

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3934—2014

出口食品中霉菌的霍华德计数方法

Method of Howard mold counting in export food

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

本标准是依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：中华人民共和国山西出入境检验检疫局、中华人民共和国顺德出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：张敏爱、张建军、苑利、李卫华、范媛媛、翟金义、姚亚婷、王春霞、王东斌。

出口食品中霉菌的霍华德计数方法

1 范围

本标准规定了出口食品中霉菌的霍华德直接镜检计数方法。

本标准适用于果蔬及其制品(包括水果、原浆果汁、果酱、水果罐头、番茄汁、番茄酱、茄汁类罐头等)、粉状调味品(主要指辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、姜粉)的霉菌计数。

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/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 设备和材料

除微生物实验室常规设备外,其他主要设备和材料如下:

- 3.1 显微镜:100×~400×。
- 3.2 匀浆器:5 000 r/min~15 000 r/min。
- 3.3 磁力搅拌机。
- 3.4 抽滤装置。
- 3.5 天平:感量 0.1 g。
- 3.6 大容量离心机:5 000 r/min~15 000 r/min。
- 3.7 折光仪。
- 3.8 霍华德计数玻片(郝氏计测玻片):具有标准计测室的特制玻片,具体参见附录 B 中 B.1。
- 3.9 锥形底离心管:50 mL。
- 3.10 恒温水浴箱。
- 3.11 标准筛:规格 $\phi 150 \mu\text{m}$; $\phi 380 \mu\text{m}$ 。

4 培养基和试剂

除有特殊说明外,所有实验用试剂均为分析纯;实验用水符合 GB/T 6682—2008 中二级水的要求。

- 4.1 稳定液:0.5%的羧甲基纤维素钠:见 A.1。
- 4.2 1%的 NaOH 溶液:见 A.2。
- 4.3 消泡剂:2-辛醇。

5 检验程序

5.1 检样的制备

5.1.1 固体样品

5.1.1.1 调味粉

称取 10.0 g 样品,加入 1%的 NaOH 溶液 200 mL, 13 000 r 匀浆 2 min,刮下粘在匀浆器壁上的组