SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0627—2014
代替 SN/T 0627—1997

出口莼菜检验规程

Rule for inspection of water shield for export

2014-04-09 发布　　2014-11-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SN/T 0627—1997《出口莼菜检验规程》。

本标准与 SN/T 0627—1997《出口莼菜检验规程》相比，主要技术变化如下：

——在范围内增加了水煮莼菜；

——增加了微生物检测内容；

——增加了防腐剂检测内容；

——增加了砷、铅、汞、铜检测内容；

——增加了农残检测内容；

——明确了微生物抽样要求。

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：中华人民共和国浙江出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：奚志坚。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——SN/T 0627—1997。

出口莼菜检验规程

1 范围

本标准规定了出口莼菜的抽样、制样、包装、标志、感官、理化的检验方法，并对检验有效数字、检验结果的判定、不合格产品处理、检验有效期、样品保存和检验记录作了规定。

本标准适用于出口醋酸莼菜、水煮莼菜和新鲜莼菜的检验。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

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测定

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

GB/T 5009.11 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/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

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 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

醋酸莼菜 acetic acid water shield

经加工整理后用醋渍方法进行保存的莼菜。

3.2

保鲜莼菜 fresh edible water shield

原料经加工整理包装后直接销售的莼菜。

3.3

水煮莼菜 boiled edible water shield

经加工整理、密封包装后进行水煮杀菌保存的莼菜。

3.4

平摊叶 flat leaves

在水中能自动伸展摊开而不会卷曲的莼菜叶子。

3.5

黑茎 black stem

茎节间明显发黑的莼菜。

3.6

单叶 single leaf

不带芽头的莼菜叶。

3.7

胶质 water shield colloid protein

莼菜在生长时形成附着在莼菜芽头及茎叶表面的透明胶状物。

3.8

破叶 broken leaf

叶面破损超过五分之一的莼菜叶子。

3.9

超长茎 long stem

茎长度超过规定要求的莼菜。

3.10

残茎 single stem

没有叶和芽的莼菜茎。

3.11

一般杂质 generally impurities

混入莼菜中的一切非本品种植物性物质。

3.12

有害杂质 harmful impurities

混入莼菜中有碍于安全卫生的物质，如毛发、玻璃、金属等物质。

3.13

检验有效期 the validity of inspection

检验机构为检验合格的莼菜签发的合格单证的有效期。

4 检验方法

4.1 抽样和制样

4.1.1 检验批

以不超过2 000件为一检验批，超过2 000件，另列批次。同一检验批的产品应具有相同的特征，如包装、标记、产地、规格等。

4.1.2 堆垛

按批次、按级别分别堆放，纸箱堆叠不得高于5层，塑桶堆叠不得高于2层。

4.1.3 抽样器具

不锈钢勺子、无毒塑料盆或不锈钢盆、大口径棕色玻璃瓶或其他密封容器。

4.1.4 抽样比例

以检验批为单位，每批取样件数如表1所示。

表 1 取样件数

总件数/件	取样件数
小于 50	3 件
51～200	以 3 件为基数每 50 件增加 1 件
201～500	以 6 件为基数每 100 件增加 1 件
501～2 000	以 9 件为基数每 200 件增加 1 件

4.1.5 抽样方法

4.1.5.1 按报验单所列规格、件数、重量、唛头与实际货物核对相符后，在堆垛的上、中、下各部位随机抽取样。

4.1.5.2 微生物取样按 GB 4789.1 执行。

4.1.6 样品制备

每件抽取适量的样品，倒入混样盆内混匀，然后缩分至约 4 000 g，分成 2 份，分别装入洁净的样品容器内，并作好标记，约 2 000 g 用于检验，约 2 000 g 用于存查。

4.2 包装使用及标志检验

4.2.1 抽样前检查全批包装是否完整，外包装有无破损和污染，内包装是否有破损、渗漏，密封是否良好，捆扎是否牢固。

4.2.2 检查内外包装箱、瓶、桶上所标明的品名、唛头、批号、规格、重量是否正确、清晰及与内容物是否相符。贴有标签的应按进口国要求或 GB 7718 要求检验。

4.3 感官检验

4.3.1 检验器具

无毒塑料盆或不锈钢盆、网孔大小为 0.5 cm×0.5 cm 的筛网、感量为 1 g，最大称量值应在被称物重量 5 倍之内的台秤、白色搪瓷盘、不锈钢镊子、0.1 g 感量和 0.01 g 感量的天平各一台。

4.3.2 重量检验

4.3.2.1 鉴重件数

按品质抽样件数的 50%进行鉴重。

4.3.2.2 检验步骤

将莼菜适量分次倒入漏网中沥水，在滴水不成线后 1 min 后再倒入已恒重的容器中称重。按式(1)计算被检样品重量：

$$W = W_1 - W_0 \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

W ——样品净重，单位为千克(kg)；

W_1 ——样品加定重容器重，单位为千克(kg)；

W_0 ——定重容器重，单位为千克(kg)。

4.3.3 感官品质检验

4.3.3.1 检验条件

检验场所环境清洁，光线明亮、柔和、无杂色光干扰，避免强光直射，无异味干扰。

4.3.3.2 检验程序

在抽取样件后，按附录 A 所示流程进行分项检验。

4.3.3.3 外观检验

将混合样约 2 000 g 莼菜平摊于白色搪瓷盘内，检验其总体色泽、形状、壮实程度、均匀度，并作好记录。

4.3.3.4 缺陷检验

按附录 A 所示流程，取样品约 500 g 莼菜倒入白色搪瓷盘中，按莼菜质量标准进行检验，分别剔出不符规格品、平摊叶、黑茎、单叶、破叶、超长茎、残茎，并分别用 0.1 g 感量天平称重，所得结果按式(2)分别计算各项缺陷指标的百分率，并作好记录：

$$D = \frac{W_2}{W_3} \times 100\% \quad \cdots\cdots (2)$$

式中：

D ——缺陷莼菜含量；

W_2——缺陷莼菜重量，单位为克(g)；

W_3——被检样品重量，单位为克(g)。

4.3.3.5 杂质检验

将约 1 000 g 样品倒入白色搪瓷盘内，拣出所有杂质，将一般杂质与有害杂质分开。一般杂质用感量为 0.01 g 的天平称重，所得结果按式(3)计算：

$$E = \frac{W_3}{W_4} \times 100\% \quad \cdots\cdots (3)$$

式中：

E ——一般杂质含量；

W_3——一般杂质重量，单位为克(g)；

W_4——被检样品重量，单位为克(g)。

注：有害杂质装入塑料袋内封好，并作好记录。

4.3.3.6 胶质检验

将少许莼菜倒入白搪瓷盘中后摊平，观察其胶质是否稠厚，并作好记录。

4.3.3.7 风味检验

取拣出杂质后的莼菜约 50 g，放入清水中漂洗约 15 min，放入约 500 mL 沸水中煮沸约 60 s，尝其风味，检查有无异味，质地有无发软，并作好记录。

4.4 理化检验

4.4.1 pH 检测

按 GB 10468 执行。

4.4.2 山梨酸、苯甲酸检测

按 GB/T 5009.29 执行。

4.4.3 总砷及无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 执行。

4.4.4 铅的测定

按 GB 5009.12 执行。

4.4.5 铜的测定

按 GB/T 5009.13 执行。

4.4.6 总汞及有机汞的测定

按 GB/T 5009.17 执行。

4.4.7 农药残留检测

按国家相关标准或进口国标准要求执行。

4.5 微生物检测

4.5.1 菌落总数检测

按 GB 4789.2 执行。

4.5.2 大肠菌群和大肠杆菌检测

按 GB 4789.3 和 GB 4789.38 要求执行。

5 检验有效数字的规定

按 GB/T 8170 要求执行。

6 检验结果判定

将上述检验结果作好记录，对照标准及合同、信用证的要求，综合判定是否合格。被判定为不合格的产品，允许在返工整理基础上复查一次。凡属有碍安全、卫生项目的不合格的产品，不得复查。

7 不合格品的处理

7.1 莼菜加工企业对不合格品应做好标识、记录，并单独存放。

7.2 安全卫生项目(包括掺杂使假、恶性夹杂物或农药残留、添加剂等有毒有害物质超标)不合格的原料和产品,又无有效措施进行加工消除产品中不合格因素的,不准使用、出口。

8 检验有效期

醋酸莼菜和水煮莼菜检验合格后有效期为4个月,新鲜莼菜有效期为10天。

9 样品保存

样品应放在棕色的玻璃瓶或不透光的容器内保存,当日不能检验完毕的应存入冷藏柜。醋酸莼菜、水煮莼菜样品保存期为4个月,新鲜莼菜保存期为10天,应存放在2 ℃～8 ℃冷藏柜内。

10 记录

对莼菜产品安全卫生质量情况的检验记录,应当按标记、编目、归档、存储、保管和处理等管理规定进行,所有质量记录应真实、准确、规范并具有可追溯性,保存期不少于2年。

附 录 A
（规范性附录）
检验流程

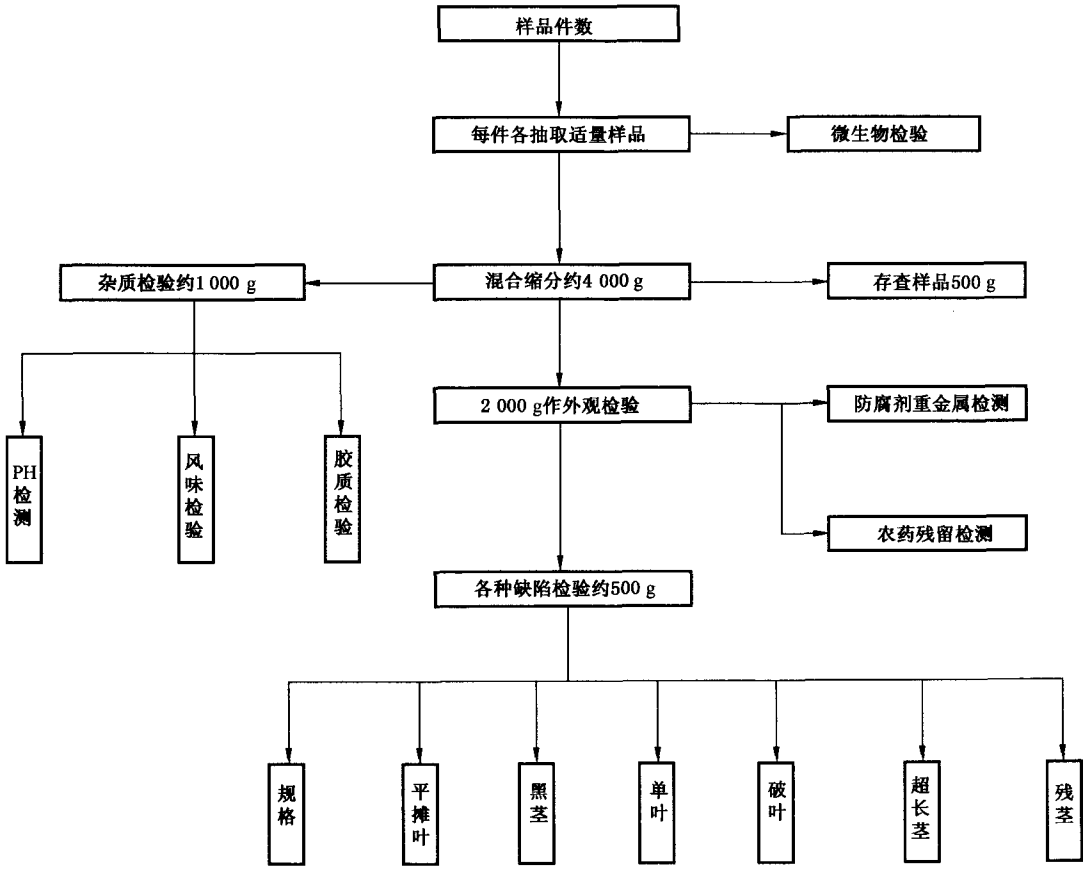


图 A.1 检验流程