

粮油标准汇编

测定方法卷

下册

中国标准出版社第一编辑室
国内贸易部科技质量局标准处

编



中国标准出版社

粮 油 标 准 汇 编

测 定 方 法 卷

下 册

中国标准出版社第一编辑室 编

中 国 标 准 出 版 社

粮油标准汇编 测定方法卷

下册

中国标准出版社第一编辑室 编

责任编辑 张 颖

*

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 880×1230 1/16 印张 28 字数 888 千字

1998年5月第一版 1998年5月第一次印刷

*

ISBN 7-5066-1582-7/s·035

印数 1—2 000 定价 90.00 元

前 言

随着人民生活水平的提高,新的粮油加工产品的品种不断出现,人们对粮油加工产品的口感、质量的安全性要求愈来愈高。为适应我国粮食加工工业发展的需要,及时提供粮油加工产品质量的科学判定依据,解决相关单位缺少标准和标准收集不全的实际困难,我们特将粮油标准汇编按行业分类分别立卷编为系列丛书,以满足有关单位和广大读者的需要。

粮油标准汇编系列丛书分为品种质量卷、测定方法卷(上、下册)、卫生检验卷、术语卷、机械卷共五卷。

本卷上册收集了截止1997年10月底业已发布的粮食及油料检验方法标准、相关基础标准共168个。本卷下册收集了截止1997年10月底业已发布的粮食及油料进出口检验行业标准、专业标准共89个。

鉴于本书收录的标准发布年代不尽相同,所用计量单位、符号未做改动。

本书可供从事粮油产品加工、储藏、粮油机械加工的生产企业、商品检验部门、科研单位的有关人员使用,亦可供大专院校有关专业师生参考。

编 者

1997.12

目 录

三、粮食及油料进出口检验方法标准

SN/T 0229.1—93	出口白瓜籽检验规程	3
SN/T 0229.2—93	出口黑瓜籽检验规程	9
SN/T 0260—93	出口活性小麦谷朮粉检验规程	16
SN/T 0314—94	出口油炸蚕豆检验规程	21
SN/T 0316—94	出口豌豆检验规程	25
SN/T 0326—94	出口红豆馅检验规程	33
SN/T 0327.1—94	出口烤花生果检验规程	41
SN/T 0327.2—94	出口油炸花生仁检验规程	48
SN/T 0394—95	出口淀粉检验规程	52
SN/T 0395—95	出口米粉检验规程	57
ZB 9.1—83	出口大米检验方法	66
ZB 9.2—83	出口大米检验操作规程	68
ZB B20 001—85	进口美国小麦品质检验方法	74
ZB B20 002—85	进口美国玉米品质检验方法	81
ZB B20 003—85	进口美国大豆品质检验方法	87
ZB B20 004—85	进口加拿大小麦品质检验方法	93
ZB B20 005—85	进口加拿大大麦品质检验方法	100
ZB B20 006—85	进口粮谷品质检验技术操作规程	106
ZB B20 007—85	进口粮谷品质检验技术操作规程补充规定 美国小麦	128
ZB B20 008—85	进口粮谷品质检验技术操作规程补充规定 美国玉米	134
ZB B20 009—85	进口粮谷品质检验技术操作规程补充规定 美国大豆	136
ZB B20 010—85	进口粮谷品质检验技术操作规程补充规定 加拿大小麦	137
ZB B20 011—85	进口粮谷品质检验技术操作规程补充规定 加拿大大麦	140
ZB B22 001—85	出口玉米检验方法	143
ZB B22 002—85	出口荞麦检验方法	149
ZB B22 012—88	出口高粱检验规程	155
ZB B22 013—88	出口粟(谷子)、黍子(稷、糜子)、稗子检验规程	162
ZB B22 022—88	出口粟(谷)穗检验规程	169
ZB B22 023—90	进口澳大利亚小麦检验规程	174
ZB B22 024—90	进口阿根廷小麦检验规程	182
ZB B23 001—85	出口大豆检验方法	187
ZB B23 009—88	出口小豆检验规程	195
ZB B23 010—88	出口绿豆检验规程	202
ZB B23 011—88	出口豇豆检验规程	209
ZB B23 012—88	出口蚕豆检验规程	216
ZB B23 013—88	出口竹豆检验规程	225

ZB B23 014—88	出口芸豆检验规程·····	232
ZB B23 015—88	出口小扁豆检验规程·····	241
ZB B33 005—86	出口统级花生仁检验规程·····	248
ZB B33 006—86	出口手拣花生仁检验规程·····	257
ZB B33 007—86	出口手拣花生果检验规程·····	264
ZB B33 008—87	出口油籽取样方法·····	270
ZB B33 009—87	出口油籽杂质检验方法·····	275
ZB B33 010—87	出口油籽感官品质检验方法·····	278
ZB B33 011—87	出口油籽水分及挥发物测定方法·····	281
ZB B33 012—87	出口油籽含油量(乙醚浸出物)测定方法·····	283
ZB B33 013—87	出口油籽的油中酸值测定方法·····	286
ZB B33 014—87	出口油籽的油中长链脂肪酸组成的测定方法·····	288
ZB B33 015—87	出口棉籽中棉酚总量的测定方法·····	291
ZB B66 001—86	出口桐油华司脱加热试验方法·····	294
ZB B66 002—86	出口桐油中 β 型桐油的检验方法·····	295
ZB X04 007—86	出口植物油取样方法·····	297
ZB X04 008—86	出口植物油水分及挥发物的检验方法·····	299
ZB X04 009—86	出口植物油气味滋味、透明度、加热试验的检验方法·····	301
ZB X04 010—86	出口植物油色泽的检验方法·····	303
ZB X04 011—86	出口植物油不溶性杂质的检验方法·····	305
ZB X04 012—86	出口植物油比重的检验方法·····	307
ZB X04 013—86	出口植物油中游离脂肪酸的检验方法·····	309
ZB X04 014—86	出口植物油折光指数的检验方法·····	311
ZB X04 015—86	出口植物油碘价的检验方法·····	313
ZB X04 016—86	出口植物油皂化价的检验方法·····	317
ZB X04 017—86	出口植物油不皂化物的检验方法·····	319
ZB X04 018—86	出口植物油含皂量的检验方法·····	321
ZB X04 019—86	出口植物油含磷量的检验方法·····	323
ZB X04 020—86	出口植物油过氧化值的检验方法·····	325
ZB X04 021—86	出口植物油闪点的检验方法·····	328
ZB X10 074—87	出口粮食、植物油中黄曲霉毒素 B_1 、 B_2 、 G_1 、 G_2 测定方法·····	329
ZB X11 008—86	进口泰国白大米、白糯米检验规程·····	334
ZB X11 009—86	进口泰国玉米检验规程·····	342
ZB X11 010—86	进口泰国绿豆检验规程·····	346
ZB X11 015—90	进口缅甸白大米检验规程·····	351
ZB X11 016—90	进口小麦面粉检验规程·····	362
ZB X14 002—84	出口大豆磷脂检验方法·····	379
ZB X14 003—85	进口油脂的取样方法·····	386
ZB X14 004—85	进口牛羊油检验方法·····	390
ZB X14 005—85	进口亚麻油检验方法·····	395
ZB X14 006—85	进口棕榈油检验方法·····	404
ZB X14 007—85	进口椰子油检验方法·····	408
ZB X14 008—85	进口豆油检验方法·····	410
ZB X14 015—90	出口油籽饼粕取样方法·····	415
ZB X14 016—90	出口油籽饼粕外观检验方法·····	418

ZB X14 017—90	出口油籽饼粕水分和挥发物含量测定方法	420
ZB X14 018—90	出口油籽饼粕含油量测定方法	422
ZB X14 019—90	出口油籽饼粕粗蛋白测定方法	424
ZB X14 020—90	出口油籽饼粕总灰分测定方法	427
ZB X14 021—90	出口油籽饼粕盐酸不溶性灰分测定方法	429
ZB X14 022—90	出口油籽饼粕砂土含量测定方法	431
ZB X14 023—90	出口油籽饼粕粗纤维测定方法	433
ZB X14 024—90	出口大豆饼粕脲酶活性测定方法 pH 增值法、盐酸中和法	436

三、粮食及油料进出口检验方法标准

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口白瓜籽检验规程

SN/T 0229.1—93

Inspection rules of pumpkin seeds for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口白瓜籽的分类、检验项目及术语、取样、检验方法等。

本标准适用于雪白瓜籽、光板瓜籽、黄厚皮瓜籽、以及毛边瓜籽的出口检验。

2 引用标准

GB 8170 数值修约规则

SN 0165 出口干果中六六六、滴滴涕残留量检验方法

3 分类

3.1 雪白瓜籽:种皮呈雪白色,有光泽,颗粒的周边呈乳白色。

3.2 光板瓜籽:种皮呈淡黄色,颗粒的周边镶似金丝绒状物。

3.3 黄厚皮瓜籽:种皮呈杏黄色,皮厚有光泽,颗粒的周边呈淡黄色。

3.4 毛边瓜籽:种皮粗糙呈呆白色,体形较小而饱满,颗粒的周边有绒毛状物。

4 检验项目及术语

4.1 外观和气味:指本批白瓜籽的色泽、匀整和洁净程度及正常气味。

4.2 年产量:指本批白瓜籽的实际生产年度。

4.3 杂质

4.3.1 有害杂质:一切有毒、有害和有碍食品卫生的物质。

4.3.2 筛下杂质:通过直径 5.0 mm 圆孔筛下本品以外的所有物质。

4.3.3 有机杂质:植物碎块及本品无使用价值的物质。

4.3.4 无机杂质:砂石、泥块、煤屑等物质。

4.4 污粒

4.4.1 轻污粒:粒面粘附或遭受污染,轻微影响其外观者。

4.4.2 重污粒:外来物质粘附或污染整个颗粒面积的 1/2 以上,或虽不足 1/2 但严重影响其外观者。

4.4.3 水泡粒:籽粒被水泡后,其种皮失去本品种固有的色泽或部分块状脱落的颗粒。

4.4.4 自然灰粒:雪白瓜籽的种皮表面经磨擦呈灰白色的颗粒。

4.4.5 麻粒:种皮表面呈麻点似的颗粒。

4.5 不完善粒

4.5.1 不熟粒:颗粒仁肉不饱满呈薄片状,或子叶发育不全,尚有使用价值的颗粒。

4.5.2 破碎粒:种皮破裂露出子叶;或失去整粒 1/5 以上剩余部分未变质的颗粒。

4.5.3 虫蚀粒:被害虫蛀蚀伤及子叶,或附有虫絮、虫体及排泄物,尚有使用价值的颗粒。

4.5.4 损伤粒

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1993-05-10 批准

1993-07-01 实施

4.5.4.1 渗油粒:子叶断面呈半透明状、明显变色或僵硬的颗粒。

4.5.4.2 萌芽粒:种胚萌动已突破种皮的颗粒。

4.5.4.3 霉粒:种皮生霉或种皮破裂后,子叶生霉的颗粒。

4.6 小粒:籽粒宽度小于本批规格要求的颗粒。

4.7 异种粒:各类白瓜籽互为异种粒。

4.8 水分:按本检验规程测得的本批白瓜籽水分含量百分率。

5 取样

5.1 批的划分

以同一报验单、同种类、同质量、品质均匀的产品作批。以不超过1 000件作为一批。超过者,应划分为不超过1 000件的小批取样。

5.2 取样件数和样品数量

$$S = \sqrt{N} \dots\dots\dots (1)$$

式中: S——取样件数;

N——本批总件数。

注: S值取整数,小数部分进为整数。

每件取样数量应基本一致,全批取得的原始样品总量不得少于2 000 g。

5.3 取样方法

5.3.1 用具

- a. 单管金属取样器,长度大于袋装长度的1/2,槽口直径2~2.5 cm;
- b. 取样铲;
- c. 无毒塑料袋或可密闭的盛样容器。

5.3.2 倒包检查及取样:

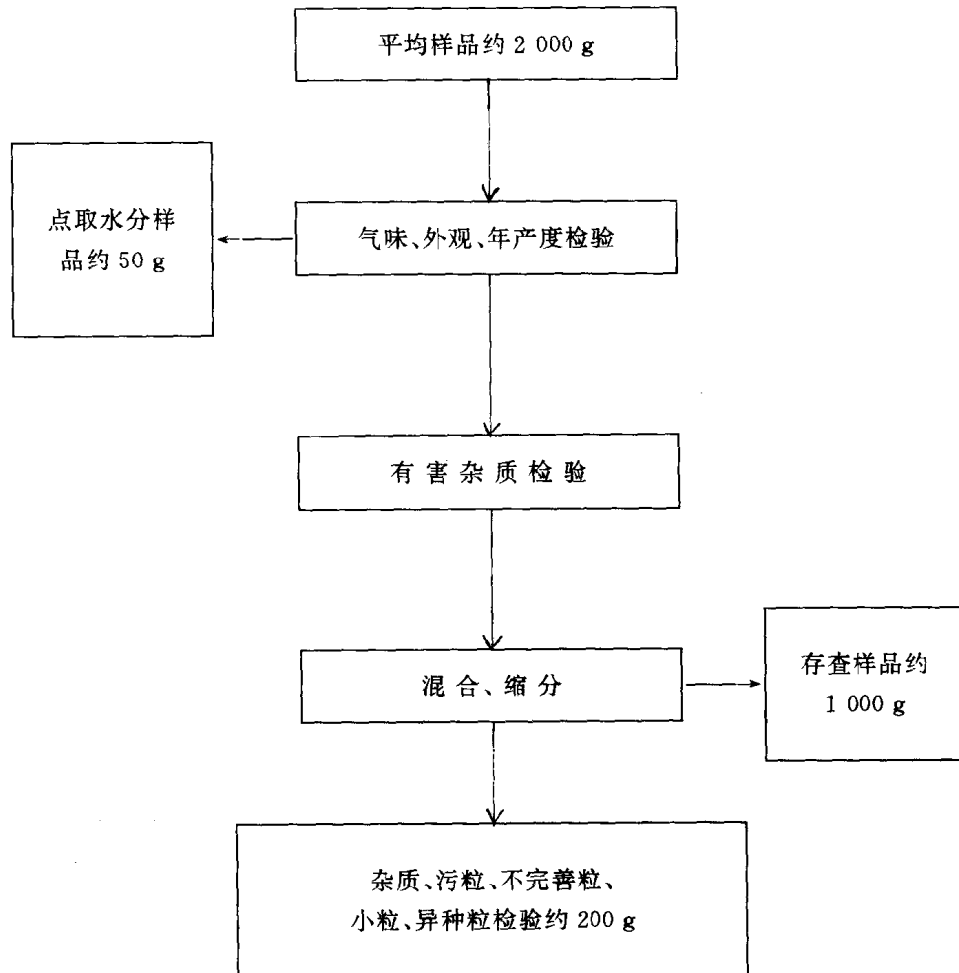
从堆垛各部位随机抽取应取件数的10%(每批不少于3件)。倒包检查白瓜籽的外观,有无生虫、发霉变质,有无有害杂质,并注意袋内、袋间品质是否均匀。确认正常后再用取样铲从中随机取出所需的、有代表性的平均样品。

5.3.3 取样器取样

在堆垛上、中、下各层随机取足规定件数(5.2)的90%,将取样器槽口朝下,从袋角沿斜对角方向将取样器插入袋内,转动,使槽口朝上,抽出后先检视样品情况,然后倒入样品袋内。如此从各应取样袋内逐袋抽取,至不少于2 000 g有代表性的原始样品,缩分成约2 000 g平均样品。填好取样标签:注明报验号、品名、数量、取样地点、取样人及日期,放入样品袋内,扎实袋口,并与现场记录单一同带回实验室,供检验用。

6 检验

6.1 检验程序



6.2 气味、外观、年产量检验及点取供测水分样品

打开装有平均样品的塑料袋,立即嗅辨气味是否正常,然后将样品全部倒在洁净、干燥、光滑的检验台上混匀摊平,随机点取测定水分样品约 50 g(剔除本品以外的物质),立即装入广口瓶内盖严,注明批号备用。然后在无眩目光线明亮处,综合鉴定色泽、颗粒匀整、洁净度及生产年度。

6.3 有害杂质检验

6.3.1 仪器及用具

- a. 天平:感量 0.01 g, 1 g;
- b. 镊子、小样皿。

6.3.2 检验方法

将验毕气味、外观、年产度的样品(6.2)全部在感量 1 g 天平上称重,然后摊平在检验台上,拣出有害杂质(4.3.1),在感量 0.01 g 天平上称重,按式(2)计算其含量百分率。

$$A = \frac{G}{S} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中: A——有害杂质含量,%;
G——有害杂质重量,g;
S——样品重量,g。

6.4 缩分样品

6.4.1 分样工具

- a. 分样板;
- b. 取样铲;
- c. 无毒塑料袋。

6.4.2 分样方法(四分法)

将拣出有害杂质后的平均样品倒在平滑、洁净的检验台上,用分样板从样品的相对两边对准中心铲起,使样品自然流下,再由另一相对两边同样操作,如此反复混合4~5次后,将样品平铺成厚度均匀的正方形,沿交叉对角线分划成四个对顶角三角形,任取两个对顶三角形中的样品约1 000 g放入塑料袋内做存查样品;其余仍如前法混合、分划、缩分,直至取得供检验杂质、污粒、不完善粒、小粒、异种粒等项试样约200 g。

6.5 筛下、筛上杂质、污粒、小粒、异种粒、不完善粒检验。

6.5.1 仪器及用具

- a. 天平:感量0.01 g;
- b. 直径5.0 mm圆孔筛附底、盖;
- c. 白色检验盘、小样皿、单面刀片、镊子、卡尺。

6.5.2 检验方法

将缩分好的试样(6.4.2)在感量0.01 g天平上称取约200 g,置于清洁、干净、附有筛底的5.0 mm圆孔筛内,加盖,于光滑平面上以60次/min筛速,筛幅5 cm,环形平筛约30次后,收集筛下物放入小样皿中。然后将筛上样品全部倒入白色检验盘内,多次翻动试样,用镊子拣出其中的杂质(4.3.3、4.3.4),与筛下物合并,在感量0.01 g天平上称重,按式(3)计算筛上、筛下杂质含量百分率;再分别拣出污粒(4.4)、小粒(4.6)、异种粒(4.7),分项放入小样皿中,在感量0.01 g天平上称重,按式(5)、(6)、(7)计算各项含量百分率;然后再拣出不熟粒(4.5.1)、破碎粒(4.5.2)、虫蚀粒(4.5.3)及损伤粒中萌芽粒(4.5.4.2)、霉粒(4.5.4.3);最后将剩余试样及称重后的污粒、小粒进行检验,对可疑粒可用单面刀片斜切颗粒中部,观察子叶断面(必要时剖开检验),拣出渗油粒(4.5.4.1),连同上述各项不完善粒在感量0.01 g天平上称重,按式(8)、(9)计算其不完善粒子项和总项含量百分率。

$$B = (1 - A) \times \frac{b}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

$$B' = A + B \quad \dots\dots\dots (4)$$

$$C = (1 - A) \times \frac{c}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (5)$$

$$D = (1 - A) \times \frac{d}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (6)$$

$$E = (1 - A) \times \frac{e}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (7)$$

$$F = (1 - A) \times \frac{f}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (8)$$

$$T = \Sigma F \quad \dots\dots\dots (9)$$

式中: A——有害杂质含量, %;

B——筛下、筛上杂质含量, %;

b——筛下、筛上杂质重量, g;

W——定量试样重量, g;

B'——杂质总含量, %;

C——污粒含量, %;

c——污粒重量, g;

D——小粒含量, %;

d——小粒重量, g;

E——异种粒含量, %;

e——异种粒重量, g;

F ——不完善粒子项含量, %;

f ——不完善粒子项重量, g;

T ——不完善粒总含量, %。

6.6 水分测定

6.6.1 仪器及用具

- a. 天平:感量 0.001 g;
- b. 电热鼓风烘箱:有调温装置,能自动控制温度在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 范围内,附有刻度 1°C 的 $50\sim 200^{\circ}\text{C}$ 水银温度计,水银球应调整在烘箱中层隔板以上约 2.5 cm 处;
- c. 铝制皿盒:有盖,盒盖严密,底和盖均有相同编号;
- d. 玻璃干燥器:内装有效干燥剂;
- e. 小勺、剪刀、细纱线手套。

6.6.2 试样处理

取点取供检验水分的样品(6.2),戴上细纱线手套,用剪刀将样品逐粒剪成约 $1\sim 2\text{ mm}$ 宽的细条,全部混合后立即装入广口瓶内,盖严备用。

6.6.3 测定方法

6.6.3.1 称取样品

用小勺将试样(6.6.2)搅拌均匀,在感量 0.001 g 天平上准确称取适量试样,于预先烘烤并冷却恒重的铝制皿盒内,盖好皿盖,待烘。

注:称取试样量应按称量皿底面积 0.3 g/cm^2 计算,例如:直径为 $D(\text{cm})$ 的称量皿其试样量应为 $\frac{D^2}{4} \times 0.3\pi(\text{g})$,即 $0.2356 D^2(\text{g})$,近似值为 $0.24 D^2(\text{g})$ 。如称量皿底直径为 6.5 cm,则试样量为: $0.24 \times 6.5 \times 6.5(\text{g})$,即约 10 g。

6.6.3.2 105°C 恒重法(基准法)

将待烘铝皿(6.6.3.1)打开,晃平试样,连同盒盖一起放入预热至 105°C 烘箱中层隔板上,离箱壁至少 5 cm,待温度回升至 105°C 开始计时,保持 $105 \pm 2^{\circ}\text{C}$,烘 2 h,取出称量皿,加盖,置干燥器内冷却至室温,在感量 0.001 g 天平上称重,再放入烘箱内,以 105°C 烘烤 30 min,取出冷却,称重。如此反复至相邻两次称量之差不超过 0.005 g 为止。取最小值计算烘失量,按式(10)计算水分含量百分率。

$$M = \frac{m}{W_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots(10)$$

式中: M ——水分含量, %;

m ——试样烘失重量, g;

W_1 ——试样重量, g。

6.6.3.3 130°C 烘 40 min 常用法(快速法)

将待烘铝皿(6.6.3.1)打开,晃平试样,连同盒盖一起放入预热至 130°C 烘箱中层隔板上,离箱壁至少 5 cm,待温度回升至 130°C 开始计时(温度回升时间不宜超过 5 min),保持 $130 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 。准确烘 40 min,取出称量皿,加盖,置干燥器内冷却至室温,在感量 0.001 g 天平上称重,按式(10)计算水分含量百分率。

水分测定的平行试验结果允许差不得超过 0.2%,取其平均值为测定结果。超过允许差,应重做试验。

7 六六六、滴滴涕残留量测定

六六六、滴滴涕残留量测定按 SN 0165 执行。

注:根据合同、信用证要求检验此项。

8 检验结果的数据处理

8.1 检验结果有效数值的规定

杂质:0.1%;
污粒:0.1%;
小粒:0.1%;
异种粒:0.1%;
不完善粒:0.1%;
不完善粒各子项:0.01%;
水分:0.1%。

8.2 检验结果数值修约,除合同另有规定外,一律按 GB 8170 修约。

9 存查样品

将分取的存查样品(6.4.2),用标签注明报验号、品名、输往国别、数量、取样人、检验人及取样时间,按对外贸易合同规定的索赔有效期妥善保管。合同未规定期限者,自签证之日起至少保存六个月。

10 包装检查

在取样同时,按照对外贸易合同规定和保障运输安全的要求,进行包装检查。

- 10.1 包装材质是否坚固、完整、能否保证商品的运输安全。
- 10.2 包装的洁净情况,确认未受害虫感染,无霉及被污物、异味污染和水渍等。
- 10.3 包装的缝口方式,缝口质量,缝线质地是否紧密、牢固,有无松脱及商品外露情况。
- 10.4 包装标记是否正确、齐全,位置是否适当,字迹是否清晰无误。

11 重量鉴定

按中华人民共和国进出口商品检验总局《进出口商品衡器鉴定办法(试行)》执行。

附加说明:

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国天津进出口商品检验局、辽宁进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人邢雅芬、文家莉、董际曙。

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口黑瓜籽检验规程

SN/T 0229.2-93

Inspection rules of black water-melon seeds for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口黑瓜籽(打瓜籽)检验项目及术语、取样、检验方法等。
本标准适用于黑瓜籽的出口检验,种皮为红色的打瓜籽亦应参照使用。

2 引用标准

GB 8170 数值修约规则

SN 0165 出口干果中六六六、滴滴涕残留量检验方法

3 检验项目及术语

3.1 片型

3.1.1 特大片:指10粒排列宽度 ≥ 11 cm 以上的片。

3.1.2 大片:指10粒排列宽度 ≥ 10 cm 的片。

3.1.3 中片:指10粒排列宽度 ≥ 9 cm 的片。

3.1.4 小片:指10粒排列宽度 ≥ 8 cm 的片。

3.2 外观和气味:指本批黑瓜籽的色泽、匀整和洁净程度,及正常气味。

3.3 年产量:指本批黑瓜籽的实际生产年度。

3.4 杂质

3.4.1 有害杂质:一切有毒、有害和有碍食品卫生的物质。

3.4.2 筛下杂质:通过直径4.0 mm 圆孔筛下本品以外的所有物质。

3.4.3 有机杂质:植物碎块,及本品无使用价值的物质。

3.4.4 无机杂质:砂石、泥块、煤屑等物质。

3.5 畸形片

3.5.1 花片:种皮表面有数条白色纵横裂纹约占表面积2/3以上的片。

3.5.2 麻片:种皮不光滑,失去光泽,有网纹呈麻点状约占整粒表面积2/3以上的片。

3.5.3 翘片:板面明显不平呈扭曲状及其他与正常籽粒明显差异的片。

3.6 污染片:种皮被外来物质沾附或污染面约占整粒表面积1/2以上的片。

3.7 不完善片

3.7.1 不熟片:子叶发育不全或饱满程度小于整仁1/2的片。

3.7.2 破碎片:种皮破裂或合线开裂露出子叶;或失去整粒1/5以上剩余部分尚未变质的片。

3.7.3 虫蚀片:被害虫蛀蚀伤及子叶,或附有虫絮、虫体及排泄物,尚有部分使用价值的片。

3.7.4 损伤片

3.7.4.1 渗油片:子叶断面呈半透明状或明显变色的片。

3.7.4.2 萌芽片:种胚萌动,已突破种皮的片。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1993-05-10批准

1993-07-01实施

3.7.4.3 霉片:种皮破裂后,子叶生霉的片。

3.8 小片:指宽度小于本批片型的片。

3.9 异色片:混入本品的其他色泽的瓜籽。

3.10 水分:按本检验规程测得的本批黑瓜籽水分含量百分率。

4 取样

4.1 批的划分

以同一报验单、同种类、同质量、品质均匀的产品作批。每批不超过1 000件。超过者,应划分为不超过1 000件的小批取样。

4.2 取样件数和样品数量

$$S = \sqrt{N} \dots\dots\dots(1)$$

式中: S ——取样件数;

N ——本批总件数。

注: S 值取整数,小数部分进为整数。

每件取样数量应基本一致,全批取得的原始样品总量不得少于2 000 g。

4.3 取样方法

4.3.1 用具

- a. 单管金属取样器,长度大于袋装长度的1/2,槽口直径2~2.5 cm;
- b. 取样铲;
- c. 无毒塑料袋或其他可密闭的盛样容器。

4.3.2 倒包检查及取样:从堆垛各部位随机抽取应取件数的10%(每批不少于3件),倒包检查黑瓜籽的外观,有无生虫、发霉变质,有无有害杂质,并注意袋内、袋间品质是否均匀。确认正常后,再用取样铲从中随机取出所需的、有代表性的平均样品。

4.3.3 取样器取样

在堆垛上、中、下各层随机取足规定件数的90%(4.2),将取样器槽口朝下,从袋角沿斜对角方向将取样器插入袋内,转动,使槽口朝上,抽出后先检视样品情况,然后倒入样品袋内,如此从各应取样袋内逐件抽取至不少于2 000 g有代表性的原始样品,缩分成约2 000 g平均样品。填好取样标签:注明报验号、品名、数量、取样人、取样地点及日期,扎实袋口,并与现场记录单一同带回实验室,供检验用。

5 检验

5.1 检验程序