

无锡轻工业学院图

0193234

上 海 市 輕 工 业 局

SHANGHAISHI

QINGGONGYEJU

企 业 标 准

QIYE BIAOZHUN

食品 日用化学产品

(內 部 資 料)

对

上 海

1964

## 說 明

为了交流地区之間的企业标准資料，茲将近几年来本市制訂的企业标准，整理一部分印刷出版。这些企业标准大部分是試行标准，有些內容还不够完整，指标还不够确切，仅供各地区各部門参考。

这次印刷，包括冶金、化工、机电、仪表、輕工、手工、紡織、卫生、水产、建工、粮食等十一个局和紡机公司的企业标准，共分为五十六册，为适应各单位不同的需要，訂成活頁本。

由于印刷品种多，数量大，時間急，加以我們經驗不足，对出版质量难免有所影响，內容如有遺漏、錯誤，請批評指正。

上海市計量标准管理局

1964年4月

# 目 录

1. 沪 Q/QB SH 1—61 味精
2. 沪 Q/QB SH 1—62 乐口福
3. 沪 Q/QB SH 1—64 液体葡萄糖
4. 沪 Q/QB SH 2—64 皮鞋油
5. 沪 Q/QB SH 3—64 硬脂酸
6. 沪 Q/QB SH 4—64 皂用合成脂肪酸
7. 沪 Q/QB SH 5—64 饼干
8. 沪 Q/QB SH 6—64 食品用水溶性香精
9. 沪 Q/QB SH 7—64 食品用油质香精
10. 沪 Q/QB SH 8—64 糖果
11. 沪 Q/QB SH 9—64 汽水
12. 沪 Q/QB SH 10—64 棒冰
13. 沪 Q/QB SH 11—64 雪糕
14. 沪 Q/QB SH 12—64 冰淇淋
15. 沪 Q/QB SH 13—64 面包
16. 沪 Q/QB 6—64 雪花
17. 沪 Q/QB 7—64 冷霜
18. 沪 Q/QB 8—64 牙膏
19. 沪 Q/QB 9—64 香兰素

江南大学图书馆



91405732

|                         |                          |                |
|-------------------------|--------------------------|----------------|
| 上 海 市<br>食品日用化工<br>工业公司 | 企 业 标 准<br>QIYE BIAOZHUN | 沪 Q/QB SH 1-61 |
|                         | 味 精                      | 代替 食化 61-01    |

味精供調味之用其主要成份为谷氨酸鈉（麸氨酸鈉）谷氨酸鈉化学結構式为  $\text{HO}_2\text{C}\cdot\text{CH}_2\cdot\text{CH}_2\cdot\text{CHNH}_2\text{CO}_2\text{Na}\cdot\text{H}_2\text{O}$  系白色柱状晶体,具强烈鮮味。

### 一、品 种 规 格

1. 味精分 99 度、90 度、80 度、60 度 4 种规格,其中 99 度系晶体,90 度、80 度及 60 度系与不同量食盐配制而成的白色粉体。

### 二、技 术 要 求

0193234

2. 味精的技术指标必須符合下列规定:

| 指标名称 | 规 格                |                   |                  |                   |                   |                  |
|------|--------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
|      | 99 度               | 90 度              | 80 度             |                   | 60 度              |                  |
|      |                    |                   | 瓶 装              | 紙包装               | 紙筒装               | 紙包装              |
| 谷氨酸鈉 | 99.3% <sup>+</sup> | 90% <sup>+</sup>  | 80% <sup>+</sup> | 80% <sup>+</sup>  | 60% <sup>+</sup>  | 60% <sup>+</sup> |
| 盐 份  | 0.45% <sup>-</sup> | 10% <sup>-</sup>  | 20% <sup>-</sup> | 20% <sup>-</sup>  | 40% <sup>-</sup>  | 40% <sup>-</sup> |
| 水 份  | 0.25% <sup>-</sup> | 0.6% <sup>-</sup> | 1% <sup>-</sup>  | 1.5% <sup>-</sup> | 1.5% <sup>-</sup> | 2% <sup>-</sup>  |
| 形 态  | 白色有光泽晶体整齐均匀        | 白色粉体              | 白色粉体             | 白色粉体              | 白色粉体              | 白色粉体             |
| 黑 点  | 2点/5克              | 2点/5克             | 3点/5克            | 3点/5克             | 4点/5克             | 4点/5克            |

### 三、主要原料质量要求

3. 各項原料的技术指标須符合下列要求:

(一) 面筋:

(1) 水面筋: 水份 65~67%。

含氮量 3.5~3.7%。

蛋白质 20~21%(氮×5.7)。

|         |                      |                           |
|---------|----------------------|---------------------------|
| 天厨味精厂提出 | 1961 年 12 月 20 日批准試行 | 实 施 日 期<br>1962 年 1 月 1 日 |
|---------|----------------------|---------------------------|

沪 Q/QB SH 1-61

味

精

干面筋：水份 6~11%。

含氮量 10.8~14%。

蛋白质 62~82% (氮 $\times$ 5.7)。

灰份 0.6~1%。

(2) 盐酸(合成盐酸)：氯化氢(HCl)不小于 31%。

鉄(Fe)不大于 0.01%。

砷(As)不大于 0.00002%。

硫酸根(SO<sub>4</sub>)不大于 0.007%。

(3) 烧碱：

1. 固体烧碱：氢氧化钠(NaOH)不小于 96%。

碳酸钠(Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>)不大于 2%。

氯化钠(NaCl)不大于 1.5%。

鉄錳鋁化合物(以 Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 計)不大于 0.003%。

硫化物不大于 0.5%。

2. 液体烧碱：氢氧化钠(NaOH)不小于 30%。

碳酸钠(Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>)不大于 1%。

氯化钠(NaCl)不大于 5%。

鉄錳鋁化合物(以 Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 計)不大于 0.01%。

(4) 純碱：总碱量計算为碳酸钠 98~98.5%。

氯化钠(NaCl)不大于 1%。

水不溶物不大于 0.3%。

三氧化二鉄不大于 0.02%。

(5) 活性炭：

脱色力：称取 0.2 克恒干活性炭，加 0.2% 次甲基蓝(C<sub>16</sub>H<sub>18</sub>N<sub>3</sub>SCl $\cdot$ 3H<sub>2</sub>O)溶液 28 毫升振荡 15 分钟，放一刻钟用滤紙过滤，滤液与 2.2/1,000,000 次甲基蓝溶液比色，滤液应浅于或等于标准溶液顏色。

未碳化物：无。

pH 值：5~7。

含鉄量：1000~2000 P.P.M.

#### 四、檢驗方法和檢收規則

4. 谷氨酸鈉含量測定：

(1) 99 度、90 度味精用旋光計測定谷氨酸鈉含量。

取样品 5 克加水 35 毫升，37% 盐酸 8 毫升，制成 50 毫升，置样品溶液于 200 毫米旋光管内，在旋光計中利用鈉光灯观察旋光度(預先校正旋光計之另点)，根据下列公式校正比旋光度，并計算谷氨酸鈉含量。

味

精

沪 Q/QB SH 1-61

$$[\alpha]_T^D = 32 + (20^\circ - t) \times 0.06$$

$$\% \text{谷氨酸鈉} = \frac{\alpha t \times 50 \times 187.1}{5 \times 2 \times [\alpha]_P \times 147.1} \times 100$$

式中  $t$  为样品谷氨酸鈉溶液的温度。

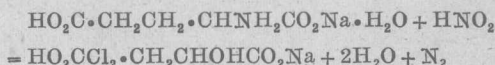
$$[\alpha]_t^D \text{ 为谷氨酸在温度 } t \text{ 时对鈉焰 } D \text{ 綫的比旋光度。}$$

$\alpha t$  为样品溶液在温度  $t$  时观察所得的旋光度。

32 为谷氨酸在  $20^\circ\text{C}$  时对鈉焰  $D$  綫的比旋光度。

(2) 80 度、60 度味精用文氏氨基氮法測定谷氨酸鈉含量。

取样品 1 克制成 50 毫升水溶液在文氏測定器反应容器内先后加入冰醋酸 7 毫升, 30% 亚硝酸鈉 35 毫升, 搖动反应器使发生氧化氮, 驅除反应容器内空气, 将 10 毫升样品溶液加入反应容器内搖动反应器使与留存在反应容器内的亚硝酸醋酸溶液起作用发生氮, 生成之氮及氧化氮气体全部通入盛有碱性过锰酸钾溶液(过锰酸钾 5% 氢氧化鈉 2.5%) 的吸收球中, 吸收氧化氮以剩下氮, 将剩下的氮通入量气管中測量其体积, 根据氮的体积及測定时的气温气压計算谷氨酸鈉的含量, 化学反应如下:



$$\% \text{谷氨酸鈉} = \frac{\text{ml 氮} \times k \times 187.1}{0.2 \times 1000 \times 14.01} \times 100$$

式中  $t$  为在各种不同温度气压下 1 毫升氮气中所含氨基氮重量毫克数, 为发生氮量的半数, 其值見附表一。  $k$  的值也可由下式求出:

$$k = \frac{14.01 \times 1000 \times 273 \times (P - p)}{22400 \times 760 \times (273 + t)}$$

式中  $t$  为測定时的摄氏温度,  $P$  为大气压水銀柱毫米数,  $p$  为  $t$  度时的饱和水蒸汽压力毫米数, 其值可与一般化学手册中查得。

(注) 試剂中一般亦能发生小量氮气, 因此必須以水代替試样作空白試驗进行糾正。

#### 5. 盐份測定:

取样品 0.5 克溶于約 30 毫升水中加碳酸鈣約 0.2 克 (化学純、含氯离子在 0.008% 之下) 用 0.1N 硝酸銀滴定, 以鉻酸鉀为指示剂。

$$\% \text{氯化鈉} = \frac{\text{ml 硝酸銀} \times 0.1 \times 58.45}{0.5 \times 1000} \times 100$$

#### 6. 水份測定:

取样品 5 克置  $105^\circ\text{C}$  烘箱中烘燥 2 小时, 其失量即水份含量。

$$\% \text{水} = \frac{5 - \text{干燥后重量}}{5} \times 100$$

7. 形态:

结晶及色泽凭肉眼观测,以厂方及收购部门双方协商同意的实样为标准。

8. 黑点:

称取试样 5 克,凭肉眼观测。

9. 提交的味精每种以 100 箱为一批,不足 100 箱亦按 100 箱处理。

10. 收货单位在检验每批味精时应先进行外部的检验以确定其包装状况,然后在每批中任意挑选二箱,开箱点数,并在每箱中抽取二瓶(听、纸筒)试样,以代替该批产品作为检验之用。

11. 在检验中如发现有任何一项指标不符合规定时,应再采取试样的双倍数量的样品,对第一次检验出不合格的项目进行复验,经复验后的某些指标如仍不符合规定时全批产品即为不合格品,由生产厂负责处理。

## 五、包装和标志

12. 各级味精的内包装分听、瓶、纸筒、纸包等数种,外包装分木箱、麻版箱、瓦楞纸箱等数种,具体的内包装规格、装箱尺寸,重量和所需材料,根据订货合同之规定,(现在采用的包装规格见附表二)。

13. 听制铁皮用 180 磅或 200 磅马口铁,听上字样及图案应清晰光洁,色彩鲜明。

14. 90 度玻璃瓶用高白料,其他用青白料,同类玻璃瓶颜色规格及容量应一致。90 度瓶用较好软木瓶塞,并用透明套封口及附有说明书,其他瓶装用一般软木塞,外加铁盖,电木盖或塑料盖。

15. 各类内包装皆须印(或贴)有明显商标。

16. 外包装木箱用 12 毫米板材木料含水量不超过 23%,内衬防潮纸,外箍打包铁皮二圈。

17. 听装里听间隔要用干燥纸张,纸筒内层采用 10 号黄版纸并用 60 度白腊浸渍,纸筒内袋及纸包外层用防潮纸,内层用胶板纸(或招贴纸),瓶盒采用 220 克白版纸,打盒用牛皮纸及 10 号~12 号黄版纸。

18. 每箱或每包须带有合格证,证上注明:

- (1) 制造厂名称。
- (2) 产品的品种规格。
- (3) 生产日期。
- (4) 检验员代号

19. 外包装箱上应标明地名、厂名、品名、商标及规格。



沪 Q/QB SH 1-61

味 精

續上表

| 温度 \ 气压 | 730    | 732    | 734    | 736    | 738    | 740    |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 21      | 0.5435 | 0.5450 | 0.5465 | 0.5480 | 0.5495 | 0.5510 |
| 22      | 0.5410 | 0.5425 | 0.5440 | 0.5455 | 0.5470 | 0.5485 |
| 23      | 0.5380 | 0.5395 | 0.5410 | 0.5425 | 0.5440 | 0.5455 |
| 24      | 0.5350 | 0.5365 | 0.5380 | 0.5400 | 0.5415 | 0.5430 |
| 25      | 0.5325 | 0.5340 | 0.5315 | 0.5370 | 0.5385 | 0.5400 |
| 26      | 0.5295 | 0.5310 | 0.5325 | 0.5340 | 0.5355 | 0.5370 |
| 27      | 0.5265 | 0.5280 | 0.5295 | 0.5310 | 0.5325 | 0.5340 |
| 28      | 0.5235 | 0.5250 | 0.5205 | 0.5280 | 0.5295 | 0.5310 |
| 29      | 0.5202 | 0.5220 | 0.5235 | 0.5250 | 0.5265 | 0.5285 |
| 30      | 0.5175 | 0.5190 | 0.5205 | 0.5220 | 0.5235 | 0.5250 |
| 31      | 0.5150 | 0.5165 | 0.5180 | 0.5195 | 0.5210 | 0.5225 |
| 32      | 0.5125 | 0.5140 | 0.5155 | 0.5170 | 0.5185 | 0.5200 |
| 33      | 0.5100 | 0.5115 | 0.5130 | 0.5145 | 0.5160 | 0.5175 |
| 34      | 0.5075 | 0.5090 | 0.5105 | 0.5120 | 0.5135 | 0.5150 |
| 35      | 0.5050 | 0.5065 | 0.5080 | 0.5095 | 0.5110 | 0.5125 |

| 温度 \ 气压 | 742    | 744    | 746    | 748    | 750    | 752    |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 6       | 0.5900 | 0.5915 | 0.5935 | 0.5945 | 0.5960 | 0.5975 |
| 7       | 0.5885 | 0.5900 | 0.5915 | 0.5930 | 0.5945 | 0.5960 |
| 8       | 0.5860 | 0.5875 | 0.5890 | 0.5905 | 0.5920 | 0.5935 |
| 9       | 0.5835 | 0.5850 | 0.5865 | 0.5880 | 0.5995 | 0.5910 |
| 10      | 0.5810 | 0.5825 | 0.5840 | 0.5855 | 0.5870 | 0.5885 |
| 11      | 0.5790 | 0.5805 | 0.5820 | 0.5840 | 0.5855 | 0.5870 |
| 12      | 0.5765 | 0.5780 | 0.5795 | 0.5810 | 0.5830 | 0.5845 |
| 13      | 0.5740 | 0.5755 | 0.5770 | 0.5785 | 0.5805 | 0.5820 |
| 14      | 0.5715 | 0.5730 | 0.5745 | 0.5760 | 0.5775 | 0.5790 |
| 15      | 0.5685 | 0.5705 | 0.5720 | 0.5735 | 0.5750 | 0.7565 |
| 16      | 0.5660 | 0.5675 | 0.5690 | 0.5710 | 0.5725 | 0.5740 |
| 17      | 0.5635 | 0.5650 | 0.5665 | 0.5680 | 0.5695 | 0.5710 |
| 18      | 0.5610 | 0.5625 | 0.5640 | 0.5655 | 0.5670 | 0.5685 |
| 19      | 0.5580 | 0.5595 | 0.5610 | 0.5630 | 0.5645 | 0.5660 |
| 20      | 0.5555 | 0.5570 | 0.5585 | 0.5600 | 0.5615 | 0.5630 |

## 味 精

沪 Q/QB SH 1-61

續上表

| 温度 \ 气压 | 742    | 744    | 746    | 748    | 750    | 752    |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 21      | 0.5525 | 0.5540 | 0.5555 | 0.5575 | 0.5590 | 0.5605 |
| 22      | 0.5500 | 0.5515 | 0.5530 | 0.5545 | 0.5560 | 0.5575 |
| 23      | 0.5470 | 0.5485 | 0.5500 | 0.5515 | 0.5530 | 0.5545 |
| 24      | 0.5445 | 0.5460 | 0.5475 | 0.5490 | 0.5505 | 0.5520 |
| 25      | 0.5415 | 0.5430 | 0.5445 | 0.5460 | 0.5475 | 0.5490 |
| 26      | 0.5385 | 0.5400 | 0.5415 | 0.5430 | 0.5445 | 0.5460 |
| 27      | 0.5355 | 0.5370 | 0.5385 | 0.5400 | 0.5415 | 0.5430 |
| 28      | 0.5325 | 0.5340 | 0.5355 | 0.5370 | 0.5385 | 0.5400 |
| 29      | 0.5295 | 0.5310 | 0.5325 | 0.5340 | 0.5355 | 0.5370 |
| 30      | 0.5260 | 0.5280 | 0.5295 | 0.5310 | 0.5325 | 0.5340 |
| 31      | 0.5240 | 0.5255 | 0.5270 | 0.5285 | 0.5300 | 0.5315 |
| 32      | 0.5215 | 0.5230 | 0.5245 | 0.5260 | 0.5275 | 0.5290 |
| 33      | 0.5190 | 0.5205 | 0.5220 | 0.5235 | 0.5250 | 0.5265 |
| 34      | 0.5165 | 0.5180 | 0.5195 | 0.5210 | 0.5225 | 0.5240 |
| 35      | 0.5140 | 0.5155 | 0.5170 | 0.5185 | 0.5200 | 0.5215 |

| 温度 \ 气压 | 754    | 756    | 758    | 760    | 762    | 764    |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 6       | 0.5990 | 0.6005 | 0.6020 | 0.6035 | 0.6050 | 0.6065 |
| 7       | 0.5975 | 0.5990 | 0.6005 | 0.6020 | 0.6035 | 0.6050 |
| 8       | 0.5950 | 0.5965 | 0.5980 | 0.5995 | 0.6010 | 0.6025 |
| 9       | 0.5925 | 0.5940 | 0.5955 | 0.5970 | 0.5985 | 0.6000 |
| 10      | 0.5900 | 0.5915 | 0.5930 | 0.5945 | 0.5960 | 0.5975 |
| 11      | 0.5885 | 0.5900 | 0.5915 | 0.5930 | 0.5950 | 0.5965 |
| 12      | 0.5860 | 0.5875 | 0.5890 | 0.5905 | 0.5925 | 0.5940 |
| 13      | 0.5835 | 0.5850 | 0.5865 | 0.5880 | 0.5895 | 0.5910 |
| 14      | 0.5805 | 0.5825 | 0.5840 | 0.5855 | 0.5870 | 0.5885 |
| 15      | 0.5780 | 0.5795 | 0.5810 | 0.5830 | 0.5845 | 0.5860 |
| 16      | 0.5755 | 0.5770 | 0.5785 | 0.5800 | 0.5815 | 0.5830 |
| 17      | 0.5730 | 0.5745 | 0.5760 | 0.5775 | 0.5790 | 0.5805 |
| 18      | 0.5700 | 0.5715 | 0.5730 | 0.5745 | 0.5765 | 0.5780 |
| 19      | 0.5675 | 0.5690 | 0.5705 | 0.5720 | 0.5735 | 0.5750 |
| 20      | 0.5645 | 0.5660 | 0.5675 | 0.5690 | 0.5705 | 0.5725 |

沪 Q/QB SH 1-61

味

精

續上表

| 温度 \ 气压 | 754    | 756    | 758    | 769    | 762    | 764    |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 21      | 0.5620 | 0.5635 | 0.5650 | 0.5665 | 0.5680 | 0.5695 |
| 22      | 0.5590 | 0.5605 | 0.5620 | 0.5635 | 0.5650 | 0.5665 |
| 23      | 0.5560 | 0.5575 | 0.5595 | 0.5610 | 0.5625 | 0.5640 |
| 24      | 0.5535 | 0.5550 | 0.5565 | 0.5580 | 0.5595 | 0.5610 |
| 25      | 0.5505 | 0.5520 | 0.5535 | 0.5550 | 0.5565 | 0.5580 |
| 26      | 0.5475 | 0.5490 | 0.5505 | 0.5520 | 0.5535 | 0.5550 |
| 27      | 0.5445 | 0.5460 | 0.5475 | 0.5490 | 0.5505 | 0.5520 |
| 28      | 0.5415 | 0.5430 | 0.5445 | 0.5460 | 0.5475 | 0.5490 |
| 29      | 0.5385 | 0.5400 | 0.5415 | 0.5430 | 0.5445 | 0.5460 |
| 30      | 0.5355 | 0.5370 | 0.5385 | 0.5400 | 0.5415 | 0.5430 |
| 31      | 0.5330 | 0.5345 | 0.5360 | 0.5375 | 0.5390 | 0.5405 |
| 32      | 0.5305 | 0.5320 | 0.5335 | 0.5350 | 0.5365 | 0.5380 |
| 33      | 0.5280 | 0.5295 | 0.5310 | 0.5325 | 0.5340 | 0.5355 |
| 34      | 0.5255 | 0.5270 | 0.5285 | 0.5300 | 0.5315 | 0.5330 |
| 35      | 0.5230 | 0.5245 | 0.5260 | 0.5275 | 0.5290 | 0.5305 |

| 温度 \ 气压 | 766    | 768    | 770    | 772    |
|---------|--------|--------|--------|--------|
| 6       | 0.6080 | 0.6095 | 0.6110 | 0.6125 |
| 7       | 0.6065 | 0.6080 | 0.6095 | 0.6110 |
| 8       | 0.6040 | 0.6055 | 0.6070 | 0.6085 |
| 9       | 0.6015 | 0.6030 | 0.6045 | 0.6060 |
| 10      | 0.5990 | 0.6005 | 0.6020 | 0.6035 |
| 11      | 0.5980 | 0.5995 | 0.6010 | 0.6030 |
| 12      | 0.5955 | 0.5970 | 0.5985 | 0.6000 |
| 13      | 0.5930 | 0.5945 | 0.5960 | 0.5975 |
| 14      | 0.5900 | 0.5915 | 0.5935 | 0.5950 |
| 15      | 0.5870 | 0.5890 | 0.5905 | 0.5920 |
| 16      | 0.5850 | 0.5865 | 0.5080 | 0.5895 |
| 17      | 0.5820 | 0.5835 | 0.5850 | 0.5860 |
| 18      | 0.5795 | 0.5710 | 0.5825 | 0.5840 |
| 19      | 0.5765 | 0.5780 | 0.5795 | 0.5810 |
| 20      | 0.5740 | 0.5755 | 0.5770 | 0.5785 |

味

精

沪Q/QB SH 1-61

續上表

| 温度 \ 气压 | 766    | 768    | 770    | 772    |
|---------|--------|--------|--------|--------|
| 21      | 0.5710 | 0.5725 | 0.5740 | 0.5755 |
| 22      | 0.5680 | 0.5695 | 0.5710 | 0.5730 |
| 23      | 0.5655 | 0.5670 | 0.5685 | 0.5700 |
| 24      | 0.5625 | 0.5640 | 0.5655 | 0.5670 |
| 25      | 0.5595 | 0.5610 | 0.5625 | 0.5640 |
| 26      | 0.5665 | 0.5680 | 0.5595 | 0.5610 |
| 27      | 0.5535 | 0.5550 | 0.5565 | 0.5580 |
| 28      | 0.5505 | 0.5520 | 0.5535 | 0.5550 |
| 29      | 0.5475 | 0.5490 | 0.5505 | 0.5520 |
| 30      | 0.5445 | 0.5460 | 0.5475 | 0.5490 |
| 31      | 0.5420 | 0.5435 | 0.5450 | 0.5465 |
| 32      | 0.5395 | 0.5410 | 0.5420 | 0.5440 |
| 33      | 0.5370 | 0.5385 | 0.5400 | 0.5415 |
| 34      | 0.5345 | 0.5360 | 0.5375 | 0.5300 |
| 35      | 0.5320 | 0.5335 | 0.5350 | 0.5365 |

附表二

各种味精的包装规格:

| 項 目         |      | 規 格             |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
|-------------|------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|             |      | 99度<br>(出口)     | 9 0 度 (出口)      |                 |                 |                 |                 |                 |
| 內<br>包<br>裝 | 容器种类 | 鉄 听             | 鉄 听             |                 |                 |                 | 玻 璃 瓶           |                 |
|             | 沿用名称 | 25磅             | 60兩             | 30兩             | 10兩             | 2.5兩            | 3 号             | 4 号             |
|             | 单位重量 | 11.34<br>公斤     | 2268克           | 1134克           | 378克            | 94.5克           | 14克             | 5 克             |
| 外<br>包<br>裝 | 每箱只数 | 2               | 6               | 12              | 36              | 144             | 240             | 480             |
|             | 每箱淨重 | 22.68<br>公斤     | 13.608<br>公斤    | 13.608<br>公斤    | 13.608<br>公斤    | 13.608<br>公斤    | 3.36<br>公斤      | 2.4<br>公斤       |
|             | 材 料  | 木 箱             | 木 箱             | 木 箱             | 木 箱             | 木 箱             | 木 箱             | 木 箱             |
| 裝           | 尺 寸  | 54×28×<br>29 厘米 | 42×36×<br>27 厘米 | 56×32×<br>24 厘米 | 43×31×<br>34 厘米 | 41×40×<br>32 厘米 | 52×32×<br>28 厘米 | 46×43×<br>30 厘米 |

沪 Q/QB SH 1-61

味

精

續上表

| 項 目   |          | 規 格             |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
|-------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|       |          | 80 度            |                 |                 |                 | 60 度            |                 |                 |                 |
| 內 包 庄 | 容器<br>种类 | 玻 璃 瓶           |                 |                 | 紙 包             | 紙 筒             |                 |                 | 紙 包             |
|       | 沿用<br>名称 | 10两             | 2.5两            | 1.5克            | 10公斤            | 10两             | 5两              | 2.5两            | 10公斤            |
|       | 单位<br>重量 | 312.5<br>克      | 78.125<br>克     | 1.5<br>克        | 2.5<br>公斤       | 312.5<br>克      | 156.25<br>克     | 78.125<br>克     | 2.5<br>公斤       |
| 外 包 庄 | 每箱<br>只数 | 6               | 36              | 120             | 4               | 36              | 72              | 144             | 4               |
|       | 每箱<br>淨重 | 1.875<br>公斤     | 2.8125<br>公斤    | 1.8<br>公斤       | 10<br>公斤        | 11.25<br>公斤     | 11.25<br>公斤     | 11.25<br>公斤     | 10<br>公斤        |
|       | 材料       | 瓦楞紙箱            | 瓦楞紙箱            | 瓦楞紙箱            | 瓦楞紙箱            | 麻版箱             | 麻版箱             | 麻版箱             | 瓦楞紙箱            |
|       | 尺寸       | 25×19×<br>16 厘米 | 34×18×<br>25 厘米 | 27×22×<br>22 厘米 | 31×27+<br>19 厘米 | 42×36×<br>31 厘米 | 46×32×<br>37 厘米 | 38×36×<br>37 厘米 | 28×23×<br>23 厘米 |

|                |                          |                |
|----------------|--------------------------|----------------|
| 上 海 市          | 企 业 标 准<br>QIYE BIAOZHUN | 沪 Q/QB SH 1-62 |
| 食品日用化工<br>工业公司 | 乐 口 福                    | 代替             |
|                |                          |                |

本标准适用于出口规格乐口福,系采用麦精、牛奶、可可粉、奶油等原料,经过均质、乳化、消毒、真空干燥、粉碎及空调包装而制成的棕色粉粒,用沸水冲调,即成具有全能营养的可口饮品。

### 一、原 料

1. 用于制造乐口福的各种原料,均应符合下列各项的要求:

(1) 麦精——用上海酵母厂出品,含麦芽 50%,碎米 50%规格,黄棕色,无发酵、霉菌、杂物及焦、苦等不正常气味。酸度不超过 0.8%,水份不高于 22%,浓度 41.5° 婆美以上(20°C 时测定)。

(2) 奶粉——用一級以上喷雾式全脂奶粉,淡黄色,气味新鲜,无受潮、发霉、变色及不正常气味,含脂肪不低于 26%,水份不超过 4%,溶解度不低于 97%,酸度不超过 19° T,但细菌指标仍要求符合特級奶粉标准,杂菌数每 1 克内不超过 30,000 个,大肠菌每 2 克中无。

(3) 甜炼乳——用一級以上全脂甜炼乳,黄或淡黄色,滋味正常,无严重胖听、无凝結、霉斑、变色及不正常气味。含脂肪不低于 8.5%,水份不高于 26.5%,砂糖 40~44%,酸度不高于 48° T,但细菌指标仍要求达到特級标准,杂菌数每 1 克内不超过 50,000 个,大肠菌每 1 克中无。

(4) 可可粉——应为深棕赭色,具有可可香,无受潮、发霉、虫蛀、变色、油膜及不正常气味,粉粒要求通过 80 孔/吋篩,含可可脂肪 18~22%,水份不超过 5%。

(5) 奶油——用特級鮮制加盐奶油,淡黄色,无霉斑、变色、酸酵、油膜及宿霉等气味。含乳脂不低于 82%,水份不高于 16%,乳酸 0.1%,含盐份 1.5~2.5%,杂菌数每 1 克内不超过 50,000 个,大肠菌每 0.1 克中无。

(6) 蛋粉——用喷雾式全蛋粉,浅蛋黄色,品质新鲜純淨,无受潮、霉菌、变色及不正常气味。含脂肪不低于 42%,游离脂肪酸(以油酸計)不超过 5.6%,溶度良好,杂菌数每 1 克内不超过 500,000 个,大肠菌每 0.001 克中无。

(7) 葡萄糖——用食用葡萄糖粉,色泽洁白,干爽正常,无受潮、結块、发霉、虫蛀及污点杂物。含右旋糖不低于 95%,灰份不高于 0.8%。

(8) 砂糖——用上等晶砂糖,色泽洁白,无受潮溶化及污点杂物,含純蔗糖不低于 99.3%,水份不高于 0.5%,10% 水溶液不呈现渾浊。

(9) 檸檬酸——用粉状結晶体,符合中华人民共和国药典规定规格。

(10) 小梳打(碳酸氢鈉)——用药用或食品用小梳打,符合中华人民共和国药

沪 Q/QB SH 1-62

乐 口 福

典规定规格。

(11) 香精——用 #2 乐口福香精(食品用规格),上海日用化学品一厂出品。

## 二、型 号、规 格

2. 型号: “乐口福”全能营养可口飲品。

3. 规格:

乐口福成品有如下的各种包装规格: 一

| 包 装 类 别       | 成 品 净 重 |
|---------------|---------|
| 馬 口 鉄 罐 乐 口 福 | 半 磅 装   |
| 馬 口 鉄 罐 乐 口 福 | 1 磅 装   |
| 馬 口 鉄 罐 乐 口 福 | 2½ 磅 装  |
| 玻 璃 瓶 乐 口 福   | 半 磅 装   |
| 玻 璃 瓶 乐 口 福   | 1 磅 装   |
| 玻 璃 瓶 乐 口 福   | 2½ 磅 装  |

## 三、技 术 要 求

4. 理化指标:

乐口福的理化性能必須符合下列指标: 一

| 指 标 项 目 | 规 定 标 准      |               |
|---------|--------------|---------------|
|         | 不 低 于        | 不 高 于         |
| 溶 解 度   | 90%          |               |
| 比 容     | 940 毫升/454 克 | 1050 毫升/454 克 |
| 水 份     |              | 2.5%          |
| 脂 肪     | 10%          | 14%           |
| 蛋 白 质   | 7%           | 9%            |
| 总 糖 量   | 65%          | 70%           |
| 灰 份     | 1%           | 2.5%          |
| 磷 质     | 0.3%         | 0.6%          |

## 乐 口 福

沪 Q/QB SH 1-62

## 5. 細菌指标:

(1) 乐口福中不得含有病原菌。

(2) 乐口福中的杂菌总数及大肠杆菌应不超过下列规定: —

| 品 名 規 格       | 杂菌数每 1 克中个数 | 大肠杆菌数   |
|---------------|-------------|---------|
| 馬口鉄罐裝或玻璃瓶裝乐口福 | 10000       | 0.1 克中无 |

## 6. 感官指标:

(1) 粉状要求:

A. 形态、結構: 輕松、易潮、多孔狀顆粒, 混合部分細粉。

B. 粉色: 深棕色略带光泽。

C. 香气: 具可可、牛奶、麦精、香草等正常香气。

(2) 冲溶情况:

用沸水冲調搅拌后經 3 分钟无僵顆粒存在現象。

(3) 冲溶液要求:

A. 液色: 乳油体浅棕带可可色。

B. 香气、滋味: 具可可、奶油、麦精、香草等混合滋味, 入口芳香浓郁, 甜度适中。

## 7. 外观要求:

(1) 馬口鉄罐裝: 彩色鮮明, 图文清楚, 外表光洁, 无粘附乐口福顆粒, 封罐严密不漏气, 鋁片平滑, 鉄盖紧牢, 无显明刮花, 无漏漆、发锈、鉄舌等现象, 每罐罐底印有生产批号暗記。

(2) 玻璃瓶裝: 瓶子洁白、平滑、端整, 瓶盖漆印鮮明, 商标印刷精美, 图文清楚, 无粘附乐口福顆粒; 瓶口腊紙粘封平滑紧严, 涂腊光洁, 瓶盖旋紧正常, 每瓶商标的背面印有生产批号暗記。

## 四、取样和檢驗

## 8. 取样:

(1) 乐口福应按生产分批編号(用暗記印在每罐罐底或每瓶商标背面上)取样檢驗, 取样数量, 半磅及 1 磅裝均为  $\frac{1}{1200}$ , 每批号中不滿 1200 罐(或瓶)时, 也抽样一罐(或瓶), 如該批尾数超过 800 罐(或瓶)者, 亦得增抽一罐(或瓶);  $2\frac{1}{2}$  磅裝的抽样数量为  $\frac{1}{500}$ , 尾数超过 330 罐(或瓶)者, 亦得增抽一罐(或瓶)。

(2) 取样时应检查外包装箱、鉄罐、玻璃瓶、瓶盖、紙盒、垫隔用紙、稻草套、标签等是否清洁、干燥、鮮明完整及有无锈斑、破損、水漬等情况。

## 9. 檢驗程序:

(1) 所抽取的全部样品, 均应进行外观及衡量鉴定, 其重量与商标說明上所載明的重量超差不得过 3 克, 不許有負差。

(2) 所抽取的样品应先分別作細菌指标的檢驗及感官的冲溶情况的鉴定, 然后再进行理化、感官及外观指标的檢驗。

(3) 細菌、溶解度、比容、水份及感官的各项指标, 为每批生产必須檢驗的項目, 其他理化指标可以定期每月抽驗分析。

(4) 成品出厂时, 須有工厂檢驗組的质量檢驗合格証, 单上标明品名、规格、生产日期、批号、制造数量及化驗报告单号碼方准出厂。訂貨部門亦应凭工厂出厂合格証驗收付款。

## 10. 复驗:

(1) 檢驗結果不符合技术要求的规定时, 可再取样复驗。复驗只能以一次为限, 复驗时得单独檢驗不能符合的項目, 但发现病原菌者不准复驗。

(2) 复驗时抽样数量为原抽样品数量的一倍。經复驗后均符合技术要求时作合格論。

(3) 訂貨部門驗收成品如发现有不符合技术要求的规定时亦应按本章第10条(1)(2)两款进行复驗。

## 11. 檢驗方法:

(1) 比容的測定: ——取样品 454 克一次倒入 1000 毫升的量筒內不加动搖, 以实际达到的高度綫, 即为所得比容的标准。

(2) 溶解度的測定: ——用离心沉淀法。

(3) 水份的測定: ——用恒温干燥法。

(4) 脂肪的測定: ——用氧化法。

(5) 蛋白质的測定: ——用凱氏法。

(6) 总醣量的測定: ——用斐林氏滴定法。

(7) 灰份的測定: ——用重量法。

(8) 磷质的測定: ——用重量法。

(9) 杂菌数及大肠菌的檢驗: ——按乳、乳制品細菌檢驗方法(輕标 B40-60)进行。

## 五、包装及标记

## 12. 包装:

乐口福一律采用密封包装, 分为如下二种:

(1) 馬口鉄罐裝: ——罐底鉄盖用封罐机严密封口, 使空气不能滲入; 上盖內部应有一层薄鋁片隔絕外界空气。包装成品淨重分为半磅, 1 磅及  $2\frac{1}{2}$  磅三种罐裝。