

輸出入商品檢驗暫行標準

中央人民政府對外貿易部編訂

商 務 印 書 館

說 明

- 一 本標準係一九五一年三月中央人民政府貿易部召開之第二屆全國商品檢驗會議中就一九五〇年頒佈之商品檢驗暫行標準加以修訂者，爲適應實際需要，擴大商品檢驗範圍，並另增訂一部，均經呈奉政務院財政經濟委員會批准施行。
- 二 中央人民政府對外貿易部所屬全國各地商品檢驗局及其分支機構，依本標準執行輸出入商品檢驗；凡輸出入商品品質不合於本標準規定者，除中央對外貿易部及商品檢驗局特許外，均不得輸出或輸入。
- 三 本標準包括輸出、輸入及輸出入商品標準三種：輸出標準適用於檢驗輸往國外之商品，輸入標準適用於檢驗由國外輸入之商品，輸出入標準適用於檢驗輸出國外及輸入國內之商品。
- 四 本標準所用科學名詞，概依慣用譯名，其不習見之譯名皆附註原文，以待改正。
- 五 本標準所用度量衡爲萬國權度通制，其名稱參照前中央技術管理局所編“基本單位符號名稱對照表草案”而定，如 gram (g.) 爲克，milligram (mg.) 爲毫克，centimeter (cm.) 爲厘米，liter (l.) 爲升，millimeter (mm.) 爲毫米，milliliter (ml.) 爲毫升等是。過去習用英制及市制者，另加括號註明。一九五二年十月，國家統計局編製“工業產品目錄”，對計量單位名稱有所規定，因本標準業已脫稿，不及更改，特在後頁補印“本標準計量單位與國家統計局規定計量單位名稱對照表”，以資參照。
- 六 如對本標準有意見時，請逕向中央人民政府對外貿易部提出，以便呈請修訂。

中央對外貿易部 一九五三年三月

一 檢驗範圍

(一)高粱；(二)玉米(苞米)；(三)粟；(四)小米；(五)小麥；(六)稻：1.梗稻，2.秈稻，3.糯稻；(七)稻米：1.梗米，2.秈米，3.糯米。

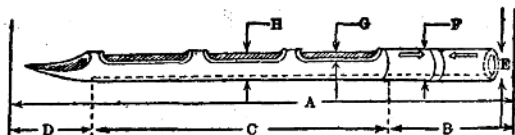


圖 1 雙套管迴轉式揀樣器

- | | |
|-------------------|--------------|
| A. 全長 95 厘米 | E. 內徑 1.4 厘米 |
| B. 握柄 16 厘米 | F. 外徑 1.7 厘米 |
| C. 身長 74 厘米 | G. 面寬 1.7 厘米 |
| D. 頂端 (半斜尖形) 5 厘米 | H. 槽深 1 厘米 |

二 揀樣辦法

(一) 數量：

1. 包裝

- | | |
|-----------------|------------------|
| 50件以下抽揀 5 件 | 51—100件抽揀 10% |
| 101—500件增揀 8% | 501—1000件增揀 6% |
| 1001—5000件增揀 3% | 5001—10000件增揀 2% |
| 10000件以上增揀 1%。 | |

于抽揀件貨每件揀取樣品 200—500 克，混合後分裝 3—11 筒，每筒約裝 500 克。

抽揀件數計算舉例：報驗 11250 件，應揀件數為

$$(11250-10000) \times \frac{1}{100} + (10000-5000) \times \frac{2}{100} + (5000-1000) \times \frac{3}{100} + (1000-500) \times \frac{6}{100} + (500-100) \times \frac{8}{100} + 100 \times \frac{10}{100} = 13 + 100 + 120 + 30 + 32 + 10 = 305 \text{ 件。}$$

2. 散裝 以 0.1 噸抵作一件，參照包裝抽揀辦法核算應揀數量與筒數，依實際需要，每筒所裝樣品數量可增至 1000 克。

[註] 數量在 5000 件以上，或品質顯著差異，有劃分部分各別揀樣之必要時，得以每一劃分部分為一個單位計算，分別揀取樣品。

(二) 用具：

1. 雙套管迴轉式揀樣器 (圖1)；
2. 混樣器；
3. 分樣器 (圖2)；
4. 取樣鏟 (圖3)；
5. 樣品筒 (可容樣品 500 克及 1000 克二種)。

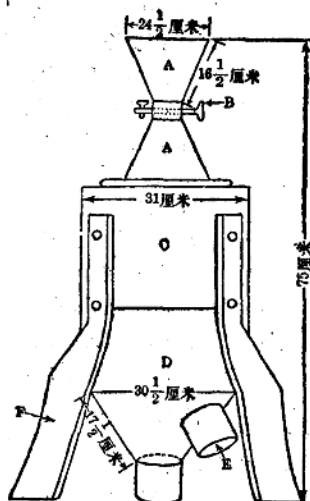


圖 2 加拿大式分樣器

- A. 漏斗
- B. 散閉器
- C. 分樣器中部 (四周有真外分路槽)
- D. 分樣器下部 (有邊中兩部接受器)

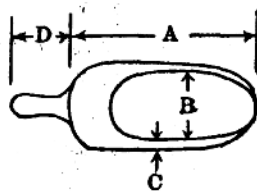


圖 3 取樣鏟

- A. 長 16.5 厘米 (6.5")
- B. 寬 10 厘米 (4")
- C. 高 6.5 厘米 (2.5")
- D. 柄長 9 厘米 (3.5")

決定日期

1950年4月29日

中央人民政府對外貿易部

修訂日期

1951年8月23日

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 1 號
輸 出 1	禾 穀 類	頁 2

(三) 方法

1. 依照報驗單所載各項查對包裝或散貨之種類、數量、標記、號數、輸往地等，就預計之抽樣件數進行揀樣。
 - (1) 包裝——對所抽樣之件貨，拆開袋口縫線，以能插入揀樣器為度(玉米用豆類揀樣器)。然後取揀樣器握住其柄旋轉之，關閉管孔，插入袋內適當部位，迴轉使開啓，此時樣品即自行充滿管內(注意須使管孔向上)，隨再旋轉閉合，抽出袋外，重開啓揀樣器，將樣品傾入混樣器，如此就每件不同部位，揀取數次，達應取數量，隨將袋口縫合。
 - (2) 散裝——將大堆貨由頂至底分成上、中、下三層，然後在頂面上劃出相等距離的直線(其劃分線之距離視實際情況而定，但最多不得超過十米)，分成多個約為 100 平方米左右的單位面積，在每單位面積上設定五個或八個揀取點，四角為四個點，須在距離貨堆邊緣約一米之處設定之。用揀樣器分上、中、下三個層次揀取，上層：由深度 10 厘米處揀取，中層：每隔一米左右揀取一次，下層：揀取最下貼地之一層。分別揀取相等量之樣品，每 100 平方米之單位面積中所揀樣品總重量須在 2 千克左右。
2. 抽樣完畢，將樣品盛置混樣器內，用取樣鏟充分混合，傾入分樣器進行分樣。
3. 用取樣鏟鑷取分樣後之樣品，分別裝入樣品筒，蓋嚴，簽封標識，攜回檢驗。
4. 對包裝件貨，揀樣員得同時檢查包裝情況，填具包裝檢驗結果單，送檢驗處查核。

三 檢驗標準

(一) 品質檢驗：

1. 輸出最低品質

項 目 標 準 品 名	水 分 % (最高)	雜質%(最高)			壞粒%(最高)	不完善粒%(最高)		完善粒% (最低)	異品種 粒%(最高)	備 註
		總量	砂石	稗籽(草)		總 量	不熟粒			
高 粱	17.00陸運 18.00海運	8.00	—	—	1.00	6.00	1.50	90.00	—	
玉 米(苞米)	18.00陸運 15.50海運	2.00	—	—	2.00	6.00	1.00	90.00	—	
粟	18.00	8.00	1.00	—	—	12.00	4.00	80.00	—	
小 米	18.00	8.00	0.30	—	—	—	—	92.00	—	
小 麥	17.00陸運 15.50海運	8.00	—	1.00	2.00	8.00	—	87.00	—	
稻(梗、秈、糯)	18.50	4.00	—	100克內 80 粒	—	6.00	—	90.00	—	
稻米(梗、秈、糯)	18.50	2.00	0.15	100克內 40 粒	—	20.00	—	78.00	2%	異品種粒一項得 根據申請檢驗

[註] 1. 雜質及壞粒得依據合同之規定互相抵補計算。 2. 不完善粒超過標準可依驗合同規定抵補雜質。

決定日期 1950年4月29日	中央人民政府對外貿易部	修訂日期 1951年8月23日
--------------------	-------------	--------------------

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 1 號
輸 出 1	禾 穀 類	頁 3

2. 標準品質

標 準 項 目 品 名	水分%	雜 質%			壞粒%	不完善粒%		完普粒%	備 註
		總 量	砂 石	稗籽(草)		總 量	不熟粒		
高 粱	15.00	1.50	—	—	0.50	5.00	1.00	93.00	
玉 米(苞米)	15.00	1.00	—	—	0.50	4.50	0.50	94.00	
粟	15.00	4.50	—	—	0.50	7.00	2.00	88.00	
小 米	14.00	4.00	0.20	—	—	—	—	96.00	
小 麥	15.00	2.50	—	—	—	5.50	—	92.00	
稻(梗、秈、糯)	14.50	3.00	—	100 克 內15粒	—	3.00	—	94.00	
稻米(梗、秈、糯)	14.00	1.00	0.07	100 克 內20粒	—	15.00	—	84.00	

[註] 凡合於輸出標準之商品,在貿易上得依標準品質規定,做為增減價格之依據。

(二) 包裝檢驗:

包裝須用堅固清潔之麻袋,長 109—110 厘米(43"),寬 73—74 厘米(29");揀疊袋口,用麻線往返密縫,雙針交叉成×形,每袋約裝 100 千克。

四 檢驗方法

(一) 水分:

1. 烘驗法

在已知重量之蒸發皿內,稱取整粒樣品 10 克(玉米及稻須先搗磨成碎粒),置溫度 110°C 之電熱烘箱內,烘 90 分鐘,取出,移入乾燥器內冷卻,稱記其重量,再置烘箱內,每 30 分鐘,取出冷卻稱重一次,直至恆量為止(即連續兩次稱量相等)。由減失重量計算水分百分率。

$$\frac{\text{減失重量}}{\text{樣品重量}} \times 100 = \text{水分}\%$$

2. 機油蒸餾法(不適用於小米及粟)

稱取整粒樣品 100 克,放入勃郎(Brown-Duvel)式水分測定器之燒瓶內,注加引火點在 200°—205°C 之噻氮化合物潤滑油 150 毫升,以浸沒樣品為度,充分震盪混合,塞緊附有溫度計之橡皮塞,溫度計之水銀球須浸入油內約 $\frac{1}{4}$,開放瓶底電熱,樣品所含水分即逐漸蒸發,通過冷凝器結成蒸餾水,滴入預置之量杯中,待達到規定溫度時(玉米及稻 190°C,高粱、小麥、稻米 180°C)關閉電熱,俟水蒸汽完全凝結,經 3 分鐘不見水滴滴下為止,檢視並記錄量杯中積水的毫升數,乘以水在室溫之密度,即得水分重量,計算其含量百分率。

$$\frac{\text{積水容量} \times \text{水在室溫之密度}}{\text{樣品重量}} \times 100 = \text{水分}\%$$

[註] 每批至少做兩個試驗(揀取數量多時,須多做若干個試驗),二試驗結果相差須不超過 0.50%,求其平均數,超過時應重做第三個試驗。

決定日期	中央人民政府對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1951年8月23日

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 1 號
輸出 1	禾 穀 類	頁 4

(二) 雜質、壞粒、不完善粒(包括不熟粒、碎粒、蟲咬粒)、異品種粒(同色及異色兩種):

1. 稱取混合均勻之樣品 200 克,置入四周有邊緣之白搪瓷盤內,加以檢視,然後用鑷子分別檢出各項並稱計其含量百分率。

$$\frac{\text{檢出某項之重量}}{\text{樣品重量}} \times 100 = \text{某項}\%$$

2. 玉米之碎粒用 4.5 毫米之篩孔篩分,篩上部份除不熟粒及蟲咬粒外,均作完善粒計算。

(三) 完善粒:——

由 100 減去雜質、壞粒、不完善粒之含量百分率數字,得完善粒百分率。

$$100\% - (\text{雜質}\% + \text{壞粒}\% + \text{不完善粒}\%) = \text{完善粒}\%$$

(四) 純粒:——

完善粒百分數加不完善粒百分數之半,得純粒百分數。

$$\text{完善粒}\% + \frac{\text{不完善粒}\%}{2} = \text{純粒}\%$$

[註] 各項檢驗結果之百分率數字計至小數點後二位,第三位採四捨五入法。

五 附錄: 檢驗項目解釋

(一) 水分——樣品一百克,在規定溫度下施行乾燥所失去的最高重量(克數)。商品所含水分,須在一定限度以內,方能保持其正常形態色澤和品質,超過了限度,易促致變質,不耐久藏。

(二) 雜質——凡本品以外之物質,與本品無相同使用價值者屬之。略分為下列各種:

1. 礦物質——包括泥沙、石礫等無機質夾雜物。
2. 有機質——包括莖、葉、稈、稈等有機質夾雜物。
3. 其他種粒及草籽——本品以外之異種類顆粒,如玉米中之高粱及各種草籽等是。
4. 其他——不屬於上列各項之雜質。

(三) 壞粒——凡因遭受病害、倉儲蟲蝕、霜凍、蒸熱、發霉等原因,而致品質酸敗、腐爛、變硬、變色、茁芽、有特異氣味、失去本品使用價值者,均為壞粒。

(四) 不完善粒——包括下列各種:

1. 不熟粒——凡粒仁皺縮萎縮,外形顯與正常發育不同,皺縮達全粒 $\frac{1}{2}$ 以上者為不熟粒。
2. 蟲咬粒——凡在田間生長期中顆粒遭受蟲蝕及在倉儲期間遭受蟲蛀,其剩餘部份未變質仍有使用價值者,均為蟲咬粒。
3. 損傷粒——凡遭受天然及人為之傷害而有發霉、霜凍、壓扁、破裂等情形,但未變本質,仍有使用價值者,均為損傷粒。
4. 碎粒——未變質的破碎顆粒,稻米不及本品體大 $\frac{2}{3}$ 者,玉米能通過 4.5 毫米篩孔者,(不能通過 4.5 毫米篩孔之玉米碎粒,除蟲咬粒及不熟粒外,均視為完善粒)及其他禾穀不及本品體大 $\frac{2}{3}$ 者,為碎粒。
5. 帶壳粒——凡殼未脫落之顆粒,其發育飽滿完整者,將外殼剝下,作為有機雜質,顆粒為完善粒;

決定日期	中央人民政府對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1951年8月23日

發育不飽滿，顯然與正常發育不同者，全粒(連壳)作為不熟粒。

6. 其他——不屬於上列各項之不完善粒。

(五) 完善粒——由所取樣品中除去雜質，壞粒，及不完善粒，所餘為完善粒。惟稻米一種當破碎粒不超過 20% 時仍視為完善粒，其超出限度部份則加入不完善粒項內計算。

(六) 異品種粒——同種類而品種不同稱為異品種粒，如稻米中有梗米或糯米者是；其外觀顏色顯然不同之顆粒亦稱異色粒，如稻米中之紅紋米(或稱紅斑)是。

(七) 純 粒——凡具本品使用價值之顆粒為純粒，以完善粒百分數加不完善粒百分數之半計算。

決定日期

1950年4月29日

中央人民政府對外貿易部

修訂日期

1951年8月23日

目次

輸 出

1. 禾穀類
2. 豆類
3. 油籽類
4. 果仁類
5. 瓜籽類
6. 乾果類
7. 蘇類
8. 棉花類
9. 菸類
10. 桂類
11. 茶葉類
12. 農產加工類
13. 手工藝品類
14. 肉類
15. 腸衣類
16. 毛皮類
17. 製革原料皮類
18. 豬鬃類
19. 毛類
20. 絨類
21. 羽類
22. 蹄角骨類
23. 蛋類
24. 蛋製品類

25. 動物油脂類
26. 人髮類
27. 蠶絲類
28. 植物油脂類
29. 籽餅類
30. 骨粉類
31. 食鹽類
32. 藥材類
33. 礦產品類
34. 金屬類
35. 合金類
36. 綢疋類

輸 入

1. 禾穀類
2. 棉花類
3. 化學肥料類
4. 染料類
5. 顏料類
6. 生橡膠類
7. 石油產品類

輸 出 入

1. 罐頭類

一 檢驗範圍

(一)高粱；(二)玉米(苞米)；(三)粟；(四)小米；(五)小麥；(六)稻：— 1.梗稻，2.秈稻，3.糯稻；(七)稻米：1.梗米，2.秈米，3.糯米。

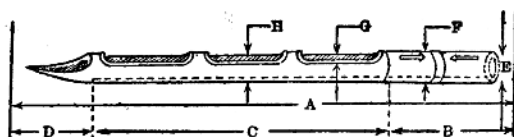


圖 1 雙套管迴轉式揀樣器

- | | |
|-------------------|--------------|
| A. 全長 95 厘米 | E. 內徑 1.4 厘米 |
| B. 握柄 16 厘米 | F. 外徑 1.7 厘米 |
| C. 身長 74 厘米 | G. 面寬 1.7 厘米 |
| D. 頂端 (半斜尖形) 5 厘米 | H. 槽深 1 厘米 |

二 揀樣辦法

(一) 數量：

1. 包裝

- | | |
|-----------------|------------------|
| 50件以下抽揀 5 件 | 51—100件抽揀 10% |
| 101—500件增揀 8% | 501—1000件增揀 6% |
| 1001—5000件增揀 3% | 5001—10000件增揀 2% |
| 10000件以上增揀 1%。 | |

于抽揀件貨每件揀取樣品 200—500 克，混合後分裝 3—11 筒，每筒約裝 500 克。

抽揀件數計算舉例：報驗 11250 件，應揀件數為

$$(11250-10000) \times \frac{1}{100} + (10000-5000) \times \frac{2}{100} + (5000-1000) \times \frac{3}{100} + (1000-500) \times \frac{6}{100} + (500-100) \times \frac{8}{100} + 100 \times \frac{10}{100} = 13 + 100 + 120 + 30 + 32 + 10 = 305 \text{ 件。}$$

2. 散裝 以 0.1 噸抵作一件，參照包裝抽揀辦法核算應揀數量與筒數，依實際需要，每筒所裝樣品數量可增至 1000 克。

[註] 數量在 5000 件以上，或品質顯著差異，有劃分部分別揀樣之必要時，得以每一劃分部分為一個單位計算，分別揀取樣品。

(二) 用具：

1. 雙套管迴轉式揀樣器(圖1)；
2. 混樣器；
3. 分樣器(圖2)；
4. 取樣鏟(圖3)；
5. 樣品筒(可容樣品 500 克及 1000 克二種)。

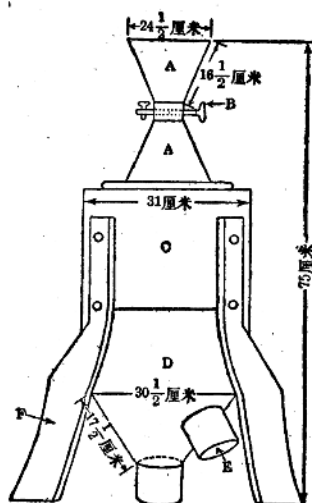


圖 2 加拿大式分樣器

- A. 漏斗
- B. 啟閉器
- C. 分樣器中部(四周有裏外分路槽)
- D. 分樣器下部(有邊中兩部接受器)

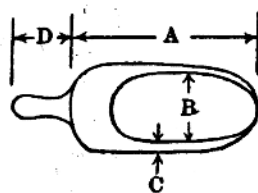


圖 3 取樣鏟

- A. 長 16.5 厘米(6.5")
- B. 寬 10 厘米(4")
- C. 高 6.5 厘米(2.5")
- D. 柄長 9 厘米(3.5")

決定日期

1950年4月29日

中央人民政府對外貿易部

修訂日期

1951年8月23日

(三) 方法

1. 依照報驗單所載各項在對包裝或散貨之種類、數量、標記、號數、輸往地等，就預計之抽樣件數進行揀樣。
 - (1) 包裝——對所抽樣之件貨，拆開袋口縫線，以能插入揀樣器為度(玉米用豆類揀樣器)。然後取揀樣器握住其柄旋轉之，關閉管孔，插入袋內適當部位，迴轉使開啓，此時樣品即自行充滿管內(注意須使管孔向上)，隨再旋轉閉合，抽出袋外，重開啓揀樣器，將樣品傾入混樣器，如此就每件不同部位，揀取數次，達應取數量，隨將袋口縫合。
 - (2) 散裝——將大堆貨由頂至底分成上、中、下三層，然後在頂面上劃出相等距離的直線(其劃分線之距離視實際情況而定，但最多不得超過十米)，分成多個約為 100 平方米左右的單位面積，在每單位面積上設定五個或八個揀取點，四角為四個點，須在距離貨堆邊緣約一米之處設定之。用揀樣器分上、中、下三層層次揀取，上層：由深度 10 厘米處揀取，中層：每隔一米左右揀取一次，下層：揀取最下貼地之一層。分別揀取相等量之樣品，每 100 平方米之單位面積中所揀樣品總重量須在 2 千克左右。
2. 抽樣完畢，將樣品盛置混樣器內，用取樣鏟充分混合，傾入分樣器進行分樣。
3. 用取樣鏟鑷取分樣後之樣品，分別裝入樣品筒，蓋嚴，簽封標識，攜回檢驗。
4. 對包裝件貨，揀樣員得同時檢查包裝情況，填具包裝檢驗結果單，送檢驗處查核。

三 檢驗標準

(一) 品質檢驗：

1. 輸出最低品質

項 目 標 準 品 名	水 分 % (最高)	雜質%(最高)		壞粒% (最高)	不完善粒%(最高)		完善粒% (最低)	異品種 粒%(最高)	備 註
		總量	砂石 稈秆(草)		總 量	不熟粒			
高 粱	17.00陸運 16.00海運	3.00	——	1.00	6.00	1.50	90.00	——	
玉 米(苞米)	18.00陸運 15.50海運	2.00	——	2.00	6.00	1.00	90.00	——	
粟	16.00	8.00	1.00	——	12.00	4.00	80.00	——	
小 米	16.00	8.00	0.30	——	——	——	92.00	——	
小 麥	17.00陸運 15.50海運	3.00	——	1.00	2.00	8.00	——	87.00	——
稻(梗、秈、糯)	16.50	4.00	——	100克內 80 粒	6.00	——	90.00	——	
稻米(梗、秈、糯)	16.50	2.00	0.15	100克內 40 粒	20.00	——	78.00	2%	異品種粒一項得 根據申請檢驗

[註] 1. 雜質及壞粒得依據合同之規定互相抵補計算。 2. 不完善粒超過標準可依據合同規定抵補雜質。

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 1 號
輸 出 1	禾 穀 類	頁 3

2. 標準品質

標 準 項 目 品 名	水分%	雜 質 多			壞粒%	不完善粒%		完普粒%	備 註
		總 量	砂 石	稗 籽(草)		總 量	不熟粒		
高 粱	15.00	1.50	—	—	0.50	5.00	1.00	93.00	
玉 米(苞米)	15.00	1.00	—	—	0.50	4.50	0.50	94.00	
粟	15.00	4.50	—	—	0.50	7.00	2.00	88.00	
小 米	14.00	4.00	0.20	—	—	—	—	96.00	
小 麥	15.00	2.50	—	—	—	5.50	—	92.00	
稻(梗、秈、糯)	14.50	3.00	—	100 克 內15粒	—	3.00	—	94.00	
稻米(梗、秈、糯)	14.00	1.00	0.07	100 克 內20粒	—	15.00	—	84.00	

〔註〕 凡合於輸出標準之商品，在貿易上得依標準品質規定，做為增減價格之依據。

(二) 包裝檢驗：

包裝須用堅固清潔之麻袋，長 109——110 厘米(43″)，寬 73——74 厘米(29″)；捲疊袋口，用麻線往返密縫，雙針交叉成×形，每袋約裝 100 千克。

四 檢驗方法

(一) 水分：

1. 烘驗法

在已知重量之蒸發皿內，稱取整粒樣品 10 克（玉米及稻須先搗磨成碎粒），置溫度 110°C 之電熱烘箱內，烘 90 分鐘，取出，移入乾燥器內冷卻，稱記其重量，再置烘箱內，每 30 分鐘，取出冷卻稱重一次，直至恆量為止（即連續兩次稱量相等）。由減失重量計算水分百分率。

$$\frac{\text{減失重量}}{\text{樣品重量}} \times 100 = \text{水分}\%$$

2. 機油蒸餾法(不適用於小米及粟)

稱取整粒樣品 100 克，放入勃郎(Brown-Duvel)式水分測定器之燒瓶內，注加引火點在 200°—205°C 之碳氫化合物潤滑油 150 毫升，以浸沒樣品為度，充分震盪混合，塞緊附有溫度計之橡皮塞，溫度計之水銀球須浸入油內約 $\frac{3}{4}$ ，開放瓶底電熱，樣品所含水分即逐漸蒸發，通過冷凝器結成蒸餾水，滴入預置之量杯中，待達到規定溫度時（玉米及稻 190°C，高粱，小麥，稻米 180°C）關閉電熱，俟水蒸汽完全凝結，經 3 分鐘不見水滴滴下為止，檢視並記錄量杯中積水的毫升數，乘以水在室溫之密度，即得水分重量，計算其含量百分率。

$$\frac{\text{積水容量} \times \text{水在室溫之密度}}{\text{樣品重量}} \times 100 = \text{水分}\%$$

〔註〕 每批至少做兩個試驗（揀取數量多時，須多做若干個試驗），二試驗結果相差須不超過 0.50%，求其平均數，超過時應重做第三個試驗。

決定日期	中央人民政府對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1951年8月23日

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 1 號
輸出 1	禾 穀 類	頁 4

(二) 雜質、壞粒、不完善粒(包括不熟粒、碎粒、蟲咬粒)、異品種粒(同色及異色兩種):

1. 稱取混合均勻之樣品 200 克,置入四周有邊緣之白搪瓷盤內,加以檢視,然後用鑷子分別檢出各項並稱計其含量百分率。

$$\frac{\text{檢出某項之重量}}{\text{樣品重量}} \times 100 = \text{某項}\%$$

2. 玉米之碎粒用 4.5 毫米之篩孔篩分,篩上部份除不熟粒及蟲咬粒外,均作完善粒計算。

(三) 完善粒:——

由 100 減去雜質、壞粒、不完善粒之含量百分率數字,得完善粒百分率。

$$100\% - (\text{雜質}\% + \text{壞粒}\% + \text{不完善粒}\%) = \text{完善粒}\%$$

(四) 純粒:——

完善粒百分數加不完善粒百分數之半,得純粒百分數。

$$\text{完善粒}\% + \frac{\text{不完善粒}\%}{2} = \text{純粒}\%$$

[註] 各項檢驗結果之百分率數字計至小數點後二位,第三位採四捨五入法。

五 附錄：檢驗項目解釋

(一) 水分——樣品一百克,在規定溫度下施行乾燥所失去的最高重量(克數)。商品所含水分,須在一定限度以內,方能保持其正常形態色澤和品質,超過了限度,易促致變質,不耐久藏。

(二) 雜質——凡本品以外之物質,與本品無相同使用價值者屬之。略分為下列各種:

1. 礦物質——包括泥沙、石礫等無機質夾雜物。
2. 有機質——包括莢壳、葉莖、稈稈等有機質夾雜物。
3. 其他種粒及草籽——本品以外之異種類顆粒,如玉米中之高粱及各種草籽等是。
4. 其他——不屬於上列各項之雜質。

(三) 壞粒——凡因遭受病害、倉儲蟲蝕、霜凍、蒸熱、發霉等原因,而致品質酸敗、腐爛、變色、茁芽、有特異氣味,失去本品使用價值者,均為壞粒。

(四) 不完善粒——包括下列各種:

1. 不熟粒——凡粒仁皺縮萎縮,外形顯與正常發育不同,皺縮達全粒 $\frac{1}{2}$ 以上者為不熟粒。
2. 蟲咬粒——凡在田間生長期中顆粒遭受蟲蝕及在倉儲期間遭受蟲蛀,其剩餘部份未變質仍有使用價值者,均為蟲咬粒。
3. 損傷粒——凡遭受天然及人為之傷害而有發霉、霜凍、壓扁、破裂等情形,但未變本質,仍有使用價值者,均為損傷粒。
4. 碎粒——未變質的破碎顆粒,稻米不及本品體大 $\frac{2}{3}$ 者,玉米能通過 4.5 毫米篩孔者,(不能通過 4.5 毫米篩孔之玉米碎粒,除蟲咬粒及不熟粒外,均視為完善粒)及其他禾穀不及本品體大 $\frac{1}{3}$ 者,為碎粒。
5. 帶壳粒——凡穀壳未脫落之顆粒,其發育飽滿完整者,將外壳剝下,作為有機雜質,顆粒為完善粒;

決定日期	中央人民政府對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1951年8月23日

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 1 號
輸 出 1	禾 穀 類	頁 5
發育不飽滿，顯然與正常發育不同者，全粒(連壳)作為不熟粒。 6. 其他——不屬於上列各項之不完善粒。 (五) 完善粒——由所取樣品中除去雜質，壞粒，及不完善粒，所餘為完善粒。惟稻米一種當破碎粒不超過 20%時仍視為完善粒，其超出限度部份則加入不完善粒項內計算。 (六) 異品種粒——同種類而品種不同稱為異品種粒，如稻米中有梗米或糯米者是；其外觀顏色顯然不同之顆粒亦稱異色粒，如稻米中之紅紋米(或稱紅斑)是。 (七) 純 粒——凡其本品使用價值之顆粒為純粒，以完善粒百分數加不完善粒百分數之半計算。		
決定日期	中央人民政府對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1951年8月23日

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 2 號
輸 出 2	豆 類	頁 1

一 檢驗範圍

- (一) 大豆: 1. 黃豆, 2. 青豆, 3. 黑豆, 4. 青仁青大豆, 5. 青仁黑大豆, 6. 其他大豆;
- (二) 小豆: 1. 綠豆, 2. 赤豆, 3. 其他小豆;
- (三) 豇豆;
- (四) 蠶豆;
- (五) 芸豆 (菜豆、四季豆);
- (六) 豌豆;
- (七) 扁豆;
- (八) 飼料豆: 1. 馬料豆, 2. 其他飼料豆;
- (九) 花生果: 1. 大路貨 (F. A. Q.), 2. 手揀分級貨 (H. P. S.);
- (十) 花生仁: 1. 普通貨 (O. Q.), 2. 大路貨 (F. A. Q.), 3. 手揀分級貨 (H. P. S.), 4. 烤花生仁。

二 揀樣辦法

(一) 數量:

1. 包裝

50件以下抽揀五件, 50—100 件以下抽揀 10%。

101—500 件增揀 8%, 501—1000 件增揀 6%。

1001—5000 件增揀 3%, 5001—10000 件增揀 2%。

10000 件以上增揀 1%。

於抽揀件貨, 每件揀取樣品 200—500 克, 混合後分裝 3—11 筒, 每筒約裝 500 克。

抽揀件數計算舉例: 報驗 6000 件應揀件數為

$$(6000-5000) \times \frac{2}{100} + (5000-1000) \times \frac{3}{100} + (1000-500) \times \frac{6}{100} + (500-100) \times \frac{8}{100} + 100 \times \frac{10}{100} = 20 + 120 + 30 + 32 + 10 = 212 \text{ 件。}$$

2. 散裝

以 0.1 噸抵作一件, 參照包裝抽揀辦法核算應揀數量與筒數, 依實際需要每筒所裝樣品數量可增至 1000 克。

註: 數量在 5000 件以上; 或品質顯著差異, 有劃分部分各別揀樣之必要時, 得以每一劃分部分為一個單位計算, 分別揀取樣品。

(二) 用具:

1. 雙套管迴轉式揀樣器 (圖 1); 2. 混樣器, 3. 分樣器 (圖 2); 4. 取樣鏟 (圖 3); 5. 樣品筒 (可容樣品 500 克及 1000 克二種)。

決定日期

1950年4月29日

中央人民政府對外貿易部

修訂日期

1951年8月23日

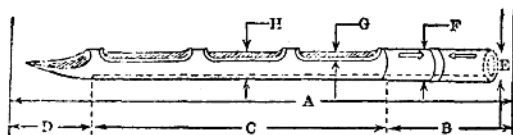


圖 1 雙套管迴轉式揀樣器

- A. 全長 95 厘米 E. 內徑 3.5 厘米
B. 握柄 16 厘米 F. 外徑 4 厘米
C. 身長 74 厘米 G. 面寬 4 厘米
D. 頂端 5 厘米 H. 槽深 3 厘米

(三) 方法:

1. 依照報驗單所載各項，查對包裝或散貨之數量、標記、號數、輸出地，就所抽樣件數進行揀樣。

- (1) 包裝 對所抽樣件貨拆開袋口縫線，以能插入揀樣器為度。然後取雙套管迴轉式揀樣器握住其柄旋轉之，使其封閉，插入袋內適當部位，迴轉使開啓，此時樣品即自行充滿管內（注意須使開口處向上），隨再旋轉閉合抽出袋外，重開啓揀樣器，將樣品傾入混樣器，如此就每件不同部位，揀取數次，達應揀數量，隨將袋口縫合。

- (2) 散裝 將大堆貨由頂至底分成上、中、下三層，然後在頂面上劃出相等距離的直線（其劃分線之距離視實際情況而定，但最多不得超過十米），分成多個約為 100 平方米左右的單位面積。在每單位面積上設定五個或八個揀取點，四角為四個點，須在距離貨堆邊緣約一米之處設定之。用雙管揀樣器分上、中、下三個層次揀取，上層：由深度 10 厘米處揀取，中層：每隔一米左右揀取一次，下層：揀取最下貼地之一層。分別揀取相等量之樣品，每 100 平方米之單位面積中所揀樣品總重量須在 2 千克左右。

2. 揀取完畢，將樣品盛澄混樣器內，持取樣鏟充分混合，傾入分樣器進行分樣。
3. 用取樣鏟撈取分樣後之樣品分別裝入樣品筒，蓋嚴，簽封標識，裝入樣筒袋內，攜回檢驗。

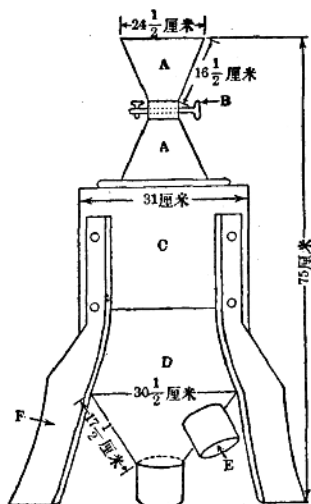


圖 2 加拿大式分樣器

- A. 漏斗。
B. 啓閉器。
C. 分樣器中部（四週有裏外分路槽）
D. 分樣器下部（有邊中兩部接受器）
E. 分樣器接受器外口
F. 支架（三足形）

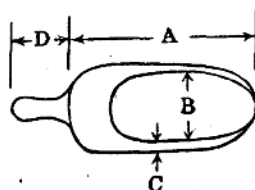


圖 3 取樣鏟

- A. 長 18.5 厘米 (6.5")
B. 寬 10.16 厘米 (4")
C. 高 6.35 厘米 (2.5")
D. 柄長 9 厘米 (3.5")

決定日期

1950年4月29日

中央人民政府對外貿易部

修訂日期

1951年8月23日

4. 對包裝件貨，揀樣員得同時檢查包裝情況，填具包裝檢驗結果單，送檢驗處查核。

三 檢驗標準

(一) 輸出最低品質

品 名	檢驗項目	分 水	雜 質	壞 粒	不完善粒% (最高)			完 善 粒 % (最低)		含 油 量	28.35 克 (1 兩) 粒 數 (最低)	獨立果 與三粒 果 數 (最高)	斑 點 粒 % (最高)	備 註
		(最高)	(最高)	(最高)	總量	不熟粒	破損粒	總量	異色粒	(%) (最低)	(%) (最低)	(%) (最高)	(%) (最高)	
大 豆	黃、青、黑大豆	15.00	3.00	1.00	12.00	2.50	—	84.00	3.00	15.00 (黃豆)	—	—	—	
	青仁 (青、黑) 豆	16.00	3.00	1.00	12.00	2.50	—	84.00	3.00	—	—	—	—	
	其他大豆	15.00	3.00	1.00	12.00	2.50	—	84.00	—	—	—	—	—	
小 豆	綠 豆	14.00 15.00 (東北)	3.00	1.00	6.00	3.00	—	90.00	3.00	—	—	—	—	
	赤 豆	16.00 17.00 (東北)	3.00	1.00	6.00	3.00	—	90.00	3.00	—	—	—	—	
	其他小豆	15.00	3.00	1.00	6.00	3.00	—	90.00	3.00	—	—	—	—	
	豇 豆	15.00	2.00	1.00	7.00	3.00	—	90.00	—	—	—	—	—	
蠶 豆	蠶 豆	16.00	1.00	1.50	5.50	2.50	—	92.00 (豌豆)	4.00	—	—	—	—	
芸 豆	芸 豆	15.00	1.00	1.00	4.00	2.00	—	94.00	—	—	—	—	—	
豌豆	豌豆	15.00	1.00	1.00	4.00	2.00	—	94.00	—	—	—	—	—	
扁 豆	扁 豆	15.00	1.00	1.00	4.00	2.00	—	94.00	—	—	—	—	—	
飼 料 豆	飼 料 豆	16.00	7.00	3.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
花生果	大 路 貨 (F.A.Q.)	9.00	1.00	1.50	12.50	—	10.00	85.00	—	—	—	—	—	
	手揀分級貨 (H.P.S.)	9.00	—	—	10.00	—	10.00	90.00	—	—	18/17	5%	—	
	普 通 貨 (O.Q.)	8.50	4.00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	暫限上海適用
花生仁	大 路 貨 (F.A.Q.)	8.50	1.00	1.50	19.50	6.00	—	78.00	—	42.00 西 班牙種 45.00	—	—	—	
	手揀分級貨 (H.P.S.)	8.50	—	—	1.50	—	1.50	98.50	—	—	50/45	—	1%	
	烤花生仁	6.00	—	—	3.50	—	3.50	—	—	—	—	—	—	

註 (1) 雜質及壞粒得依據合同規定互相抵補計算。

(2) 不完善粒超過標準，可依據合同規定抵補雜質。

決定日期

1950年4月29日

中央人民政府對外貿易部

修訂日期

1951年8月23日

商檢標準	輸出入商品檢驗暫行標準	第 2 號
輸 出 2	豆 類	頁 4

2. 標準品質

品名	標準	檢驗項目	水分 %	雜質 %	壞粒 %	不完善粒 %		完善粒 %	含油量 %	備 註
						總量	不熟粒			
大 豆	黃、青、黑大豆		13.00	2.00	1.00	8.00	—	89.00	17.00 (黃豆)	
	青仁(青黑)大豆		14.00	2.00	1.00	8.00	—	89.00	—	
	其 他 大 豆		13.00	2.00	1.00	8.00	—	89.00	—	
小 豆	綠 豆		13.00	2.00	1.00	5.00	—	92.00	—	
	赤 豆		14.00	2.00	1.00	5.00	—	92.00	—	
	其 他 小 豆		14.00	2.00	1.00	5.00	—	92.00	—	
大路花生仁 (F. A. Q.)			8.50	1.00	1.00	13.50	4.00	84.00	44.00	

註：凡合於輸出標準之商品，在貿易上得依標準品質規定，做為增減價格之依據。

(一) 品級檢驗

花生分級標準

品名	標準	花 生 果		花 生 仁	
		級 碼	28.35克 (每噸)內平均 不得超過之顆數	級 碼	28.35克 (每噸)內平均 不得超過之粒數
第 一 級		12/11	11.50 顆	30/28	29.50 粒
第 二 級		13/12	12.50 顆	32/30	31.50 粒
第 三 級		14/13	13.50 顆	34/32	33.50 粒
第 四 級		15/14	14.50 顆	36/34	35.50 粒
第 五 級		16/15	15.50 顆	38/36	37.50 粒
第 六 級		17/16	16.50 顆	40/38	39.50 粒
第 七 級		18/17	17.50 顆	45/40	42.50 粒
第 八 級		—	—	50/45	47.50 粒

(二) 包裝檢驗——包裝之材料、格式與重量，須合於下列規定：

1. 豆及花生仁——用堅固清潔之蔴袋(綠線)長 109—110 厘米(43")，寬 73—74 厘米(29")，紮牢四角，捲疊袋口，用蔴線往返縫 26 針，雙針交叉成×形，手揀分級花生仁用新蔴袋，每袋裝90—100 千克。
2. 花生果——用堅固清潔之改製蔴袋(四只改爲三只)，長 114—115 厘米(45")，寬 81—82 厘米(32")，紮牢四角，捲疊袋口，用蔴線往返縫 30針，雙針交叉成×形，手揀分級花生果用細線新蔴袋，

決定日期	中央人民政府對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1951年8月23日