.5 g 的天平分别称重,所得结果按式(3)计算各项缺陷的百分率,并做好记录。

$$D = \frac{W_1}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中: D ——缺陷含量,%;
 W ——样品质量,g;
 W_1 ——缺陷质量,g。

注:缺陷检验与规格检验应同时进行,见 5.6。检验完毕以后,将样品全部集中,留待生熟检验和风味检验使用。

5.5.3 生熟检验

从 5.5.2 样品中挑选形状较大的个体若干,使其自然解冻,然后逐一剖开,观察其中心是否炸熟,并做好记录。

5.5.4 风味检验

从 5.5.2 样品中随机抽取个体若干,放入油温 150℃~170℃的油锅中加热,然后进行品尝,判断其内质是否紧密,是否有异味等,并做好记录。

5.5.5 杂质检验

将约 1 000 g 样品平铺于白色搪瓷盘内,拣出所有杂质,然后加以鉴别,将一般杂质和有害杂质分开,装入塑料袋内封存,并做好记录。

5.6 规格检验

5.6.1 将 1 000 g 样品平铺于白色搪瓷盘内,计数样品的个体数,并做好记录。

5.6.2 用感量 0.5 g 的天平逐个称重,将符合重量规格要求的样品归并在一起,再一并称重,按式(4)计算百分率,并做好记录。

$$C = \frac{W_2}{1\,000} \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中: C ——规格相符百分率,%;
 W_2 ——规格相符样品重量,g。

5.7 微生物检验

5.7.1 细菌总数检验

按 SN 0168 执行。

5.7.2 大肠杆菌检验

按 SN 0169 执行。

5.7.3 沙门氏菌检验

按 SN 0170 执行。

5.7.4 金黄色葡萄球菌检验

按 SN 0172 执行。

5.8 农药残留量和重金属含量检验

根据合同、信用证或进口国规定的有关方法检验,如无指定方法,按国家标准或商检行业标准检验。

6 结果判定

将本批产品检验结果与合同、信用证或有关出口质量标准的规定进行对照,符合规定的判为本批合格,否则判为本批不合格。

7 不合格品的处置

被判为不合格的产品在返工整理的基础上可申请复查一次,对有碍食品卫生的不合格产品不得复查。

8 检验有效期

检验合格后有效期为二个月。
