

附录 A  
(规范性附录)  
监控样品的制备

A.1 仪器

近红外分析仪:符合本标准 5.1 的要求。

A.2 监控样品的制备

A.2.1 取样:选择品种单一的稻谷,按 GB 5491 规定的方法采样。

A.2.2 样品的预处理:样品应除去杂质、谷外糙米及破碎粒,分样至每份样品 500 g 左右。

A.2.3 样品的测试:利用近红外分析仪(A.1)测定样品的粗蛋白质含量(干基)。

A.2.4 监控样品应至少制备两份,其中一份留作备用。

A.3 监控样品的保存

样品应密封,保存于通风、干燥、阴凉的环境中。保存期不宜超过一年。

A.4 监控样品的使用期限

每个监控样品在使用 100 次之后,或者出现生虫、被污染等,应重新制备。

GB/T 24896—2010



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24896—2010

## 粮油检验 稻谷水分含量测定 近红外法

Inspection of grain and oils—Determination of moisture content in paddy—  
Near-infrared method



GB/T 24896-2010

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-40224

定价: 14.00 元

2010-06-30 发布

2011-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 10 准确性和精密度

### 10.1 准确性

验证样品集水分含量扣除系统偏差后的近红外测定值与其标准值之间的标准差(*SEP*)应不大于0.20%。

### 10.2 重复性

在同一实验室,由同一操作者使用相同的仪器设备,按相同测试方法,在短的时间内通过重新分样和重新装样,对同一被测样品相互独立进行测定,获得的两个测定结果的绝对差应不大于0.2%。

### 10.3 再现性

在不同实验室,由不同操作人员使用同一型号不同设备,按相同测试方法,对相同的样品,获得的两个独立试验测定结果之间的绝对差应不大于0.3%。

## 11 测试报告

测试报告应包括(但不限于):

- 定标模型名称及编号;
- 定标模型的适用浓度范围;
- 定标模型允许温度范围;
- 已入粮油近红外分析网络的近红外分析仪,应提供所入网络的名称、入网时间、入网编号、定标模型转移时间;
- 未入粮油近红外分析网络的近红外分析仪,应提供以下信息:
  - 验证样品集浓度范围;
  - 验证样品集的测试温度范围;
  - 验证单位及验证时间;
- 仪器型号与序列号;
- 监控样品日常监控信息;
- 试样的名称及编号;
- 试样采样方法;
- 试样制备方法;
- 试样测试时的温度;
- 试样测定结果;
- 采用的测定方法标准;
- 出现异常样品时,应提供异常样品类型及处理的有关信息;
- 测试单位、测试人及测试时间;
- 本标准未规定的,或认为是非强制性的,以及可能影响测定结果的全部细节。

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
粮 油 检 验 稻 谷 水 分 含 量 测 定  
近 红 外 法

GB/T 24896—2010

\*

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.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字

2010年7月第一版 2010年7月第一次印刷

\*

书号:155066·1-40224 定价 14.00 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

析仪(5.1)监测一次,监控样品的监控指标采用粗蛋白质含量(干基)。监控样品的制备按附录 A 的规定执行。

7.1.2 应跟踪每天监测的结果,同一监控样品的粗蛋白质含量测定结果与最初的测定结果比较,应保证测定结果的绝对差小于 0.2%。

7.1.3 如监控样品测定结果不符合 7.1.2 的要求,应停止使用,并报网络管理者或仪器供应商予以调整或维修。

7.1.4 测试样品的温度应控制在定标模型验证规定的测试温度范围内。

## 7.2 整粒样品的测定

按照近红外分析仪(5.1)说明书的要求,取适量的稻谷(或糙米、大米)样品用近红外分析仪进行测定,记录测试数据。每个样品应测定两次。第一次测试后的样品应与原待测样品混匀后,再次取样进行第二次测定。

## 7.3 粉碎样品的测定

按照近红外分析仪(5.1)说明书的要求,取适量的稻谷(或糙米、大米)样品,使用规定的粉碎设备(5.2)粉碎,将粉碎好的样品用近红外分析仪进行测定,记录测试数据。每个样品应测定两次。第一次测定后的样品应与原待测样品混匀后,再次取样进行第二次测定。

## 8 结果处理和表示

8.1 为了得到有效的结果,测定结果应在仪器使用的定标模型所覆盖的水分含量范围内。

8.2 两次测定结果的绝对差应符合 10.2 的要求,取两次数据的平均值,即为测定结果,测定结果保留小数点后一位。

8.3 如果两个测定结果的绝对差不符合 10.2 的要求,则必须再进行 2 次独立测定,获得 4 个独立测定结果。若 4 个独立测定结果的极差( $X_{\max} - X_{\min}$ )等于或小于允许差的 1.3 倍,则取 4 个独立测定结果的平均值作为最终测定结果;如果 4 个独立测定结果的极差( $X_{\max} - X_{\min}$ )大于允许差的 1.3 倍,则取 4 个独立测定结果的中位数作为最终测定结果。

8.4 对于仪器报警的异常测定结果,所得数据不应作为有效测定数据。异常样品的确认和处理按第 9 章的要求执行。

## 9 异常样品的确认和处理

### 9.1 异常样品的确认

9.1.1 形成异常样品的原因,可能来自于以下几个方面:

- 该样品水分的含量超过了该仪器定标模型的范围;
- 该样品品种与参与该仪器定标样品集的品种有很大差异;
- 采用了错误的定标模型;
- 样品中杂质过多;
- 光谱扫描过程中样品发生了位移;
- 样品的温度超出定标模型规定的温度范围。

9.1.2 应对造成测定结果异常的原因进行分析和排除,再进行第二次近红外测定,如仍出现报警,则确认为异常样品。

### 9.2 异常样品的处理

9.2.1 应按 GB/T 5497 规定的方法对该样品水分进行测定。

9.2.2 应将异常样品的情况通报粮油近红外分析网络管理者或仪器生产商,以利于今后对定标模型进行升级。

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:国家粮食局标准质量中心、湖北省粮油食品质量监测站、安徽省粮油产品质量监督检测站、广东国家粮食质量监测中心、浙江省粮油产品质量检验中心、江苏省粮食局粮油质量监测所、四川省粮油中心监测站、贵州国家粮食质量监测中心、云南省粮油产品质量监督检验测试中心、宁夏粮油产品质量检测中心、北京和信昌吉科技发展有限公司。

本标准主要起草人:朱之光、熊宁、余敦年、刘勇、江友玉、季一顺、钟国才、应美蓉、陈建伟、李毅、蒋雁、薛冰、王兴磊、赵坚、刘子豪、刘坚、吴莉莉。