SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0315—94

出口无核红枣、蜜枣检验规程

Rules for the inspection of red dates without stone and preserved dates for export

1994-12-02发布　　1995-05-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口无核红枣、蜜枣检验规程

SN/T 0315—94

Rules for the inspection of red dates without stone and preserved dates for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口无核红枣、蜜枣的抽样和检验方法。

本标准适用于出口无核红枣、蜜枣的检验。

2 引用标准

GB 8170 数值修约规则

ZB X24 016 出口果脯检验规程

3 分类

3.1 无核红枣：亦名无核糖枣，系指红枣去核后用糖水煮制、烘烤至软硬适度的枣制品。

3.1.1 鲜无核红枣：鲜红枣所加工的制品。

3.1.2 干无核红枣：干红枣所加工的制品。

3.2 蜜枣：系指红枣不切除枣核，经糖水煮制、烘烤至软硬适度的枣制品。

3.2.1 A型蜜枣：亦名硬枣，煮制后不整型的蜜枣。

3.2.2 B型蜜枣：亦名软枣，煮制后整型的蜜枣。

4 术语

4.1 外观：本品整体应有的粒形、健全、匀整程度。

4.2 色泽：本品应有的正常颜色和光泽。

4.3 气味：本品应有的气味。

4.4 口味：本品应有的正常口感和滋味。

4.5 杂质

4.5.1 一般杂质：混入本品不属于4.5.2项非本品物质，包括枣枝、叶、微量泥沙、灰尘及无食用价值的枣粒。

4.5.2 有害杂质：各种有毒、有害、有碍食品卫生使人厌恶的物质。如玻璃碎片、矿物质、毛发、昆虫尸体、塑料丝或块等。

4.6 不完善果

4.6.1 破损果：亦名破头果，指破损、破头、不变色、不霉烂的自然裂果或机械损伤，果肉损伤部分达枣粒1/4以上者。

4.6.2 虫伤果：明显被虫蛀或存有虫排泄物者。

4.6.3 不透糖果：加工中浸糖不透，使枣粒或局部枣肉不透明者。

4.6.4 流糖果：表面有明显化糖的果粒。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1994-12-02批准　　1995-05-01实施

4.6.5 干条果：生长不成熟、浸糖不饱满、外观显著干瘪的无核红枣。

4.6.6 沾污果：明显附着杂质和被污染的果料。

4.6.7 返沙果：表面有明显糖结晶的果粒。

4.6.8 霉果：枣粒受病原菌侵害、外观呈现发霉的果粒。

4.7 带梗果：果粒带有枣蒂、枣梗者。

4.8 带核果：加工去核不净，果粒带有果核或果核碎片的无核红枣。

4.9 水分：按本标准方法测得的无核红枣、蜜枣的水分百分含量。

4.10 二氧化硫：按本标准方法测得的无核红枣、蜜枣的二氧化硫百分含量。

4.11 总糖：按本标准方法测得的转化糖计的无核红枣、蜜枣水溶性糖总百分含量。

4.12 还原糖：按本标准方法测得还原糖占无核红枣、蜜枣中总糖的含量的百分数。

4.13 总酸度：按本标准方法测得的以指定有机酸计的酸的总百分含量。

5 抽样

抽样应具有代表性。

5.1 检验批

以同一报验单、同一品种作批，作批数量一般不超过 20t；超过时应分别产地、生产批次或堆存地点等分小批抽样。

5.2 用具

5.2.1 盛样筒(袋)：金属或塑料制，可密闭。

5.2.2 辅助工具：食品铲、薄膜手套、混样布等。

5.3 抽样数量

10 件及以下：逐件抽取；

10～100 件：任取 10 件；

101 件及以上按式(1)计算应抽件数：

$$a = \sqrt{N} \qquad \cdots\cdots(1)$$

式中：N——抽样批次的总件数；

a——应抽件数。

注：应抽件数不足 1 件时，以 1 件计。

每件抽样数量应基本一致，每件取样不得少于 200 g，每批抽取原始样品总重量不少于 4 kg。

5.4 抽样方法

5.4.1 准备：抽样前应审查报验单证和合同，核实品名、批号、数量、标记，检查货垛环境条件，了解进货、备货、加工情况等。

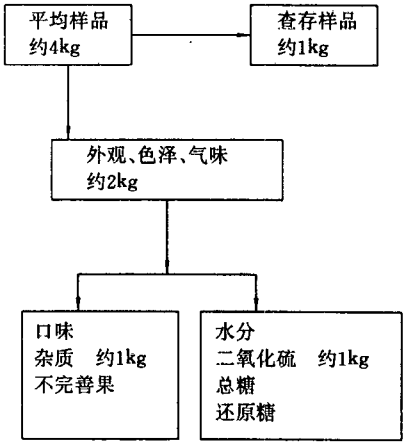
5.4.2 抽样：在货垛的上、中、下部位，按规定比例随机抽件，于抽取的包件中，任意打开箱盖或箱底，戴上手套或用食品铲，从箱中的上、中、下部分抽取样品，装入盛样筒(袋)中，在抽取样品时，如发现部分包件品质低劣或货件品质不匀等异常情况，可中止抽样，待报验人整理后再行抽样。

5.4.3 缩分：抽样完毕后，立即将样品全部倒在洁净的混样布上，充分混合，点取所需样品不得少于 4 kg，装入盛样筒(袋)，携回检验室检验。

6 检验

检验室收到样品后，应核对报检单，按品质检验流程图制备样品和进行检验。

6.1 品质检验流程图



6.2 感官检验

6.2.1 气味：打开检验盛样容器，立即嗅辨气味是否正常。

6.2.2 外观、色泽检验：在明亮无眩目光线下，将样品平摊在检验台上，观察外观色泽是否正常，是否均匀一致。

6.2.3 杂质、不完善果、带梗果、带核果检验：将检验外观的全部样品，分取约 1 kg，按本检验方法 4.5 规定检出杂质，作详细记录，按 4.6 规定分别检出各类不完善果，按 4.7 和 4.8 规定分别检出带梗果、带核果，按式(2)计算其百分率。

$$\text{不完善果(总量或子项)、带梗果、带核果}(\%) = \frac{W_1}{W} \times 100 \quad \cdots\cdots (2)$$

式中：W_1——不完善果总重量或各不完善果子项重量或带梗果、带核果总重量，g；

W——试样总重量，g。

注：同一果粒上兼有多种缺陷时，按影响品质较重的项目归属。

6.2.4 口味检验

6.2.4.1 用具：圆头镊子、样品盘、漱口用具。

6.2.4.2 品尝程序：将检验杂质和不完善果的全部样品置入样品盘，评定记录其口味是否正常，有无牙碜感，进行综合评定。

6.3 理化检验

6.3.1 检验项目：水分、二氧化硫、总糖、还原糖、总酸度检验。

6.3.2 样品制备

6.3.2.1 用具：剪刀、样品盘、镊子、磨口瓶。

6.3.2.2 样品处理：将检验外观的样品 2 kg，取出 1 kg。每果顺枣核分别剪取四分之一枣肉，然后再剪成 2～3 mm^3 的碎块，充分混匀，放入磨口瓶中备用。

6.3.3 检验方法

水分、二氧化硫、总糖、还原糖、总酸度检验按 ZB X24 016 标准检验。

7 包装检验

检查外包装有无破损、水湿、污染；检查是否坚固、洁净，钉合及粘封是否严密、牢固、整齐，唛头、标记是否完整、正确、清晰。内包装是否严密、洁净及是否符合食品卫生及其他有关要求。

8 检验结果的数据处理

8.1 检验结果保留位数

不完善果	保留小数点后一位
水　　分	保留小数点后一位
二氧化硫	
高硫产品	保留小数点后二位
低硫产品	保留小数点后三位
总糖(以转化糖计)	保留小数点后二位
还原糖(占总糖,%)	保留小数点后二位
总酸度(以××酸计)	保留小数点后一位

8.2　有效数字后的数值,按 GB 8170 修约。

9　存查样品

依 6.1 检验流程图分取的存查样品,装入样品袋中,外贴或悬挂标签,注明品名、报验号、批号、规格、数量、重量、取样人员及日期等项目,样品保存至少三个月。

样品应保管在避光、干燥、低温、通风的条件下,并有防虫、防霉及防鼠措施。

附加说明:

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国河北进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人萧广福、姚大文。