

# SB

## 中华人民共和国行业标准

SB/T 10158~10165—93

---

### 蔬菜及蔬菜包装通用技术条件

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

---

中华人民共和国商业部 发布

# 目 录

SB/T 10158—93	新鲜蔬菜包装通用技术条件 .....	( 1 )
SB/T 10159—93	萝卜 .....	( 4 )
SB/T 10160—93	姜 .....	( 7 )
SB/T 10161—93	速冻花椰菜 .....	(11)
SB/T 10162—93	脱水辣根 .....	(14)
SB/T 10163—93	冷冻辣根 .....	(21)
SB/T 10164—93	速冻蒜薹 .....	(24)
SB/T 10165—93	速冻豇豆 .....	(27)

# 中华人民共和国行业标准

## 脱水辣根

SB/T 10162—93

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了脱水辣根的技术要求、检验方法、检验规则,标志、包装、运输、贮藏。

本标准适用于以新鲜辣根为原料,加工生产的脱水辣根制品。

### 2 引用标准

GB 2762 食品中汞限量标准

GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

GB 4788 食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷残留量卫生标准

GB 4810 食品中总砷允许量标准

GB 2828 逐批检查计数抽样程序及抽样表(适用于连续批的检查)

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 7718 食品标签通用标准

GB 601 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备

### 3 术语

3.1 新鲜:具有该品种的自然色泽,无木质化和枯萎现象,切片后有清香辣味。

3.2 洁净:刮去外皮及生长点,并无其他外来物污染。

3.3 机械伤:因外力所引起的损伤。

3.4 变色片:片面和断面黄褐色、粉红色达 1/4 以上的。

3.5 脏污片:成品片上带油、脏面达 1/6 以上的。

3.6 破碎片:经脱水后的产品因某种外力造成形态破碎,其中在 5000 $\mu$ m 铜筛下者为破碎片。

3.7 杂质:辣根在采收、运输、加工过程中带入的异物。

3.8 微量黄斑点:斑点量占总检验量的比例不得超过 0.7%。

3.9 少量黄斑点:斑点量占总检验量的比例不得超过 1%。

3.10 辣度:脱水辣根产品中异硫氰酸烯丙酯含量的百分率。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料

新鲜、洁净、无病虫害、无腐烂和机械伤;根径为 1.0cm 以上,卫生指标符合 GB 2762、