

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0626.7—1997

出口速冻蔬菜检验规程 食用菌

Rules for the inspection of quick
frozen vegetables for export—Edible mushroom

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》对我国出口速冻食用菌所需检验的项目作了详细的描述,对抽样、检验方法以及对结果判定、检验有效期等项内容作了明确规定。

本标准属《出口速冻蔬菜检验规程》系列标准之一。

本标准的附录 A 是标准的附录。

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。

本标准由中华人民共和国四川进出口商品检验局起草。

本标准主要起草人:骆蔚权、王锦。

本标准系首次发布的行业标准。

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口速冻蔬菜检验规程 食用菌

SN/T 0626.7—1997

Rules for the inspection of quick
frozen vegetables for export—Edible mushroom

1 范围

本标准规定了出口速冻食用菌的检验方法。

本标准适用于出口速冻食用菌的抽样方法和包装、重量、品质、规格的检验和结果判定。

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 8170—87 数值修约规则

GB 8863—88 速冻食品技术规程

SN/T 0626—1997 出口速冻蔬菜检验规程

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 速冻食用菌:以可供人类食用的野生或栽培的鲜真菌子实体为原料,经修整、挑选、杀青(亦称漂烫)或不杀青、冷却、速冻加工而成的产品如速冻蘑菇、速冻松茸等。
- 3.2 子实体:又称菇体或菌体。系指真菌产生孢子的结构,通常由菌盖和菌柄组成。
- 3.3 菌盖:又称菌伞。生长在子实体上端,由菌肉和菌褶组成。
- 3.4 菌褶:生长在菌盖下面,呈片状或管状。
- 3.5 菌柄:生长在子实体的下端,支撑着菌盖的部分。
- 3.6 伞径:菌盖的最大直径。
- 3.7 柄长:闭伞时菌伞周边包围着菌柄处或菌膜与菌柄的结合处,到菌柄下端之间的最大长度;或者指半开伞或全开伞时菌褶与菌柄的着生处到菌柄下端之间的最大长度。
- 3.8 闭伞菇:又称不开伞菇。对没有菌膜的,系指菌伞周边与菌柄紧密结合的子实体;对带有菌膜的,系指菌伞周边包围着菌柄,并未见菌膜的子实体,或指菌伞边缘的一部分离开菌柄,但仍呈卷曲状,菌膜可见但未破裂的子实体。
- 3.9 半开伞菇:对没有菌膜的系指菌盖的部分边缘离开菌柄的子实体;对带有菌膜的系指菌盖的部分边缘离开菌柄,但尚未完全展开,菌膜可见部分破裂的子实体。
- 3.10 全开伞菇:又称开伞菇,系指菌盖周边完全展开,菌褶全部露出的子实体。
- 3.11 虫菇:菌柄或菌盖的内部被害虫的幼虫(包括蛆和螨)蛀蚀,内藏虫体者。
- 3.12 虫道菇:菌柄或菌盖的内部被害虫的幼虫蛀蚀,有虫道但无虫体者。
- 3.13 裂伞菇:菌盖的一处或多处裂开者。

- 3.14 破碎菇:菌盖或菌柄破碎超过 1/3 者。
- 3.15 畸形菇:菌盖或菌柄的外形与本品正常形状有明显差异者。
- 3.16 黑脚菇:菌柄基部周围有一层或部分黑色附着物或基部内外均呈黑色者。
- 3.17 色差菇:外观色泽不属于本品的正常色泽或不符合规定要求的色泽,但确属该品种真菌子实体。
- 3.18 杂种菌:本品种以外的其他真菌子实体。

4 抽样、制样和样品的保存

按 SN/T 0626 中第 4 章执行。

5 检验

按检验批对出口产品的包装、标志、温度、重量、数量、外观品质、病虫、杂质、规格、微生物、理化和农药残留量进行检验。

5.1 检验场所条件

5.1.1 检验场所:要求自然光线充足或照明良好,无杂色光或直射光干扰,清洁卫生,具防虫防蝇设备,无异味,温度适宜、通风良好。

5.1.2 检验人员:具熟练的检验技术,感官正常,检验前、检验中不接触烟、酒等辛辣刺激物。

5.1.3 主要设备和器具

a) 衡器台秤:感量 0.1 kg、0.2 kg。最大称量值应低于样品重量的 5 倍,特殊情况下可适当放宽,但不得高于被衡样重的 10 倍。

b) 天平:感量 1 g、0.1 g、0.01 g。

c) 游标卡尺:0~15 cm。

d) 不锈钢直尺:0~20 cm。

e) 镊子:10~15 cm。

f) 蒸煮锅:2 L。

g) 电炉:1 000 W。

h) 放大镜:5~10 倍。

i) 白色样品盘:20 cm×40 cm。

j) 样品碟:10~15 cm。

k) 温度计:量程-50℃~50℃其分度为 0.5℃。

l) 低温样品箱(柜):-18℃以下。

m) 金属探测器。

n) 检验台及开箱用具。

5.2 包装的使用性能和标志检验

按 SN/T 0626—1997 中 5.2 执行。

5.3 温度测定

按 GB 8863 执行。

5.4 重量鉴定

5.4.1 直接测定(适用于无冰衣的单冻品)

按 4 章抽取的整袋样品,未开袋前用干布擦去包装袋外的冰霜称毛重,样袋开启后倒出产品称皮重,按式(1)计算:

$$G = W - W_1 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:G——无冰衣单冻品净重,kg;

W——样品袋的毛重,kg;

W_1 ——样品袋的皮重,kg。

5.4.2 解冻后测定(适用于镀冰衣产品)

按4章抽取的整袋样品,未开袋前用干布擦去袋外冰霜称毛重,后将包装完整的样品放在微波或室内自然解冻,当样品解冻软化后,取出样袋,将袋内产品平铺在已知重量的金属筛上,沥去水分断线滴水5 min后称重,按式(2)计算:

$$M = W_2 - W_0 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中: M ——镀冰衣产品的净重,kg;

W_2 ——筛重加样品重,kg;

W_0 ——筛重,kg。

注:称重准确度为毛重整箱10~25 kg,准确至0.1 kg,袋装准确至1 g;皮重包装箱准确至0.1 kg,塑料袋0.1 g。

5.5 数量鉴定

在抽样现场按报验单所列批号、级别、规格、箱数与实际堆存的商品核对,是否相符;应在4章抽取的样箱开启时,逐箱清点箱内所装袋数是否与标志规定相符;样袋开启应清点每袋所装只数是否与规定相符。

5.6 感官检验

5.6.1 冷冻质量检验

在抽样现场检查记录储存产品的库温,样袋开启混合样品时观察菌体冻结是否良好,有无粘连、结块、结霜和风干现象。

5.6.2 形态质地检验

在抽样开启样袋和样品混合时,采用感官观察产品在箱(袋)内的排列状况和各个体的形状、大小、开伞、修剪的洁净度和匀整度,质地老嫩程度是否与规定相符。

5.6.3 色泽检验

在抽样开启样袋和样品混合及检验品质时用肉眼观察其颜色是否正常,有无光泽。

5.6.4 风味及气味检验

在抽样开袋时和在样品袋开启时,嗅辨冷冻状态的气味是否正常,有无异味,再称取混合样品150 g放入1.5 L 0.5%沸腾的食盐水中强火加热10 s后取出,滤去水分,放置3 min,嗅其气味,品尝其风味及口感是否具有本品应有的风味。

5.6.5 等级、缺陷菇的检验

称取混合试样0.5~1.0 kg平铺于白色样品盘内,逐只感官鉴定其组织结构、形态、大小、菌盖开伞及菌柄修剪情况,有无病虫破损等缺陷菇,鉴定其等级,将不符合被检验级别的邻级(串一个级)、隔级(串二个级)和各项缺陷菇,分别拣出盛于样品碟内,分别称重(准确至0.1 g)。按式(3)、(4)、(5)计算:

$$A = \frac{W_3}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

$$B = \frac{W_4}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

$$C = \frac{W_5}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中: A ——速冻食用菌中邻级菇含量,%;

B ——速冻食用菌中隔级菇含量,%;

C ——速冻食用菌中缺陷菇含量,%;

W ——样品质量,g;

W_3 ——样品中邻级菇质量,g;

W_4 ——样品中隔级菇质量,g;

W_5 ——样品中缺陷菇质量, g。

5.6.6 杂质检验

在 5.6.5 条检验级别的同时, 仔细检查全部样品中有无毛发、虫体、玻璃、塑料丝及非本品的其他植物碎体等各种杂质, 拣出按一般杂质和有害杂质分别称重(准确至 0.01 g)。按式(6)计算一般杂质含量。

$$D = \frac{W_6}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (6)$$

式中: D ——速冻食用菌中一般杂质含量, %;

W ——样品质量, g;

W_6 ——样品中一般杂质的质量, g。

有害杂质装入塑料袋内封扎, 并作好标识和记录。

5.6.7 金属物等异物检验

在 5.6.6 条检验杂质的同时, 仔细检查全部样品有无被穿插金属物、竹签、小木(石)棒(条)的痕迹, 必要时将全部样品通过金属探测器, 将可疑者逐只用镊子剖视检查, 取出金属物等异物, 归入有害杂质。

5.6.8 一般害虫的检验

在 5.6.6 检验杂质的同时, 仔细检查全部样品有无被害虫啃食及蛀食的痕迹, 可疑者逐只剖视检查, 取出害虫尸体, 归入有害杂质。

5.6.9 蛆螨检验

见附录 A。

5.6.10 杂种菌检验

在 5.6.5 条检验级别的同时, 将全部样品逐只仔细检查形态、质地、色泽、气味是否符合本品固有特征, 将不是本品种的其他所有杂菌子实体拣出, 归入有毒有害杂质。

5.7 规格检验

5.7.1 以菇体直径和长度定规格的检验

在 5.6.5 条检验级别的同时, 将全部样品用游标卡尺和直尺测量菌盖直径和菌柄长度, 将不符合被检验规格的菌体拣出称重(准确至 0.1 g)。按式(7)计算:

$$E = \frac{W_7}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (7)$$

式中: E ——速冻食用菌中规格不符合含量, %;

W_7 ——样品中规格不符合菇的质量, g;

W ——样品质量, g。

5.7.2 以粒(枚)数定规格的检验

在 5.6.5 条检验级别的同时, 将全部样品平铺在白瓷盘中, 检验其大小是否均匀一致, 并计算单位重量的粒(枚)数, 确定是否符合被检验规格的要求。

5.8 微生物检验

按 SN/T 0626 中 5.7 执行。

5.9 理化项目检验

按 SN/T 0626 中 5.8 执行。

5.10 农药残留量和重金属检验

根据合同、信用证和进口国的卫生要求检验; 无指定方法时按国家标准和商检行业标准检验。

6 检验结果有效数的规定和结果判定

6.1 检验结果有效数的规定

杂质和缺陷的各子项: 0.01%;

理化、营养成分、农药残留量:按有关标准规定;

其他各项:0.1%。

检验结果有效数字后的数值,按 GB 8170 修约。

6.2 检验结果报告及判定

按本标准检验完毕写出检验结果报告,根据合同、信用证的品质条件和进口国的卫生要求,进行综合评定,完全符合要求者判该检验批为合格批。

7 不合格品的处置

因质量、规格、重量、包装项目不符合要求,判为不合格的产品,报验人要求复查时,可在返工整理的基础上复查一次。

因发现复冻、有害杂质、微生物、农药残留量和重金属指标超过规定而判为不合格者,不得复验。

8 检验有效期

检验合格后有效期为五个月。

附 录 A
(标准的附录)
蛆 螨 检 验

A1 仪器

组织捣碎机:转速为 3 000~3 500 r/min;

套叠筛:20 目、40 目、140 目;

烧杯:500 mL;

滴定管;

显微镜;

10 倍放大镜;

布氏漏斗。

A2 试剂

酒精 95%;

饱和结晶紫:以 13.7 g 结晶紫先溶解于少量 95%酒精中,再用 95%酒精稀释成 1 L 之结晶紫饱和溶液;

次氯酸钠溶液。

A3 操作步骤

取理化样品 15 g,放入 500 mL 烧杯中,加入足够的水淹没样品,可根据需要,放在蒸汽浴上加热或小火煮沸 1.5~2 h,冷却 30~60 min,让其充分吸收水分,放入组织捣碎机内捣碎,将打碎的样品菇倒入 20 目、40 目、140 目串联套叠的筛内,用清水喷洗 2~3 min。丢弃 20 目筛上的样品菇碎片,并移去 20 目筛。继续以清水喷洗 40 目筛上的菇碎片 45 s,移去 40 目筛,将留在 140 目筛上的碎屑菇洗入 500 mL 的烧杯内,并加水 100 mL 左右。滴加 1~2 mL 之饱和结晶紫溶液,然后加热至微弱沸腾,并保持 3 min,用滴管缓慢滴入 5%浓度的次氯酸钠溶液,边滴边搅拌,待烧杯内紫色刚被漂白时,停止滴加次氯酸钠,再倒入有划过线的专用过滤纸的布氏漏斗内,并用减压法过滤。用显微镜或 10 倍放大镜检查,计数滤纸上的蛆螨数。

中国标准出版社出版 中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

1997年10月第一版 1997年10月第一次印刷 书号:155066·2-11779