

中華民國國家標準	<b>水果及蔬菜製品檢驗法 － 鹽酸不溶灰分之測定</b>	總號	8 6 2 5
<b>CNS</b>		類號	N 6 1 6 6

Method of test for fruit and vegetable products — Determination of ash  
insoluble in hydrochloric acid

1. 適用範圍：本標準規定水果及蔬菜製品中鹽酸不溶灰分之測定方法。此法適用於矽質夾雜物及植物中二氧化矽之測定。來自土（砂）之重質夾雜物等則依 CNS 8624〔水果及蔬菜製品檢驗法－礦物質夾雜物之測定〕。

2. 檢驗方法

2.1 裝置、器具及材料。

2.1.1 灰化爐(Muffle furnace)：操作溫度為  $525 \pm 25^\circ\text{C}$ 。

2.1.2 分析天平：精確至小數點以下第 4 位。

2.1.3 水浴 (Water bath)。

2.1.4 乾燥箱，溫度控制於  $103 \pm 2^\circ\text{C}$ 。

2.1.5 乾燥器：含有效之乾燥劑。

2.1.6 皿：石英、瓷或白金製。

2.1.7 無灰濾紙。

2.1.8 攪碎機

2.2 試藥：10% (m/m)鹽酸(約 3N)溶液、硝酸銀溶液(約 17g/L)均使用分析級。

2.3 步驟

2.3.1 試樣之製備：必要時將所有樣品用攪碎機充分混合，冷凍製品應先行解凍。

2.3.2 供檢試樣：持空皿(第 2.1.6 節)於灰化爐(第 2.1.1 節)加熱，灰化後放在乾燥器(第 2.1.5 節)中冷卻稱量至 0.0002g 精度。依據水分含量稱取 4-25 g(至 0.01g 精度)製備好之試樣於已知重量之皿(第 2.1.6 節)中。

2.3.3 測定：皿中之試樣，在沸騰水浴上加熱，蒸除過多之水分後，置乾燥箱(第 2.1.4 節)中乾燥(但乾燥製品則無此需要)必要時，則在加熱板上碳化，然後再於  $525 \pm 25^\circ\text{C}$  之灰化爐中灰化，灰化完全後，再置於乾燥器中冷卻，加 10 至 25mL 之鹽酸溶液(第 2.2.1 節)，蓋上錶玻璃在沸騰水浴器(第 2.1.3 節)上加熱 15 分鐘，將殘留物倒入漏斗中之無灰濾紙上過濾，用熱蒸餾水洗皿，洗液倒入同一濾紙上過濾，如此反覆數次，直至濾液無氯離子反應為止(可用硝酸銀溶液試驗)。再將此濾紙及殘留物置入已恆重之皿中，先於乾燥箱中乾燥，再一併放入灰化爐中，於  $525 \pm 25^\circ\text{C}$  灰化 30 分鐘後，再置乾燥器中冷卻，稱重至 0.0002g 精度。同一樣品須分別做兩次測定。

2.4 計算

(共 2 頁)

公布日期 71 年 3 月 18 日	<b>經濟部標準檢驗局印行</b>	修訂公布日期 93 年 8 月 16 日
-----------------------	-------------------	-------------------------