

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0630—1997

出口冬菜检验规程

Rules of inspection of preserved vegetable
smadein for export

1997-05-23 发布

1997-10-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》要求编写，经研究有关标准及资料，制定了抽样、包装、重量、感官、理化的检验方法，以及对结果判定、检验有效期等内容作了明确规定。

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国天津进出口商品检验局。

本标准主要起草人：孙桂英、唐丹舟、张振祥。

本标准为首次发布的行业标准。

出口冬菜检验规程

Rules of inspection of preserved vegetable smadein for export

1 范围

本标准规定了出口冬菜的检验方法。

本标准适用于出口冬菜的抽样方法和包装、感官、重量及理化检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

SN 0168—92 出口食品平板菌落计数

SN 0169—92 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法

SN 0172—92 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 冬菜:用新鲜大白菜去掉外围老叶片以菜心作为原料,经发酵后腌制成的一种半干腌制品。

3.2 色泽:本品固有的正常颜色和光泽。

3.3 气味和味道:本品固有的气味和正常的滋味。

3.4 形态和质地:本品的形状(块形)大小、匀整度及质地的脆嫩程度。

3.5 缺陷菜:大白菜外层粗纤维较多的菜帮、绿色菜叶、带有病斑、虫蚀或变色、褪色菜叶及腌制未成熟的菜。

3.6 杂质

3.6.1 一般杂质:混入产品的非本品物质。

3.6.2 有害杂质:有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质如:毛发、金属物、玻璃碎块、砂石、塑料污物、虫体等。

4 抽样

4.1 以同一品种,同一规格,同一生产日期的产品为一批。同一检验批的商品应具有相同的特征(包装、标记等)。

4.2 抽样器具

不锈钢剪刀、手铲、聚乙烯塑料袋、白搪瓷盘等。抽样工具必须洁净卫生符合无菌采样要求。

4.3 抽样数量

以一检验批为单位按式(1)计算抽样件数,但一检验批抽样应不少于3件。