

商业标准目录

(二)

中华全国供销合作总社标准质量办公室 编



中国标准出版社

商业标准目录

(二)

中华全国供销合作总社 编
标 准 质 量 办 公 室

中 国 标 准 出 版 社

1997

图书在版编目 (CIP) 数据

商业标准目录 (2) /中华全国供销合作总社标准质量办公室编. -北京：中国标准出版社，1997

ISBN 7-5066-1535-5

I . 商… II . 中… III . 商业-标准-目录 IV . Z88 : F

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 23452 号

中 国 标 准 出 版 社 出 版

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮 政 编 码 : 100045

电 话 : 68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版 权 专 有 不 得 翻 印

*

开本 850×1168 1/32 印张 1 字数 25 千字

1997 年 12 月第一版 1997 年 12 月第一次印刷

*

印 数 1—1 500 定 价 9.00 元

*

标 目 324—04

前　　言

《商业标准目录》收集了截止1997年7月底由国家技术监督局、国内贸易部、原商业部批准、发布的国家标准和行业标准目录。

《商业标准目录》分(一)、(二)两册出版。其中第一册由国内贸易部科技质量局标准处供稿，分为分类目录和顺序目录两部分。在分类目录中，除按强制性标准和推荐性标准分类外，还按粮油食品、淀粉、饲料及加工机械、粮油加工机械、肉、肉制品及加工机械、蛋制品、蔬菜与制品、糖果、糕点、饼干、调味品、酱腌菜、豆制品、商业机械、商业管理与服务、物资机械及其他等分类；在顺序目录中，按国家标准、行业标准的编号顺序排列。第二册由中华全国供销合作总社标准质量办公室供稿，编排方法同第一册。需要说明的是，在分类目录中，按茶叶、果品及制品、香辛料、干菜、腌菜、蜂产品、食用菌、畜产品、棉麻制品、加工机械及其他等分类。

《商业标准目录》的出版，为商业行业的管理部门、技术监督部门、有关科研单位和情报所等提供了完整的商业标准信息，它是各级管理人员、标准化工作者、有关科研人员和情报人员应必备的工具书。

本书不足之处，希读者批评指正。

编　　者

1997.8

目 录

第一部分 分类目录

一、强制性标准	1
二、推荐性标准	2
茶叶	2
果品及制品	4
香辛料	7
干菜、腌菜	8
蜂产品	8
食用菌	9
畜产品	9
棉麻制品	11
加工机械	11
其他	13

第二部分 顺序目录

一、国家标准	14
二、行业标准	20

第一部分 分类目录

一、强制性标准

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 6228—86	食品添加剂 越桔红	调为行业标准
2	GB 8819—88	食品添加剂 脱氢乙酸	调为行业标准
3	GB 10783—1996	食品添加剂 辣椒红	

二、推荐性标准

茶叶

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 8302—87	茶 取样	
2	GB 8303—87	茶 磨碎试样的制备及干物质含量	
3	GB 8304—87	茶 水分的测定	
4	GB 8305—87	茶 水浸出物测定	
5	GB 8306—87	茶 总灰分测定	
6	GB 8307—87	茶 水溶性灰分和水不溶性灰分的测定	
7	GB 8308—87	茶 酸不溶性灰分的测定	
8	GB 8309—87	茶 水溶性灰分碱度测定	
9	GB 8310—87	茶 粗纤维测定	
10	GB 8311—87	茶 粉末和碎茶含量测定	
11	GB 8312—87	茶 咖啡碱测定	
12	GB 8313—87	茶 茶多酚测定	
13	GB 8314—87	茶 游离氨基酸测定	
14	GB 9172—88	花茶级型坯	

序号	标准编号	标准名称	备注
15	GB 9833.1—88	紧压茶 花砖茶	
16	GB 9833.2—88	紧压茶 黑砖茶	
17	GB 9833.3—88	紧压茶 荃砖茶	
18	GB 9833.4—88	紧压茶 康砖茶	
19	GB 9833.5—88	紧压茶 沱茶	
20	GB 9833.6—88	紧压茶 紧茶	
21	GB 9833.7—88	紧压茶 金尖茶	
22	GB 9833.8—88	紧压茶 米砖茶	
23	GB 9833.9—88	紧压茶 青砖茶	
24	GB/T 13738.1—1997	第一套红碎茶	
25	GB/T 13738.2—92	第二套红碎茶	
26	GB/T 13738.4—92	第四套红碎茶	
27	GB/T 14456—93	绿茶	
28	GB/T 14487—93	茶叶感官审评术语	
29	SB/T 10034—92	茶叶加工技术术语	
30	SB/T 10035—92	茶叶销售包装通用技术条件	
31	SB/T 10036—92	紧压茶运输包装	
32	SB/T 10037—92	红茶、绿茶、花茶运输包装	
33	SB/T 10094—92	毛茶运输包装	
34	SB/T 10095—92	茶叶储藏养护通用技术条件	

序号	标准编号	标准名称	备注
35	SB/T 10157—92	茶叶感官审评方法	
36	SB/T 10167—92	祁门工夫红茶	
37	SB/T 10168—92	闽烘青绿茶	
38	ZB B35001—88	炒青绿茶鲜叶	
39	ZB B35002—88	炒青绿茶技术条件	

果品及制品

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 5835—86	红枣	调为行业标准
2	GB 8559—87	苹果冷藏技术	
3	GB 9829—88	水果蔬菜 冷库中物理 条件 定义和测量	
4	GB 9830—88	水果蔬菜 冷藏后的催 熟	
5	GB 9827—88	香蕉	
6	GB 10164—88	核桃	调为行业标准
7	GB 10475—89	板栗	调为行业标准
8	GB 10547—89	柑桔储藏	
9	GB 10650—89	鲜梨	
10	GB 10651—89	鲜苹果	
11	GB 10782—89	蜜饯食品通则	调为行业标准
12	GB 11860—89	蜜饯食品理化检验方法	

序号	标准编号	标准名称	备注
13	GB 12049—89	鲜龙眼	调为行业标准
14	GB/T 13607—92	苹果、柑桔包装	
15	GB/T 16862—1997	鲜食葡萄冷藏技术	
16	SB/T 10050—92	糖莲子	
17	SB/T 10051—92	丁香榄	
18	SB/T 10052—92	雪花应子	
19	SB/T 10053—92	桃脯	
20	SB/T 10054—92	梨脯	
21	SB/T 10055—92	海棠脯	
22	SB/T 10056—92	糖桔饼	
23	SB/T 10057—92	山楂糕、条、片	
24	SB/T 10058—92	猕猴桃酱	
25	SB/T 10059—92	山楂酱	
26	SB/T 10060—92	梨冷藏技术	
27	SB/T 10062—92	西瓜	
28	SB/T 10063—92	鲜菠萝	
29	SB/T 10064—92	苹果销售质量	
30	SB/T 10085—92	苹果脯	
31	SB/T 10086—92	杏脯	
32	SB/T 10087—92	话梅类技术条件	
33	SB/T 10088—92	苹果脯	

序号	标准编号	标准名称	备注
34	SB/T 10089—92	浓缩柑桔汁	
35	SB/T 10090—92	鲜桃	
36	SB/T 10091—92	桃冷藏技术	
37	SB/T 10092—92	山楂	
38	SB/T 10093—92	红枣储存	
39	SB/T 10192—93	板栗储藏	
40	SB/T 10193—93	哈蜜瓜	
41	SB/T 10194—93	鲜荔枝	
42	SB/T 10195—93	冬瓜条	
43	SB/T 10196—93	果酱通用技术条件	
44	SB/T 10197—93	果汁通用技术条件	
45	SB/T 10198—93	浓缩果汁通用技术条件	
46	SB/T 10199—93	苹果浓缩汁	
47	SB/T 10200—93	葡萄浓缩汁	
48	SB/T 10201—93	猕猴桃浓缩汁	
49	SB/T 10202—93	山楂浓缩汁	
50	SB/T 10203—93	果汁通用试验方法	
51	ZB B 31027—89	莲子	
52	ZB/T B31028—90	香蕉销售质量方法	
53	ZB/T B31033—90	梨销售质量标准	

序号	标准编号	标准名称	备注
54	ZB B31 026—88	山楂贮藏保鲜技术规程	
55	ZB X 08 002—87	果品冷库管理规范	
56	ZB X 24 015—89	金丝蜜枣	

香 辛 料

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 7652—87	八角	
2	GB 7900—87	白胡椒	
3	GB 7901—87	黑胡椒	
4	GB 10465—89	辣椒干	调为行业标准
5	GB/T 12729.1—91	香辛料和调味品名称	
6	GB/T 12729.2—91	香辛料和调味品取样方法	
7	GB/T 12729.3—91	香辛料和调味品分析用粉末试样的制备	
8	GB/T 12729.4—91	香辛料和调味品磨碎细度的测定	
9	GB/T 12729.5—91	香辛料和调味品外来物含量的测定	
10	GB/T 12729.6—91	香辛料和调味品水分测定	
11	GB/T 12729.7—91	香辛料和调味品总灰分测定	

序号	标准编号	标准名称	备注
12	GB/T 12729.8—91	香辛料和调味品水不溶性灰分的测定	
13	GB/T 12729.9—91	香辛料和调味品酸不溶性灰分的测定	
14	GB/T 12729.10—91	香辛料和调味品醇溶抽提物的测定	
15	GB/T 12729.11—91	香辛料和调味品冷水可抽物的测定	
16	GB/T 12729.12—91	香辛料和调味品不挥发性乙醚提取物的测定	
17	GB/T 12729.13—91	香辛料和调味品污染物的测定	
18	SB/T 10040—92	花椒	

干菜、腌菜

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 6094—85	榨菜	调为行业标准
2	GB 7949—87	黄花菜	调为行业标准
3	GB 9137—88	方便榨菜	调为行业标准

蜂产品

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 9697—88	蜂王浆	

序号	标准编号	标准名称	备注
2	GB 9828—88	蜂蜜包装	调为行业标准
3	GB/T 11758—89	蜂花粉	调为行业标准
4	GH 012—81	蜂蜜	
5	SB/T 10096—92	蜂胶	
6	SB/T 10190—93	蜂蜡	

食 用 菌

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 6192—85	黑木耳	
2	GB 12530—90	食用菌取样方法	
3	GB 12531—90	食用菌水分测定	
4	GB 12532—90	食用菌灰分测定	
5	GB 12533—90	食用菌杂质测定	
6	SB/T 10038—92	草菇	
7	SB/T 10039—92	香菇	

畜 产 品

序号	标准编号	标准名称	备注
1	GB 6440—86	山羊板皮	调为行业标准
2	GB 8906—88	马皮	调为行业标准

序号	标准编号	标准名称	备注
3	GB 8907—88	骡皮	调为行业标准
4	GB 8908—88	驴皮	调为行业标准
5	GB 11759—89	牛皮	
6	GB/T 14628—93	猪原鬃	
7	GB/T 14629.1—93	裘皮 小湖羊皮	
8	GB/T 14629.2—93	裘皮 三北羔皮	
9	GB/T 14629.3—93	裘皮 滩二毛皮 滩羔皮	
10	GB/T 14629.4—93	裘皮 猪子皮	
11	GB/T 14787—93	裘皮 黄鼬皮	
12	GB/T 14788—93	裘皮 豚皮	
13	GB/T 14789—93	裘皮 水貂皮	
14	SB/T 10041—92	猪原肠 半成品	
15	SB/T 10042—92	绵羊原肠 半成品	
16	SB/T 10043—92	山羊原肠 半成品	
17	SB/T 10044—92	猪大肠头	
18	SB/T 10048—92	活拔鹅毛技术条件	
19	SB/T 10049—92	活拔鸭毛技术条件	

棉 麻 制 品

序号	标 准 编 号	标 准 名 称	备 注
1	GB 6975—86	棉花包装	
2	GB 11763—89	棉籽	
3	SB/T 10045—92	黄红麻包装	
4	SB/T 10097—92	梳絮棉	
5	SB/T 10098—92	弹絮棉	
6	ZB B32 001—89	喷胶棉	
7	ZB/T B32 002—89	梳棉胎	
8	ZB/T B32 003—89	弹棉胎	

加 工 机 械

序号	标 准 编 号	标 准 名 称	备 注
1	GB 10163—88	皮样清理机	调为行业标准
2	GB 10165—88	液压棉花打包机技术条件	调为行业标准
3	SB/T 10046—92	籽棉清理机	
4	SB/T 10047—92	大型锯齿剥绒机技术条件	
5	SB/T 10099—92	茶叶皮带输送机和斗式提升机型式与主参数	

序号	标 准 编 号	标 准 名 称	备 注
6	SB/T 10100—92	紧压茶筛、切机型式与主参数	
7	SB/T 10101—92	茶叶平面圆筛机技术条件	
8	SB/T 10102—92	茶叶匀堆机型式与主参数	
9	SB/T 10103—92	茶叶风选机	
10	SB/T 10153—92	茶叶拣梗机技术条件	
11	SB/T 10154—92	茶叶抖梗机	
12	SB/T 10155—92	齿轮切茶机	
13	SB/T 10156—92	茶叶加工除尘系统机型式与主参数	
14	SB/T 10185—93	茶叶加工机械产品型号编制方法	
15	SB/T 10186—93	茶叶平面圆筛机型式与参数	
16	SB/T 10187—93	茶叶拣梗机型式与主参数	
17	SB/T 10188—93	紧压茶压制机型式与参数	
18	SB/T 10235—94	软冰淇淋机	
19	ZB B93004—87	MQR-500 棉短绒清理机	
20	ZB B93005—87	MCZ-320 斩齿机	
21	ZB B93006—87	MCX-36 铣锉齿机	