SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1536—2005

进出口花生斑点粒检验方法

Inspection of spot kernels in import and export groundnut

2005-02-17 发布　　2005-07-01 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：中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：王耀波、李艳晖、李蕾。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

进出口花生斑点粒检验方法

1 范围

本标准规定了进出口花生斑点粒检验的抽样、制样和测定的方法。

本标准适用于进出口花生仁、花生果和脱皮花生仁斑点粒的检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

SN/T 0799—1999 进出口粮油、饲料检验 检验一般规则

SN/T 0800.1—1999 进出口粮油、饲料检验 抽样和制样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

斑点粒 spot kernel

花生仁经油炸后，子叶表面有清晰深褐色斑点的花生仁粒。

4 抽样和制样

4.1 抽样

按 SN/T 0800.1—1999 中 4.2.1.1 和 7.2 的规定进行。

4.2 制样

按 SN/T 0800.1—1999 中 8.1.1.3 的规定，花生仁、脱皮花生仁取 200 粒整粒颗粒备用，花生果随机取 200 颗，每颗取一粒花生仁备用。

5 检验方法

5.1 仪器和用具

a) 平底铝锅：直径约 20 cm，高约 12 cm。

b) 平底金属丝盛样斗：圆形，直径约 16 cm，孔径约 3 mm～5 mm，具柄，高约 8 cm，沿口边缘设有挂钩，以便于悬挂在锅沿上。

c) 温度计：0℃～200℃。

d) 食用植物油。

e) 可调电炉：最大功率 1 000 W。

5.2 操作方法

将金属丝盛样斗置在铝锅内，使其与锅底之间保持 2 cm～3 cm 的间距。锅中注入食用植物油约 1 kg，并悬挂一支温度计，温度计固定在水银球接近盛样斗底部处，加热至油温达 160℃时，将按第 4 章

规定制取的整粒试样 200 粒倾入盛样斗内，此时油温下降，从油温回升到 150℃时起，控制油温在 150℃～155℃，花生仁煎炸 3 min～4 min(根据颗粒大小、水分高低适当掌握，以去皮后仁粒呈乳黄色为度)；脱皮花生仁煎炸 2 min～3 min(根据颗粒大小、水分高低适当掌握，以仁粒呈乳黄色为度)，立即提出盛样斗，沥油后将试样倒在大样品盘内，冷却，逐粒检视(花生仁应脱去种皮)，数计其中有深褐或红褐色斑点的粒数，按式(1)计算：

$$斑点粒(\%) = \frac{S}{200} \times 100 \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

S——样品中斑点粒的粒数。

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
进出口花生斑点粒检验方法
SN/T 1536—2005
*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
网址 www.bzcbs.com
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
*
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 4千字
2005年5月第一版 2005年5月第一次印刷
*
书号:155066·2-16175 定价 6.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

SN/T 1536-2005