SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0626.8—2002

出口速冻蔬菜检验规程　瓜类

Rules for the inspection of quick frozen vegetables for export—Melons

2002-01-16 发布　　2002-06-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局　发布

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　瓜类

SN/T 0626.8—2002

Rules for the inspection of quick frozen vegetables for export—Melons

1　范围

本标准规定了出口速冻瓜类蔬菜的抽样、检验方法及检验结果的判定。

本标准适用于以新鲜瓜类蔬菜(包括黄瓜、苦瓜、丝瓜、越瓜、番木瓜、冬瓜、南瓜等)为原料加工而成的速冻瓜类蔬菜的检验。

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的条文。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/T 5009.34—1996　食品中亚硫酸盐的测定方法

GB 8863—1988　速冻食品技术规程

SN 0330—1994　出口食品中微生物学检验通则

SN/T 0626—1997　出口速冻蔬菜检验规程

3　定义

本标准采用SN/T 0626中给出的定义并采用下列定义。

3.1　检验批

在同一生产条件下,同一时期生产的同一品种、同一级别规格汇集而成的一批产品。

3.2　报验批

报检单位汇集同品种的一个或多个检验批的产品,以一个或数个适载工具(如冷藏集装箱)的适载数量为一个报验批。

3.3　破碎品

经速冻后的产品因某种外力造成形态破碎,其中小于整体三分之一的部分为破碎品。

4　抽样

4.1　抽样条件

4.1.1　抽样工具

清洁卫生的不锈钢剪刀、不锈钢手铲、乳胶手套、塑料袋或具塞磨口瓶、保温箱。

4.1.2　抽样场所

进库产品应分批堆放,做到堆垛整齐,批次清楚,抽样场所应光线良好,清洁卫生。

4.2　品质检验抽样

4.2.1　抽样数量

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局2002-01-16批准　　2002-06-01实施

检验批在100件以内抽取5件，100件以上按式(1)计算抽样数量：

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

式中：S——抽样数量(取整数，小数部分向上修约)；

N——全批总件数。

4.2.2 抽样方法

按报验单，核对所列产品规格、数量、唛头与实际货物是否相符。若相符，根据货物堆垛在货物上、中、下层兼顾生产日期按检验批抽取代表性样品，用不锈钢剪刀拆开应抽件数，对于小包装(袋装产品)每件任取一袋，对于大包装产品用不锈钢手铲或乳胶手套在袋中抽取样品不少于500 g，如外包装为纸箱，则应先打开外包装后按以上步骤操作，迅速装入干燥清洁的塑料袋或具塞磨口瓶内，每批原始样品不少于2.5 kg，置入保温箱带回。

4.2.3 样品的制备和保存

按SN/T 0626—1997中4.5执行。

4.3 微生物抽样

按SN 0330执行。

4.4 理化检测抽样

按相关理化项目检测方法中的规定执行。

5 检验

根据检验依据所列项目按检验批对产品进行相应的检验，并做好记录。

5.1 检验场所条件

按SN/T 0626—1997中5.1执行。

5.2 包装、标志检验

5.2.1 检查所用外包装是否与检验检疫部门出具的出境货物运输包装性能检验结果单一致。

5.2.2 检验内外包装是否清洁卫生；内包装是否完好，有无破裂、复合不牢、彩印不清晰、颜料脱落、封口处热合不良等可能污染内装产品的缺陷；外包装是否完整牢固，适于长途运输。

5.2.3 标志检验

检验包装箱上品名、规格、质量等标志与内容物是否一致，批号、唛头是否准确、清晰。

5.3 温度检验

在0℃～20℃场所内，按GB 8863—1988第8章执行。

5.4 质量检验

按SN/T 0626—1997中5.4.1执行。

5.5 感官检验

5.5.1 冷冻检查

将所抽取的瓜类样品以基础包装为单位倒入白瓷盘内，检查产品冷冻是否正常，有无结霜、结块和风干现象。

5.5.2 气味和滋味检验

在同样检验条件下，开袋后立即嗅其气味是否具有各类瓜类产品固有的气味，有无异味(大包装产品在抽样时进行)，并生食。必要时称取解冻之瓜类样品100 g放入煮锅中，加沸水淹没，盖严后迅速煮开，加热3 min后开盖检验是否有异味，是否具本品种应有的滋味。

5.5.3 组织形态检验

在同样检验条件下，上下翻动，仔细观察其组织形态是否符合规定要求。必要时挑出破碎品，按式

(2)计算破碎率，检查破碎率是否符合要求。

$$X(\%) = \frac{M_1}{M_2} \times 100 \quad \cdots\cdots(2)$$

式中：X——样品中破碎产品的百分率，%；

M_1——样品中破碎产品的质量，g；

M_2——样品的质量，g。

5.5.4 色泽检验

在同样检验条件下，观察其色泽是否正常、一致。

5.5.5 杂质检验

在同样检验条件下，检查有无有害杂质及一般杂质。

5.5.6 病虫害检验

按 SN/T 0626—1997 中 5.5.6 执行。

5.5.7 规格检验

在组织形态检验的同时，用不锈钢尺或卡尺测量其长度(或厚度)及直径(或宽度)；或直接称取单个瓜类样品质量，检验其规格是否符合要求

5.5.7.1 片：用不锈钢尺或卡尺测量其厚度及最大直径(或长度)或最小直径(或宽度)，并根据需要以直径最大值和最小值计算平均直径，观察其是否符合要求；

5.5.7.2 块：检验其滚刀块大小是否均匀，形态、块重是否符合要求。

5.5.7.3 段：用不锈钢尺或卡尺测量其长度及最大截面的最大或最小直径(或宽度)、最小截面的最大直径或最小直径(或宽度)，并根据需要以其最大截面的直径和最小截面直径计算平均直径，观察其是否符合要求。

5.6 理化检验

5.6.1 二氧化硫检验

按 GB/T 5009.34 规定方法执行。

5.6.2 过氧化物酶

按 SN/T 0626—1997 中 5.8.1 条规定方法执行。

5.6.3 农药残留量和重金属检验

按 SN/T 0626—1997 中 5.9 执行

5.7 微生物检验

按 SN/T 0626—1997 中 5.7 条规定方法执行。

5.8 其他

进口国、对外贸易合同、信用证中有明确规定的按其规定检验，没有明确规定的按国家标准、检验检疫行业标准或有关规定检验。

6 检验结果的判定

按照本检验规程检验后，对照合同、信用证中的有关质量条款进行判定。符合质量要求的则判该检验批为合格，否则判为不合格。

检验批均为合格的报验批为合格，有不合格检验批的报验批为不合格。

7 不合格的处置

7.1 凡因安全卫生项目被判为最终不合格的产品，不得复查出口。

7.2 被判为不合格的产品，可在返工整理的基础上申请复查，复查只限一次。

8 检验有效期

检验合格后检验有效期为两个月。

附 录 A
（提示的附录）
出口速冻蔬菜（瓜类）检验流程图

