

# SN

## 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0196—93

---

### 出口蔬菜中水胺硫磷残留量检验方法

**Method for determination of optunal residues  
in fresh vegetables for export**

1993-06-04 发布

1993-08-01 实施

---

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

(京)新登字 023 号

# 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

## 出口蔬菜中水胺硫磷残留量检验方法

SN 0196—93

Method for determination of optunal residues  
in fresh vegetables for export

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口蔬菜中水胺硫磷残留量检验的抽样、制样和气相色谱测定方法。

本标准适用于出口菜心、花菜及西红柿中水胺硫磷残留量的检验。

### 2 抽样和制样

#### 2.1 检验批

以不超过1 000件为一个检验批。同一检验批内商品应具有同一特征,如包装、标记、产地、规格、等级等。

#### 2.2 抽样数量

批量(件)	最低抽样数(件)
1~25	1
26~100	5
101~250	10
251~1 000	15

#### 2.3 抽样工具

2.3.1 取样刀:不锈钢菜刀。

2.3.2 样品袋:聚乙烯塑料食品袋。

#### 2.4 抽样方法

按2.2规定的抽样件数,在不同部位随机抽取,逐件开启。每件抽取样品不少于500g,为原始样,原始样品总量不得少于2kg,将所取样品装入样品袋内,加封后,标明标记,及时送实验室。

#### 2.5 试样制备

将所取原始样品混匀,取可食部分,切碎,按四分法缩分出500g,经组织匀浆机匀浆成均匀的样品,均分成两份,装入洁净的广口瓶中,密封,标明标记,作为实验室样品。

当处理不易匀浆的叶菜类样品时,先将缩分过的样品切碎精确称重。然后将切碎的样品倒入组织匀浆机内,按样品重量的20%加入蒸馏水,匀浆。注意后加入的水分,称样时要扣除。上述操作的每一步都应详细记录。

#### 2.6 试样保存

将试样于-18℃冷冻保存,备用。

注:在抽样和制样的操作过程中,必须防止样品受到污染或发生残留物含量变化。

### 3 测定方法

#### 3.1 方法提要

中华人民共和国国家进出口商品检验局1993-06-04批准

1993-08-01实施