

ICS 67.220.10
X 66
备案号: 37208—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10755—2012

SB/T 10755—2012

芥 末 酱

Mustard

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
芥 末 酱
SB/T 10755—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

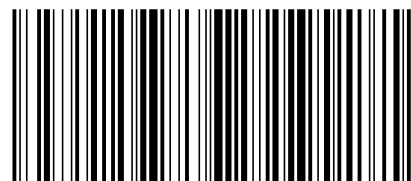
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字
2013年2月第一版 2013年2月第一次印刷

*

书号: 155066·2-24524 定价 16.00 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)68510107



SB/T 10755-2012

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签	4
8 包装	4
9 运输	4
10 贮存	4
附录 A (规范性附录) 芥籽油挥发性成分含量的测定	5

V —— 硫氰酸铵溶液的滴定体积,单位为毫升(mL);

m —— 芥末酱样品的质量,单位为克(g);

99.15——1 物质的量的异硫氰酸烯丙酯相对应的分子质量。
计算结果保留两位有效数字。

A.6 结果允许差

同一样品相对平均偏差不得超过 10%。

单位为毫米(mm)

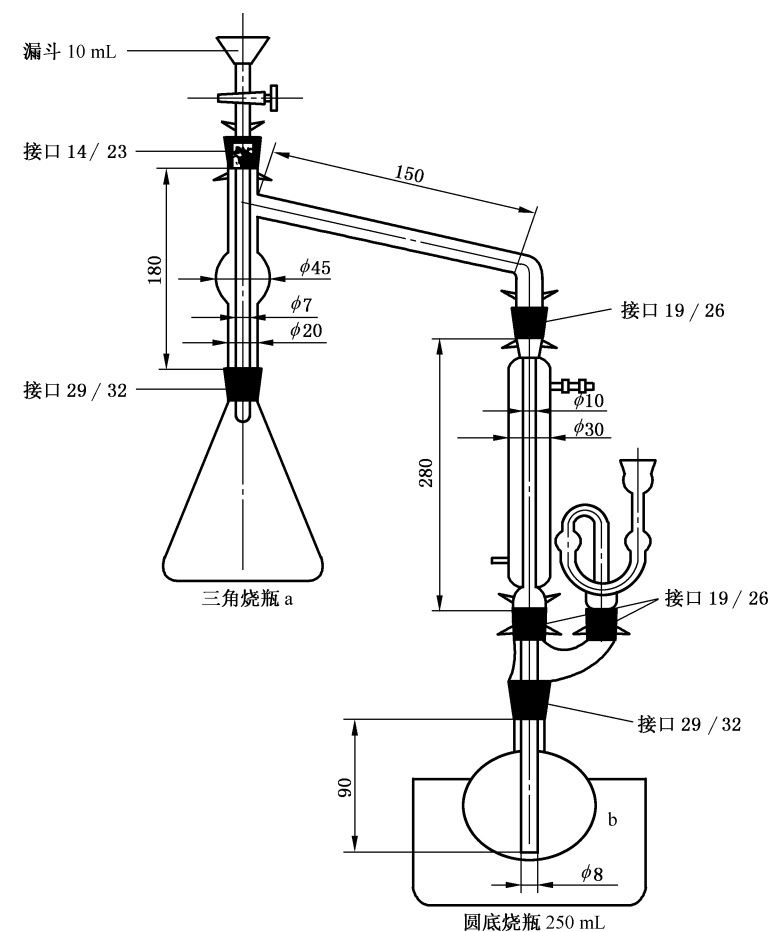


图 A.1 异硫氰酸烯丙酯蒸馏装置

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 的规定编写。
 本标准由中华人民共和国商务部提出。
 本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。
 本标准起草单位:广东嘉豪股份有限公司。
 本标准主要起草人:陈志雄、陈世豪、刘亚萍。

A.4 分析步骤

称取芥末酱 1 g(精确至 0.000 2 g),放入三角瓶中,加入 100 mL 水和 20 mL 95% 乙醇振荡均匀。安装好蒸馏装置。圆底烧瓶 b 中加入 10 mL 氨水溶液作为接收溶液,三角瓶 a 用明火缓慢加热至沸腾,蒸馏至约 60 mL 停止蒸馏(约 20 min),用少量水洗蒸馏管 2~3 次,加入 0.1 mol/L 硝酸银溶液 20 mL 充分混合,静置 5 h 以上。然后,把此圆底烧瓶在沸水中加热,使瓶内溶液沸腾,完成反应,冷却加水定容至 100 mL 容量瓶后,用滤纸过滤。取 50 mL 滤液,加 5 mL 浓硝酸使呈酸性,加 0.5 mL 硫酸铁溶液做指示剂,用 0.1 mol/L 硫氰酸铵溶液滴定至溶液呈褐色且不褪色为终点。

A.5 计算公式

芥籽油挥发性成分含量按式(A.1)计算。

$$\text{芥籽油挥发性成分含量}(\%) = \frac{(20 \times C_1 - 2 \times V \times C_2) \times 99.15}{100 m} \quad \dots\dots(A.1)$$

式中:

C_1 ——硝酸银溶液物质的量浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

C_2 ——硫氰酸铵溶液物质的量浓度,单位为摩尔每升(mol/L);