

最新

主编 黄雨三

进出口商品检验检疫法定 程序与标准规范 实用手册

ZUIXIN

JINCHUKOU SHANGPIN

JIANYANJIANYI FADING CHENGXU

YU BIAOZHUNGUIFAN

SHIYONGSHOUCE

吉林科学技术出版社

最新进出口商品检验检疫 法定程序与标准规范实用手册

(中)

黄雨三 主编

吉林科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

最新进出口商品检验检疫法定程序与标准规范实用手册/黄雨三主编. - 长春: 吉林科学技术出版社, 2002

ISBN 7-5384-2682-5

I. 最... II. 黄... III. ①进出口贸易-商品检验-中国-手册②进出口贸易-国境检疫: 卫生检疫-中国-手册

IV. ①F752.1-62②R185.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 109224 号

最新进出口商品检验检疫法定程序与标准规范实用手册

主 编: 黄雨三

责任编辑: 郝沛龙 刘 莉

封面设计: 刘丽英

*

吉林科学技术出版社出版、发行

北京市兴风京华印刷厂印刷

*

787×1092 毫米 16 开 2779000 字 125 印张

2003 年 2 月第 1 版 2003 年 2 月第 1 次印刷

定价: 798.00 元 (上、中、下)

ISBN 7-5384-2682-5/Z·248

如有印装质量问题, 可寄本社退换。

社址 长春市人民大街 124 号 邮编 130021 电话 5635176

电子信箱 JLKJCBS@public.cc.jl.cn 传真 5635185

目 录

**第五篇 各类进出口商品质量
标准与检验标准**

第一章 粮油食品类商品质量标准与检验标准	(657)
第一节 冷冻与休闲食品质量标准	(657)
第二节 乳制品、饮料质量标准	(661)
第三节 烟、酒、茶类商品质量标准	(666)
第四节 鲜果类商品质量标准	(677)
第五节 粮油食品类商品检验检疫标准	(691)
第六节 商品检验检疫标准总目录	(720)
第二章 机电电子类商品质量标准与检验标准	(793)
第一节 变压器质量标准与主要技术参数	(793)
第二节 三相异步电动机质量标准	(805)
第三节 电热器具的质量标准	(812)
第四节 洗衣机的质量标准	(823)
第五节 电冰箱的质量标准	(829)
第六节 家用空调器质量标准	(833)
第七节 电视机质量标准	(837)
第八节 传真机质量标准	(841)
第九节 机电、电子类产品检验检疫标准	(844)
第十节 机电电子类商品检验检疫标准总目录	(856)
第三章 轻工纺织类商品质量标准与检验标准	(880)
第一节 玩具的质量检验标准	(880)
第二节 鞋类的质量检验标准	(882)
第三节 纺织面料的质量检验标准	(884)
第四节 出口服装的基础知识	(895)

第五节	出口服装的质量检验标准	(904)
第六节	轻工纺织类商品检验检疫标准	(930)
第七节	轻工纺织类商品检验检疫标准总目录	(977)
第四章	石化矿产类商品质量标准与检验标准	(996)
第一节	化学肥料质量检验	(996)
第二节	日用塑料制品质量检验	(1004)
第三节	石化与矿产类商品检验检疫标准	(1016)
第四节	商品检验检疫标准总目录	(1054)
第五节	五金矿产类商品检验检疫标准总目录	(1068)
第五章	鉴定包装类物品检验标准	(1083)
第一节	集装箱货物检验	(1083)
第二节	机械设备检验标准	(1091)
第三节	鉴定包装类检验检疫标准	(1096)
第四节	鉴定包装类检验检疫标准总目录	(1151)

第六篇 进出口商品检验检疫常用 表格数据与规程

出入境检验检疫常用各种单证表格	(1163)
-----------------	--------

第五篇
各类进出口
商品质量标准
与检验标准

第一章 粮油食品类商品 质量标准与检验标准

第一节 冷冻与休闲食品质量标准

近20年来,国际上迅速发展起一类由工业化大规模加工制成的、可直接食用或稍事烹调即可食用的食品,即方便食品(又称速食食品或调理食品)。这类食品的主要特点是:食用方便快捷,能明显减少家务劳动;安全,卫生;再加工方法灵活;品种多,营养全面。

方便食品的种类繁多,覆盖面广,一般可按制品用途及制造方法分为方便主食、冷冻方便制品、休闲食品、早餐谷物、罐头制品、快餐食品、微波食品、焙烤食品、糖果巧克力、乳制品、调味品等11大类。

本节主要介绍冷冻食品(速冻食品)和休闲食品两大类。

一、冷冻食品

(一) 冷冻食品的分类

冷冻食品是指采用速冻方法冻结后低温冷藏(冻藏)的食品。速冻食品具有营养、方便、卫生、经济等特点。

目前在国内外市场上的速冻食品大致可分为果蔬类、水产类、肉禽蛋类、调理方便食品类等4大类。

1. 果蔬类

速冻蔬菜和水果就是将新鲜果蔬经过加工处理后,快速冻结制成的小包装食品,可作长期的贮藏。由于速冻果蔬较大程度地保持了新鲜果蔬原有的色泽、风味和维生素,食用方便,在国内外市场上的需求量不断增加。

适宜速冻加工的蔬菜种类主要有:果菜类、叶菜类、茎菜类、根菜类、花菜类、食用菌类。

适宜速冻的水果主要有:葡萄、桃、李子、樱桃、草莓、荔枝、板栗、西瓜、梨、杏等。

2. 水产品

水产品肌肉组织中含有水分、脂肪、无机盐、维生素、酶类等,特别是丰富的蛋白质以及人体所需的各种氨基酸,因此营养价值极高。但是,由于水产品组织脆弱,含水量较多,在一般条件下容易受到酶和微生物的作用,造成肉体腐败变质,因此速冻方法对于保持水产品质量显得非常重要。

适宜速冻的水产品种类主要有:鱼类(如草鱼、青鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼、黄鱼、带鱼、鳕鱼等);虾、贝类(如对虾、蛤蜊、蚶、乌贼、鱿鱼、海螃蟹等)。

水产品的速冻方法有送风速冻法、盐水浸渍速冻法和平板速冻法。我国目前绝大多数采用的是送风速冻法。

3. 肉、禽、蛋类

畜肉及其制品含有丰富的蛋白质、脂肪、糖类、无机盐类和维生素,尤其是人体所必需而又不能自己合成的氨基酸等多种营养成分。这些营养成分不仅质量优良,而且易被人体消化吸收,是一种营养价值极高的动物性食物。畜肉的速冻方法主要有送风速冻法和液氮速冻法。

禽肉除了含有较丰富的蛋白质外,还含有肌酸和肌酐,使禽肉具有其他性畜肉所没有的特殊香味和鲜味,禽肉肉质柔嫩细腻,味道鲜美可口,容易为人体所吸收,具有很高的营养价值。家禽屠宰,经过初步处理后,还要进行胴体的整理,其目的是为防止微生物的侵袭和增加胴体的美观,整理后的胴体应立即进行速冻前的预冷却,使其胴体温度由宰后的 40°C 左右迅速降至 $3\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。预冷却多采用送风法。然后将预冷却的胴体放在镀锌的金属盘内进行速冻,速冻禽肉时,冻结间的温度一般在 -25°C 或更低,国外一般在 $-35^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$ 左右。

蛋类也是人们日常生活中重要的食品,含有人体所需的各种营养成分,具有极高的营养价值。

蛋的化学成分如水、蛋白质、脂肪等营养价值在贮藏期间的稳定性很难控制,故不易长期贮藏。去掉蛋壳将蛋液进行冻结处理,是长期贮存蛋的一种有效方法,且损耗量小,节省容积,便于贮存搬运。冻结蛋液一般作为食品加工业的原料。冻结蛋液解冻后,几乎与新鲜蛋液没有区别。这种冻结蛋液俗称“冰蛋”,冻结蛋液可分为冻全蛋、冻蛋黄和冻蛋白三种。速冻蛋液加工工艺一般分为挑检、清洗、去壳、搅拌与过滤、加热杀菌、速冻几个工序。

4. 速冻方便食品

适合速冻的调理方便食品按照其原料和加工工艺的不同,可分为点心类、分割肉和肉制品类、调味配菜类等。

点心类食品一般用面粉、稻米、杂粮、豆类等原料制作。需要速冻加工的常为带馅点心,如饺子、春卷、包子、粽子、汤圆、八宝粥、烧麦、窝头、馄饨、花卷等系列特色品种。

带包装的切割肉以历史悠久、技术精湛、品种繁多、形美味佳的各种腌制、酱制肉制品为代表。还有涮羊肉片、速冻鱼圆、火腿肉、酱排骨等。

调味配菜也是因冷冻冷藏技术的发展而发展起来的,速冻配菜有速冻鱼香肉丝、速

冻宫爆鸡丁、速冻古老肉、速冻狮子头等。速冻配菜以品种丰富、味美、简单加工便可食用而深受消费者特别是上班族的欢迎。

(二) 速冻食品的质量要求

速冻食品的质量标准 (GB/T8863—88《速冻食品技术规程》), 适用于单一或成组食品的速冻加工, 并在冻结状态下销售的各种食品。主要要求如下:

1. 原料与准备

速冻食品的原料应是质量优良、符合卫生要求; 原料可在能保持其质量的温度和相对湿度条件下贮藏一段时期; 熟食品速冻前应在适合卫生加工要求的冷却设备内尽快冷却, 不得保存在高于 10℃ 和低于 60℃ 的环境中。

2. 速冻

冷却后的食品应立即速冻; 食品在速冻时应以最快的速度通过食品的最大冰晶区 (大部分食品是 -1℃ ~ -5℃); 食品冻结终了温度应是 -18℃; 速冻加工后的食品在运送到冷藏库时, 应采取有效的措施, 使温升保持在最低限度; 包装速冻食品应在温度能受控制的环境中进行。

3. 贮存

冷藏库的室内温度应保持在 -18℃ 或更低 (视不同的产品而异), 温度波动要求控制在 2℃ 以内; 冷藏库的室内温度要定时核查、记录, 最好采用自动记温度仪; 冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜; 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环, 产品与冷藏库墙、顶棚和地面的间隔不小于 10 厘米; 冷藏库内贮存的产品应实行先进先出制。

4. 运输

运输产品的厢体必须保持 -18℃ 或更低的温度, 厢体在装载前必须预冷到 10℃ 或更低温度, 并装有能在运输中记录产品温度的仪表。产品从冷藏库运出后, 运输途中允许温升到 -15℃, 但交货后应尽快降到 -18℃。产品装卸或进出冷藏库要迅速。采用冷藏车运输时, 应设有车厢外面能直接观察的温度记录仪, 经常检查厢内温度。产品运送到销售点时, 最高温度不得高于 -12℃。销售点无降温设备时, 应尽快出售。

5. 零售

产品应在低温陈列柜中出售。低温陈列柜上货后要保持 -15℃, 柜内应配有温度计。低温陈列柜的产品的温度允许短时间升高, 但不得高于 -12℃。低温陈列柜的敞开货区不应受日光直射, 不受强烈的人工光线照射, 不正对加热器。低温陈列柜的敞开部分在非营业时间要上盖, 在非营业时间除霜。低温陈列柜内堆放产品不得越出装载线。包装的与不包装的产品应分开存放和陈列。未经速冻的食品不能与速冻食品放在同一个低温陈列柜内。低温陈列柜内的产品要按先进先出的原则销售。

6. 包装和标志

包装应按下列要求设计: 保护产品的色、香、味; 保证产品不受微生物和其他污染; 尽可能地防止干耗、热辐射和过量热的传入。

包装在贮存、运输直至最后出售时, 应保持完好。

速冻食品的标签应符合 GB7718—87《食品标签通用标准》的要求。

7. 卫生

速冻食品从加工、贮存、运输直至销售应始终保持良好的卫生条件,符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求。

(三) 冷冻食品的保管方法

1. 对入库前速冻食品的要求及准备工作

凡进入冷藏库保藏的速冻食品必须清洁,无污染,并经过检验合格。如冷藏库温度为 -18°C ,则冻结后食品入库前温度必须在 -15°C 以下。

2. 严格掌握库房的温湿度

根据食品的自然属性和所需的温度、湿度选择库房,并力求保持库房温、湿度的稳定。正常情况下温度波动不得超过 2°C 。

为了减少食品干耗,保持原有食品色泽,对易于包冰衣的食品(如水产品、禽、兔等),最好要包冰衣再贮藏。

3. 认真掌握贮藏安全期限

对冷藏食品要认真掌握其贮藏安全期限,执行先进先出制度,并定期或不定期检查食品质量。如速冻食品将要超过贮存期或有变质现象,应进行及时处理。

4. 加强冷藏库的卫生管理

冷藏库通风时所吸入的空气应先过滤,防止空气中微生物的污染,要经常利用臭氧清除库房内的异味。异味主要是由于贮藏了具有强烈气味的食品所致,臭氧是一种强氧化剂,浓度高时易燃,使用时应注意安全。再者要注意灭鼠。老鼠会破坏冷藏库隔热构造,并有可能污染食品,传播传染病,一般可采用机械捕鼠和化学药物灭鼠两种方法。

二、休闲食品

(一) 休闲食品的概念

随着人们生活水平的提高,闲暇时间的增多,旅游的升温,以及营养保健意识的增强,居民的消费支出开始向休闲、方便、营养的即食食品转向,因此,这些商品就构成了食品中新的一族——休闲食品。所谓休闲食品是指那些购买、携带、食用方便,味道鲜美,口味独特,有营养,低热量、低钠,而且价格便宜的即食食品。

(二) 休闲食品的分类

目前市场上休闲食品种类繁多,按其原材料不同可划分为:

1. 以马铃薯、红薯为原料的产品 有油炸马铃薯片、马铃薯条、炸红薯、红薯片等。

2. 以谷类为原料的产品 如以面粉为主的各类饼干、米饼干、玉米饼、爆玉米花、全麦食品、膨化华夫饼干、面包等。

3. 以坚果为原料的产品 如炸炒花生米、炸核桃仁、开心果、大杏仁、桂圆、纸袋瓜子等。

4. 以水果为原料的产品 如各类蜜饯、炸香蕉片、炸菠萝片、果冻等。

5. 以鱼、肉类为原料的产品 如牛肉干、烤鱼片、肉松、虾条等。

(三) 休闲食品的质量标准要求

各类休闲食品以其食用方便、直接而著称, 因此对其质量也提出了严格的标准。休闲食品的生产加工过程严格执行国家的有关标准, 力求新鲜、卫生、无污染、口味纯正、各具特色。在储存、保管环节应确保场所卫生、干燥、通风、没有污染。在经营中, 以小批量购进、勤进快销、加速其周转为原则, 确保商品的使用价值。

第二节 乳制品、饮料质量标准

一、乳制品

乳是具有高度营养价值的天然食物。乳及乳制品对儿童、老、弱、病残人均有重要的生理学意义, 而且对整个人类提高身体素质具有重要作用。

(一) 鲜乳的化学成分 (以牛乳为例)

1. 水分

牛乳中的水分是由乳腺细胞所分泌, 它溶有牛乳中的可溶性物质。牛乳中的水分通常为 87% 左右, 最高可达 90.69%, 最低量为 80.32%, 牛乳中其他成分含量变化时水分含量也会随之改变。

2. 乳脂肪

从乳中分离出来的脂肪称为白脱油或黄油、奶油, 乳及乳制品之所以具有美好的风味和广泛的用途均与乳脂肪密切相关。乳中脂肪通常在 3.5% 左右, 但由于牛的种类和品种的不同有一定的差异, 如黄牛产乳量少于乳牛, 但乳脂肪却达 6%, 水牛乳脂肪有时可达 12%。

3. 蛋白质

乳中的蛋白质按其存在状态可分为溶解的和悬浮的两大类, 乳中蛋白质含量为 3% ~ 4%, 其中干酪素占 2.8% 左右, 白蛋白占 0.5% 左右, 球蛋白占 0.1% 左右。

4. 乳糖

乳糖是乳汁中特有的成分, 在普通的牛乳中, 其含量通常为 4% ~ 6%。乳糖属双糖, 分子式和蔗糖相同, 但结构式不同, 乳糖不溶于水, 故甜味不如蔗糖, 乳糖可溶于乳汁的水分中。

5. 无机盐类

乳中所含的无机盐类虽然是微量的, 通常为 0.7% 左右, 但在加工中对乳的热稳定性十分重要, 特别是乳中钙、镁、磷酸和柠檬酸之间的平衡, 同时对乳在常温下的稳定性也有明显的影响。

6. 维生素

牛乳中含有人体所需要的多种维生素, 其中 A、D 和 B 族维生素高于一般食品, 且

除维生素 C 外,大多数热稳定性较高。

7. 酶类

乳中含有各种酶。与乳的质量有关的酶类有过氧化酶、还原酶、淀粉酶、乳糖酶等。

8. 其他物质

乳中还有磷脂、胆固醇、色素、气体、免疫体等。

(二) 乳制品的分类

1. 奶粉

奶粉是以新鲜牛奶为原料,经消毒杀菌,在一定真空度下浓缩干燥而成的淡黄粉状制品。与鲜乳相比,它具有耐储存,携带、运输、食用方便等特点。

常见的奶粉品种有:

(1) 全脂奶粉 它是指将新鲜全脂牛乳经预热杀菌、真空浓缩、喷雾干燥、冷却包装而成的制品,可以分为加糖和不加糖两种。

(2) 脱脂奶粉 把鲜乳中的脂肪分离出去后,再如前法加工制成,分为全脱脂奶粉和半脱脂奶粉。

(3) 强化奶粉 在鲜乳中或奶粉中添加部分维生素、无机盐及其他营养成分而制成。

(4) 速溶奶粉 这是指用特殊的加工方法制成的在温度较低(70~80℃)的水中也能很快溶解的产品。

2. 炼乳

炼乳是鲜奶的浓缩制品,是以鲜牛奶为原料经杀菌消毒、蒸发、浓缩、冷却而得到的黏稠状浓乳。

炼乳分甜炼乳(加糖炼乳)和淡炼乳(无糖炼乳)两种,以甜炼乳销量最大。所谓甜炼乳即在原料牛乳中加入 15%~16% 的蔗糖,然后将牛乳的水分加热蒸发,浓缩至原体积的 40% 左右时,即为甜炼乳,浓缩至原体积的 50% 时,不加糖者为淡炼乳。

3. 奶油

奶油也称奶酪、黄油、白脱,是由鲜乳中分离出的乳脂肪,经成熟、搅拌、压炼所制成的乳制品。它是一种高脂肪性(含脂肪 80% 以上)食品,发热量高,同时还含有维生素 A、D、E 等,既是西餐的配料,又是制造糖果、糕点的原料。

(三) 乳及乳制品的感官质量要求

1. 鲜乳

(1) 色泽 生鲜乳或酸乳的色泽应为乳白色或略带微黄色,不得有红、绿色或其他颜色。

(2) 气味和滋味 刚挤出的牛乳中含有糖类和挥发性脂肪酸,因而略带甜味,并有乳的特有香气。

(3) 组织 鲜乳应均匀,不分层。酸乳应均匀细腻、无气泡,允许少量乳清析出。

2. 奶粉

(1) 气味和滋味 正常的奶粉应具有消毒牛乳的纯味, 无其他杂味, 凡气味中带有苦味、腐败味、发霉味、化学药品和石油产品气味等, 一律为不合格品。

(2) 组织状态 正常奶粉应呈干燥的粉末状, 无疑块或团结。

(3) 色泽 正常的奶粉应呈浅乳黄色, 而且色泽均匀一致。

(4) 冲调性 将奶粉倒入 25℃ 的水中, 水面上的奶粉很快润湿并下沉, 完全溶解, 无块和沉淀者为优品。

3. 炼乳

(1) 气味和滋味 味甜而纯, 无外来的气味和滋味。

(2) 组织状态 黏稠度以很易从刮铲上流下为准, 质地均匀一致, 口尝时感觉不到乳糖结晶的存在, 整个炼乳中不得有气泡存在。

(3) 色泽 炼乳整体色泽应均匀一致, 白中略带乳脂的色泽。

4. 奶油

(1) 色泽 均匀一致的微黄色。

(2) 盐分 正常、均匀、一致。

(3) 稠度 具有一定的稠度和适当的可塑性和延展性。

(4) 组织状态 切断面细致均匀。

(5) 风味 芳香纯正。

(6) 水分 切断面应无水珠。

(四) 乳及乳制品的保管方法

1. 鲜乳

鲜乳可能含有病原体, 因此必须经消毒后方能出售。牛乳消毒一般采用巴氏消毒法。低温巴氏消毒法, 是将牛乳放入专门的巴氏消毒器中, 将牛乳加热至 63℃, 持续 30 分钟。高温巴氏消毒法, 是将牛乳加热至 73.8 ~ 76.6℃, 持续 1 ~ 10 分钟, 或者将牛乳加热至 82.2℃, 持续时间不超过 5 分钟。一般市场牛乳均采用低温巴氏消毒法。乳制品加工时则采用高温巴氏消毒法。

消毒后的牛乳要及时灌装和冷藏, 以便分送用户或送往市场销售。

运送鲜乳时应避免受热。为了保持乳的质量, 自牛乳消毒后至送到消费者手中, 时间以不超过 20 小时为宜, (其中包括消毒后在冷库中存放的时间)。

牛乳自冷库中取出, 准备运送前, 乳温不宜高于 5℃, 温度过低时脂肪容易分离, 过高则容易变酸凝结。

2. 奶粉

由于奶粉在储存过程中极易吸收水分而发生结块, 易串味, 奶粉的脂肪含量又较高, 为了防止脂肪的氧化酸败和奶粉结块, 奶粉必须密封包装。可采用容量为 500 克的马口铁罐, 以抽真空充氮密封的方法包装。也可采用聚乙烯塑料袋装, 每袋 500 克或 250 克, 将袋中的空气压出热封。由于包装材料的不同, 前者储存期较长, 可达几年, 后者较短, 仅几个月。储存过程中应通风、凉爽、干燥, 防止阳光直接照射, 库温最好控制在 25℃ 以下, 最高不得超过 30℃, 相对湿度应保持在 70% ~ 75%。同时不能与有

腥味、香味、辣味等商品混合存放，防止虫蛀、鼠咬。

3. 炼乳

由于甜炼乳是利用高浓度蔗糖进行防腐，所以如果加工条件符合规定，包装卫生严密，在 8~10℃ 下，长时间储存不至腐坏。

甜炼乳在储存时会随着时间的延长和外界温度的影响，其黏度会逐渐增大，成品炼乳存在 7℃ 以下，其黏度一般不会增大，在 15℃ 下稍有变稠现象，21℃ 下变稠的倾向明显，在 38℃ 时，经一个半月的时间即明显的变稠。据此，国家规定，商业网点甜炼乳的储存温度不宜高于 20℃。但在炎热的夏季，储存温度很难控制在 20℃ 以下，由于炼乳受热膨胀，瓶装常有炼乳溢出现象，在不能控温的条件下，可将炼乳瓶倒置，防止其溢出。

4. 奶油

保管奶油的库房内应有制冷设备，保温条件良好，不得与有异味食品混合存放。保质期限为：4~6℃，7 天；0~8℃，1~6 个月；-15~-18℃，6~12 个月；-23℃ 以下，可长期储存。同时奶油在销售时应注意避光，否则易氧化变质。

二、饮料

饮料是指以水为基本原料，采用不同的配方和制造方法生产出供人们直接饮用的液体食品。饮料除给人提供水分外，还由于在不同的饮料中含有糖、酸、乳及各种氨基酸、维生素、无机盐、果蔬汁等营养成分，对人体起着不同的作用，具有各自独特的风味。

(一) 饮料的分类

饮料的分类方法在各个国家有所不同，一般来说，可以分为含酒精饮料、无酒精饮料和其他饮料 3 类。

1. 含酒精饮料

含酒精饮料是指经过一定的发酵过程，使其中含有一定量的糖分及少量酒精的饮料。

2. 无酒精饮料

无酒精饮料又称清凉饮料、软饮料。目前市场上销售的此类饮料品种繁多，通常可以分为以下几类：

(1) 碳酸饮料 用人工配制并充二氧化碳气而成的饮料，通常称为汽水。其主要原料是水、甜味剂、酸味剂、香精、着色剂和二氧化碳等，习惯分为果味型、果汁型和可乐型。

果味型汽水是添加与某种水果香味相同的香精而制成，这类汽水营养价值不大，只起到清凉解渴的作用，属于普通汽水，如橘子汽水、柠檬汽水等。

果汁型汽水是采用各种鲜果汁为原料，与蔗糖、柠檬酸等配制而成。它具有水果特有的色香味，营养丰富。如杨梅汽水等。

可乐型汽水是根据可口可乐的色香味而制成的汽水，具有枣红色泽和特有的香味，

属于浓香型汽水,如可口可乐、百事可乐、非常可乐等。

(2) 果蔬汁饮料 果蔬汁饮料的主要原料是果蔬汁,取自于新鲜水果和蔬菜,一般可以分为天然果蔬汁、带肉果蔬汁、浓缩果蔬汁几类。

天然果蔬汁是指新鲜果蔬经过压榨处理后直接得到的原汁,它不加任何其他成分。

带肉果蔬汁是指含有均匀细致果肉的一类饮料,它是将新鲜果肉经打浆、磨细,并经过一系列的处理后得到的。

浓缩果蔬汁是由果实原汁浓缩而成,一般不加糖或用少量食糖加以调整,因果蔬汁的种类和用途不同,可使其浓缩成为原来的 $1/7 \sim 1/3$ 。

目前生产的果蔬汁以柑橘汁、苹果汁、葡萄汁、菠萝汁、番茄汁和浆果类果蔬汁为最多。

(3) 保健饮料 保健饮料是一种以增进人体健康为宗旨的饮料。与一般饮料相比,其营养成分有一定的特征,能补充通常食物中短缺的营养素,可以缓解和治疗某些疾病,还能增强人体体质。保健饮料作为保健食品的一部分,在国内外都发展的很快,已成为食品工业中的一个重要分支。根据保健饮料的性质和效用,可以分为强化饮料、疗效滋补饮料、运动饮料、花粉饮料 4 类。

(4) 矿泉水饮料 它是从地下水脉涌出的,含无机盐和游离二氧化碳的泉水,含无机盐在 1 000 毫克/升以上,或含游离二氧化碳在 250 毫克/升以上,包括天然矿泉水饮料和人工矿泉水饮料。世界卫生组织对矿泉水的定义是:天然矿泉水是来自天然的或人工井的地下水源,并在细菌学上健全的水,这种水与普通饮水的明显区别有以下几点:第一,含有矿物质或微量元素;第二,保持原有的纯度(即不受任何污染);第三,性质和纯度能保持不变。我国矿泉水的分类是:按温度分为冷泉(常温)、温泉(40°C 左右)、热泉(70°C 以上)。按化学成分分为碳酸泉、硫酸泉、氨泉、氟泉、铁泉、其他泉。

(5) 固体饮料 它是将各种原料调配、浓缩、干燥而成,或将各种原料粉碎、混合后呈固体的饮料。它不能直接饮用,需用水冲调后才可饮用。固体饮料一般可按存在状态分类,有粉状、粒状、块状固体饮料。还可按所用的原料不同分类,有果汁型、果味型和蛋奶型固体饮料。主要品种有麦乳精、橘子精、菠萝精等。

3. 其他饮料

(1) 乳性饮料 牛奶一般不列为饮料类,但以牛奶作原料加入配料可制成乳性饮料,如果汁牛奶、巧克力牛奶等。

(2) 冷饮 它是用乳类、蛋类、糖、稳定剂等原料配置、冷冻而成。按其组成成分和组织状态又可分为冰激凌、雪糕、冰棍 3 类。

(3) 乳酸饮料 它是以牛乳、羊乳、马乳的脱脂乳等为原料,将其杀菌后接入特定的微生物如乳酸菌、酵母菌或几种菌类,经混合发酵而制成的具有特殊风味的乳制品。它的营养价值高于一般饮料。如酸乳、乳酪等。

(4) 发酵饮料 它是用酒精酵母发酵制得,其酒精含量在 1% 以下。它既有一般清凉饮料的性质,又有发酵饮料的特点,这种饮料除清凉爽口、消暑解渴、提神助兴外,还有特殊的风味和香味,并具有多种有益的功能。如各种格瓦斯等。

(5) 蛋白饮料 它是用植物蛋白、微生物蛋白制得的饮料。其蛋白含量在 2.5% 以下, 如豆乳、果汁豆乳等。

(二) 饮料的质量鉴别

1. 从标签内容判断质量

国家颁布的《食品标签通用标准》等法规性文件, 明文规定饮料产品标签上应注明的内容, 主要包括品名、生产日期、保质期、主要原料辅料和生产厂名、厂址等。这是合格产品必须具备的。

(1) 首先查明商标是否注明上述内容, 如没有注明, 则质量不可靠、不可信。

(2) 判定该饮料是否在保质期内。国家对各种饮料保质期有明确规定。例如汽水的保质期: 玻璃瓶装和塑料瓶装是 3 个月, 易拉罐装 6 个月; 果蔬汁饮料的保质期: 玻璃瓶装是 6 个月; 植物蛋白饮料的保质期: 玻璃瓶装是 3 个月, 利乐包装是 6 个月。如已超出保质期, 则质量无保证, 不宜购买。

(3) 判断该饮料是否名副其实。不同饮料商标上应标明的内容也不同。例如果汁型汽水、果蔬汁饮料, 应标明果蔬原汁含量; 乳饮料应标明非乳固形物含量; 植物蛋白饮料应标明蛋白植物固形物含量, 如大豆固形物、杏仁固形物等的含量; 天然矿泉水则应标明矿化成分表和规定指标。如没有注明具体内容或指标, 则该产品质量不可靠。

2. 从外观上判断质量

果味型汽水不应出现絮状物; 塑料瓶装与易拉罐汽水手捏不软、不变形; 罐装饮料如发现盖上凸起, 说明其质量有问题; 各种包装饮料倒置时, 均不应有渗漏现象 (但果汁饮料的轻微分层属正常现象); 果茶之类饮料及其他一些饮料, 如太黏稠、太鲜红或颜色异常, 则质量不佳。

3. 从气味和味道判断质量

各种饮料都有其相应的气味, 应气味清香, 无异味, 无刺鼻感。正常饮料无异常味道, 酸甜适度, 如果有苦味、酒味、醋味等, 则表明其质量有问题。

4. 从实质判断质量

果味饮料应清澈透明, 无杂质, 不浑浊; 果汁饮料因加入果汁和乳浊香精, 会有浑浊感, 但应均匀一致, 不分层, 无沉淀和漂浮物; 固体饮料不应有结块、潮解和杂质 (观察饮料是否含有过多杂质时, 除瓶装可直接观察外, 其余包装的饮料应倒出观察)。

第三节 烟、酒、茶类商品质量标准

一、烟

(一) 烟草的类别

由于烟草品种、栽培方法和调制方法的不同, 烟草可分为烤烟、晒烟、晾烟 3 大类别。