

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1354—2004

进出口蜂蜜中咖啡因含量检验 方法 液相色谱法

Determination of caffeine in honey for import and
export —Liquid chromatography

2004-06-01 发布

2004-12-01 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

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准由中华人民共和国湖南出入境检验检疫局负责起草。

本标准主要起草人：戴华、李拥军、熊芳、李献坤、黄志强、袁智能。

本标准系首次发布的检验检疫行业标准。

进出口蜂蜜中咖啡因含量检验 方法 液相色谱法

1 范围

本标准规定了进出口蜂蜜中咖啡因含量检验的抽样、制样和液相色谱测定方法。
本标准适用于进出口蜂蜜中咖啡因含量的检验。

2 抽样和制样

2.1 检验批

以不超过 1 000 件(或 25 t)为一检验批。

同一检验批的商品应具有相同的特性,如包装、标记、产地、规格和等级等。

2.2 抽样数量

抽样数量见表 1。

表 1

单位为件

批量	最低抽样数
1~10	1
11~50	5
51~100	10
101~500	每增加 100,增取 5
501 以上	每增加 100,增取 2

2.3 抽样工具

2.3.1 取样管:不锈钢管,长约 115 cm,内径约 2.5 cm;玻璃管,长约 115 cm,内径约 2.5 cm。

2.3.2 混样器:搪瓷桶(或杯)。

2.3.3 样品瓶:500 mL 具塞广口玻璃瓶。

2.4 抽样方法

按 2.2 规定的抽样件数随机抽取,逐件开启。将玻璃管缓缓从开口处放入直至桶底,吸取样品。如遇蜂蜜结晶,用不锈钢管缓缓插入,直至桶底,吸取样品。每件抽取样品不少于 100 g 作为原始样品。将所取样品倾入混样器内,混合均匀,分出约 1 kg,装入清洁干燥的样品瓶内,加封后,标明标记,及时送交实验室。

如属瓶装蜂蜜,按应开件数,从每件中随机取一瓶,标明标记,及时送交实验室。

2.5 试样制备

将取回样品充分搅匀,均分成两份,装入试样瓶中作为试样,密封,标明标记。

如取回样品中有结晶析出,则将样品瓶加盖后,置于不超过 40℃ 的水浴中温热。待结晶全部融化后,启盖,充分搅匀,均分成两份,密封,并标明标记。

如属瓶装蜂蜜,将取回的全部蜂蜜,倒在一起,充分搅匀,分取出约 1 kg 代表性样品。再将 1 kg 代表性样品经搅匀后,均分成两份,装入试样瓶中作为试样,密封,标明标记。在抽样和制样的操作过程