

輸出入商品檢驗暫行標準

第二次修訂本

第八冊

飼料、糧穀、
豆類、油籽

中華人民共和國對外貿易部

1955

輸出入商品檢驗暫行標準

第二次修訂本

第 八 冊

飼	料	糧	穀
豆	類	油	籽

中華人民共和國對外貿易部

財政經濟出版社

編號：0609

輸出入商品檢驗暫行標準

(第二次修訂本)

第八冊 飼料 糧穀 豆類 油籽

定價(8)五 角

編 者： 中華人民共和國對外貿易部

出版者： 財 政 經 濟 出 版 社

北 京 西 總 布 胡 同 七 號

印刷者： 刘 源 記 印 製 廠

上 海 海 寧 路 九 二 四 弄 二 〇 號

總 經 售： 新 華 書 店

55,11. 京型, 50頁, 71千字; 850×1168, 1/32開, 3—1/8印張

1955年11月第一版上海第一次印刷

印數(遍) 1—1,200

(北京市書刊出版業營業許可証出〇六〇號)

說 明

1. 輸出入商品檢驗暫行標準係 1950 年制定刊行, 1953 年出版了第一次修訂本。本版係 1955 年第二次修訂本, 較 1953 年第一次修訂版, 計撤銷標準十六種, 歸併一種, 新增訂標準二十五種, 共有標準七十五種, 包括三百三十四種商品, 按商品種類分別裝訂十五冊。
2. 本次修訂標準的分類, 係根據對外貿易統一商品目錄草案的分類方法。科學術語, 主要採用學術名詞統一工作委員會所規定的名詞。
3. 標準中度量衡單位均採用公制, 貿易上習慣用英制者用括号註明。
4. 本標準為全國商品檢驗局執行揀樣、檢驗及掌握商品品質的根據, 並作為各進出口公司對外簽訂合同的主要依據。
5. 本次修訂標準, 經全國商品檢驗局、有關對內、對外貿易公司、中央有關部門及學術與檢驗機關有關專家共同研究, 並經試行, 最後經中華人民共和國對外貿易部核定公佈。

附：輸出入商品檢驗暫行標準總目錄

冊 次	名 稱	目 錄
第 一 冊	金屬礦產品，非金屬礦產品，合金	錳礦，鐵礦，鎢精礦，鉬精礦，生銻，鉄鋁氧石，氟石，磷灰石，硫黃，焊錫。
第 二 冊	化工原料及產品，化學肥料，天然橡膠	低亞硫酸鈉，重鉻酸鹽，冰醋酸，甲醛溶液，松香，五倍子，顏料，化學肥料，天然橡膠。
第 三 冊	紡織原料(一)	棉花，麻類，下揀麻，廢棉，絨類。
第 四 冊	紡織原料(二)	桑蠶絲，絹絲，柞蠶絲，柞蠶挽手。
第 五 冊	毛皮，製革原料皮	毛皮，製革原料皮。
第 六 冊	植物油，芳香油，薄荷腦	植物油，芳香油，薄荷腦。
第 七 冊	人髮及髮網，動物原料	人髮，髮網，猪鬃，毛類，腸衣，羽毛。
第 八 冊	飼料，糧穀，豆類，油籽	籽餅，小麥麩皮，飼料豆，糧穀，豆類，油籽，小麥粉。
第 九 冊	菸葉，茶葉	菸葉，茶葉。
第 十 冊	肉及肉製品，動物油	家畜肉及其製品，禽肉，動物油。
第十一冊	蛋及蛋製品	鮮蛋及製過蛋，乾蛋黃及乾全蛋，乾蛋白，冰蛋，濕黃，蜜黃。
第十二冊	罐 頭	罐頭。
第十三冊	鮮 果	蘋果，柑橘。

第十四冊

乾果,果仁,食用
香料及其他食品

第十五冊

草帽辮,消費用
紡織品,針織品

乾果,果仁,桂皮,澱粉,食鹽,
粉絲。

草帽辮,呢絨,桑蠶絲及人造絲
織品,柞蠶絲織品,亞麻織品,
毛毯,襯衫,枱布及餐巾,毛巾。

目 錄

飼 料	(7)
(一) 籽餅	(7)
1. 花生餅	
2. 豆 餅	
3. 棉籽餅	
4. 菜籽餅	
5. 芝蔴餅	
6. 亞蔴籽餅	
(二) 小麥麩皮	(17)
(三) 飼料豆	(25)
1. 飼料蚕豆	
2. 飼料豌豆	
3. 混合飼料豆	
糧 穀	(32)
(一) 大米 (白粳米; 白秈米)	
(二) 小麥	
(三) 大麥	
(四) 高粱	
(五) 玉米 (苞米)	
(六) 蕎麥	
豆 類	(49)
(一) 大豆 (黃大豆; 青大豆; 黑大豆; 其他大豆)	
(二) 綠豆	
(三) 赤豆 (即紅豆)	
(四) 小豆 (包括各色小豆)	
(五) 豇豆	
(六) 芸豆	
(七) 蚕豆	
(八) 豌豆	
(九) 花生果 (大路貨; 手揀不分級; 手揀分級)	
(十) 花生仁 (大路貨; 手揀不分級; 手揀分級; 小粒花生仁)	
油 籽	(78)
(一) 芝蔴 (白芝蔴; 黃褐芝蔴; 混合芝蔴)	
(二) 亞蔴籽	
(三) 蓖蔴籽	
(四) 大蔴籽	
(五) 油菜籽	
(六) 芥 籽	
(七) 苏 籽	
(八) 棉 籽 (小粒棉籽; 大粒棉籽)	
(九) 葵花籽	
小麥粉	(93)

類 号	輸 出 入 商 品 檢 驗 暫 行 標 準	檢 40 号
40	籽 餅	

一、本標準適用於輸出供飼料或肥料用的 以下各种籽餅（包括碎餅）

（一）花生餅；（二）豆餅；（三）棉籽餅；（四）菜籽餅；（五）芝麻餅；（六）亞麻籽餅。

二、品質條件

項 目		花 生 餅	豆 餅	棉 籽 餅	菜 籽 餅	芝 麻 餅	亞 麻 籽 餅
表 面 狀 態		無 發 霉 情 況					
水分% (最高)	自動螺旋機製	10.0	14.0	10.0	10.0	10.0	10.0
	水压机或人力螺旋機製	12.0	18.0	12.0	12.0	12.0	12.0
鹽酸不溶灰分%(最高)		2.00	2.00	2.50	5.00	5.00	2.50
油及蛋白質含量 % (最低)		50.0	49.0	45.0	42.0	48.0	40.0

〔註〕 上項數字，除水分外，均依乾態計算。

三、揀樣办法

（一）數量

100 件以內， 抽揀 15 件；
101—200 件， 抽揀 20 件；
201—1000 件， 每增 100 件以內加揀 4 件；
1001—10000 件， 每增 100 件以內加揀 1 件；

決定日期	中華人民共和國對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1955年7月1日

10001—50000 件，每增 1000 件以內加揀 3 件；

50001—100000 件，每增 1000 件以內加揀 2 件；

100000 件以上， 每增 1000 件以內加揀 1 件。

(二)用具

1. 電鑽或手搖鑽：附鑽木用鑽頭，直徑約 1.2 厘米。

2. 油布：一米見方。

3. 樣品筒：可盛樣品 800 克。

4. 鉄杵。

5. 薄鉄板：40 厘米見方。

(三)方法

1. 大塊籽餅 用電鑽或手搖鑽揀樣，其揀取部位如下：

(1) 方形餅：每 15 件爲一組，按圖一所示部位揀樣：

取出 4 件，每件从任一 A 处揀樣；

取出 2 件，每件从任一 B 处揀樣；

取出 3 件，每件从任一 C 处揀樣；

取出 6 件，每件从任一 D 处揀樣。

A	D	D	D	A
B	C	C	C	B
A	D	D	D	A

(圖一)

(2) 圓形餅：每 14 件爲一組，將圖三樣板置餅上，按圖二所示部位由樣板的洞眼（孔徑30毫米）揀樣：

取出 1 件从 C 处揀樣；

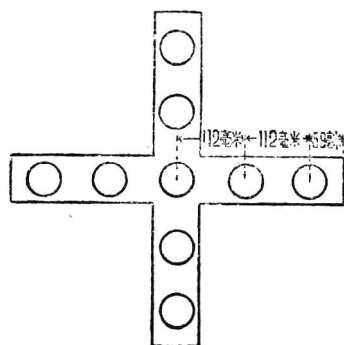
取出 4 件，每件从任一 B 处揀樣；

取出 9 件，每件从任一 A 处揀樣。

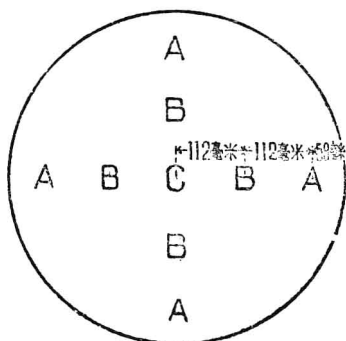
將所鑽取的樣品，置油布上，迅速混和均勻，用四分法提取 1.6 公斤分裝二筒，携回檢驗。

2. 袋裝籽餅

就所抽揀包件，拆開袋口，由每袋不同部位取出大小塊樣品共約 250 克，置薄鉄板上迅速擊碎，混勻，用四分法取出 1.6 公斤分裝二筒，携回檢驗。



(圖三)



(圖二)

- [註] 1. 如須增施金屬夾雜物檢驗，揀樣時應使用鋒鋼鑽頭，並不得用鐵製器具處理及裝盛樣品；擊碎縮分後，多揀回樣品一公斤。
2. 商品檢驗局得因商品品質差異、包裝及儲存情況不同或參照合同規定，酌予變更揀樣數量及方法。

四、檢驗方法

試樣製備

將揀回樣品分次在鉄研鉢內擊碎為最大粒徑約 3 厘米的碎塊，如為鑽取的碎樣則可不經過擊碎手續，先用鋁質混樣板（長 30 厘米、寬 15 厘米）混勻，繼用四分法縮分出約為總量二分之一的樣品，置鉄研鉢內擊碎為最大粒徑約 4 毫米的小粒，再用四分法分取樣品 100 克，置磨碎機內磨碎至全部能通過篩孔 1 毫米的銅篩，將磨碎樣品在混樣紙上混和均勻，貯入嚴密的磨砂塞廣口玻璃瓶內，以備檢驗用。

(一) 表面狀態

在揀樣時，就全部散裝籽餅或由開揀包件中取得的籽

餅,用肉眼觀察有無發霉情況,詳細記錄。

(二)水分

1.儀器:帶蓋鋁皿或玻皿(直徑約 6 厘米,高約 2 厘米)。

2.操作程序

稱取試樣約 5 克(準確至 0.001 克)於預先烘乾稱重的帶蓋鋁皿或玻皿內,置入烘箱,在 130°C 溫度下烘 40 分鐘(自動螺旋機製餅僅須烘 25 分鐘)。然後用坩堝鉗將皿自烘箱中取出,立即將蓋蓋好,置乾燥器中放冷後稱重。按下式計算水分百分率:

$$\text{水分}\% = \frac{G_1 - G_2}{W} \times 100$$

式中: G_1 ——烘前皿及試樣克數;

G_2 ——烘乾後皿及試樣克數;

W ——試樣克數。

平行試驗結果容許差為 0.2%。

(三)鹽酸不溶灰分

1.試劑

(1)鹽酸(1:9)。

(2)硝酸銀溶液(2%)。

2.操作程序

在磁坩堝內稱取試樣約 5 克(準確至 0.001 克),置石棉網上以微火小心加熱,俟蒸氣及煙氣揮散淨盡後,移置粘土三角上,加強火力,並為便於空氣對流,宜使磁坩堝稍稍傾斜,灼燒至無黑色碳粒為止,如有碳粒殘留時,可置入 750—800°C 蒙煇爐內灰化完全。然後將坩堝及內容物放冷,移入 100 毫升燒杯內,加鹽酸(1:9)25 毫升,置石

棉網上加熱煮沸後，靜置 5 分鐘，取出坩堝，並在燒杯上以蒸餾水將坩堝內外部沖洗至淨。將燒杯內溶液用直徑 7 厘米的定量濾紙過濾。以蒸餾水洗淨燒杯並 將未溶解的灰分全部移至濾紙上，再用熱蒸餾水沖洗濾紙及殘渣，至洗液遇硝酸銀溶液不呈混濁為止。將濾紙邊緣向內捲曲，移入經灼燒後稱知重量的坩堝內，在烘箱中烘乾，置入蒙煇爐燒至完全灰化為止，移置乾燥器中冷卻後稱重（準確至 0.0002 克）。按下式計算鹽酸不溶灰分百分率：

$$\text{鹽酸不溶灰分}\% = \frac{(G_1 - G_2) \times 100}{W \times (100 - M)} \times 100$$

式中： G_1 ——坩堝及鹽酸不溶灰分克數；

G_2 ——坩堝克數；

W ——試樣克數；

M ——試樣水分百分率。

平行試驗結果容許差為 0.1%。

(四) 油量(乙醚浸出物)

1. 儀器

- (1) 苏氏脂肪浸抽器：由冷凝器、浸抽管及浸抽瓶組成，具有嚴密的磨砂接頭。冷凝器上部為蛇形管下部為球形管，全長 28 厘米；浸抽管全長 20 厘米，虹吸彎管頂端距浸抽管底水平為 7 厘米；浸抽瓶高 8 厘米，容量 100 毫升。
- (2) 安全加溫燈：由 75 瓦螺旋頭燈泡、圓筒狀石棉網保溫套及銅絲網套蓋三部分組成。
- (3) 密封玻璃管：8 字形密封玻璃管。凸出部分外徑 1.5—2 厘米，全高約 5 厘米。

2. 試劑 無水乙醚: 將乙醚經無水氯化鈣乾燥後蒸餾, 接取 34.5—36°C 之餾出部分应用。

3. 操作程序

称取試樣約 5 克 (準確至 0.001 克), 將密封玻璃管置入濾紙筒中央 (如無濾紙筒, 可取直徑 22—24 厘米的堅韌濾紙, 藉一直徑略小於浸抽管之大試管或木圓柱之助將紙面摺起使成濾紙筒狀代用), 然後將試樣裝入筒內玻璃管四週, 將濾紙筒放在燒杯中在 130°C 烘箱內烘 20—25 分鐘後, 取出, 在筒口塞以脫脂棉, 置苏氏浸抽管中, 下接已知重量之浸抽瓶, 注入無水乙醚, 置安全加溫灯上浸抽 4 小時後 [註], 以毛玻璃接取浸抽管流下之乙醚 1 滴, 如乙醚蒸發後毛玻璃上不留油漬, 則立即停止浸抽, 否則繼續浸抽至不留油漬為止; 取出濾紙筒將浸抽瓶中之乙醚蒸發收回, 於 105°C 電烘箱內將浸出物烘乾 1 小時, 置乾燥器中冷却後称其重量 (準確至 0.0002 克), 以後每烘 30 分鐘放冷称重一次, 至恒重為止。按下式計算油量百分率:

$$\text{油量}\% = \frac{(G_1 - G_2) \times 100}{W \times (100 - M)} \times 100$$

式中: G_1 ——油及浸抽瓶克數;

G_2 ——浸抽瓶克數;

W ——試樣克數;

M ——試樣水分百分率。

平行試驗結果容許差為 0.2%。

[註] 浸抽時調節溫度, 使溶劑由冷凝器滴入濾紙筒之速度, 保持每分鐘約 150 滴。

(五)蛋白質

1. 儀器

- (1) 500 毫升凱氏定氮瓶。
- (2) 安全連接球。
- (3) 一球管。

2. 試劑

- (1) 濃硫酸(比重 1.84): 不含硝酸或亞硝酸等含氮物。
- (2) 無水硫酸鉀或硫酸鈉: 不含銨鹽者。
- (3) 氫氧化鈉標準溶液(N/10): 溶解 4 克氫氧化鈉於 1 升甫經沸騰而冷卻的蒸餾水中, 用下法標定其準確濃度: 稱取 0.8—0.9 克(準確至 0.0002 克)預在 125°C 烘乾的鄰苯二甲酸氫鉀於 250 毫升錐形瓶中, 加 50 毫升甫經沸騰而冷卻的蒸餾水溶解, 加入 2—3 滴酚酞指示劑, 用氫氧化鈉標準溶液滴定至呈淡紅色。按下式計算氫氧化鈉標準溶液的準確規定濃度(N):

$$N = \frac{W}{V \times 0.2042}$$

式中: W——所取鄰苯二甲酸氫鉀克數;

V——滴定所耗氫氧化鈉標準溶液的毫升數;

0.2042——鄰苯二甲酸氫鉀的毫(克)當量。

- (4) 鹽酸標準溶液(N/10): 將鹽酸(比重 1.19) 8 毫升加蒸餾水稀釋至約 1 升, 混和均勻保存備用。其準確規定濃度用上述氫氧化鈉標準溶液及酚酞指示劑標定。
- (5) 酚酞指示劑(1%乙醇溶液)。
- (6) 甲基紅指示劑(0.5%乙醇溶液)。

(7) 氫氧化鈉溶液 (50%)：稱工業用氫氧化鈉 500 克溶於蒸餾水，稀釋至 1 升，煮沸以逐去氨。

3. 操作程序

在亮光紙上稱取試樣 0.8—0.9 克 (準確至 0.0002 克) 置入凱氏定氮瓶內，瓶宜乾燥，以免試樣粘附瓶壁，加無水硫酸鈉 (或無水硫酸鉀) 10 克及硫酸銅結晶約 0.5 克，繼加 20—25 毫升濃硫酸，先在酸之沸點以下加熱，逐漸升高溫度至泡沫消失，繼續煮解直至溶液變為淡色而透明，再煮解半小時，放冷，加蒸餾水 200 毫升沖淡混勻後，加鋅粒或浮石數粒，次加氫氧化鈉溶液 (50%) 50 毫升，使溶液呈強碱性 (氫氧化鈉溶液須沿瓶壁徐徐加入，勿使立刻與酸溶液混和)，迅即用安全連接球連接定氮瓶與冷凝器，冷凝器之出口，已事先接以一球管直伸至受器中之鹽酸標準溶液的液面以下，受器內預盛有鹽酸標準溶液 (N/10) 50 毫升及甲基紅指示劑 2—3 滴，將定氮瓶內容物搖勻後蒸餾，至定氮瓶中之液體減少約 150 毫升時，拉開一球管連接處的橡皮接頭，以紅色石蕊紙試其蒸氣是否呈碱性，石蕊紙如不變色，即停火，用蒸餾水洗淨冷凝器，收集洗液於受器內，然後以氫氧化鈉標準溶液 (N/10) 滴定受器中剩餘的酸，記下所用氫氧化鈉標準溶液量。按下式計算蛋白質百分率：

$$\text{蛋白質}\% = \frac{(N_1 \times V_1 - N_2 \times V_2) \times 0.014 \times 6.25 \times 100}{W \times (100 - M)} \times 100$$

式中： N_1 ——鹽酸標準溶液的規定濃度；

N_2 ——氫氧化鈉標準溶液的規定濃度；

V_1 ——所取鹽酸標準溶液毫升數；

V_2 ——所耗氫氧化鈉標準溶液毫升數；

0.014——氮的毫(克)当量;

6.25——將氮換算為蛋白質的係數;

W——試樣克數;

M——試樣水分百分率。

平行試驗結果容許差為 0.6%。

[註] 1. 所用試劑非完全純粹時, 應同時作空白試驗以校正結果。

2. 蒸餾停火時, 須先將連接球與冷 凝器分離, 以免餾液抽回。

如報驗人要求增驗金屬夾雜物時, 按下列方法檢驗:

(六) 金屬夾雜物

1. 儀器

(1) 馬蹄形磁鐵: 吸鐵力 12 公斤。

(2) 玻璃板: 80 厘米見方。

(3) 粉碎器: 非磁性金屬製成者。

(4) 銅篩: 篩孔 0.5 厘米。

2. 操作程序

準確稱取試樣 1000 克, 以粉碎器粉碎至全部能通過 0.5 厘米篩孔之篩, 然後平鋪於玻璃板上, 厚度為 1 厘米。以 12 公斤吸力之磁鐵(兩端預先束有白紙)於碎餅上往復吸取, 然後將試樣混和再如上法反覆吸取, 直至不再有金屬物吸出為止。

將吸出之金屬物質置於已知重量的坩堝中稱重(準確至 0.0002 克)。若吸出的金屬物質上附有籽餅屑較多時, 可置於 300°C 蒙煇爐內灼燒後放冷再行稱重。按下式計算金屬夾雜物的含量:

$$\text{金屬夾雜物含量, 毫克/公斤} = \frac{G \times 1000 \times 100}{100 - M}$$

式中：G——金屬夾雜物克數；

M——試樣水分百分率。

平行試驗結果容許差爲 0.5 毫克/公斤。