

» LIANGYOU JIANYAN
YUANSHI JILU JIANYAN BAOGAO.
FANBEN SHILI

粮油检验 原始记录检验报告

范本示例

辽宁省农村经济委员会 编

辽宁科学技术出版社

粮油检验
原始记录检验报告
范本示例

» LIANGYOU JIANYAN
YUANSHI JILU JIANYAN BAOGAO•
FANBEN SHILI



粮油检验原始记录 检验报告范本示例

辽宁省农村经济委员会 编

辽宁科学技术出版社
沈阳

图书在版编目 (CIP) 数据

粮油检验原始记录检验报告范本示例 / 辽宁省农
村经济委员会编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2014.1

ISBN 978-7-5381-8421-1

I. ①粮… II. ①辽… III. ①粮食—食品检验—技
术报告—范文 ②食用油—食品检查—技术报告—范
文 IV. ①TS210.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 299038 号

出版发行：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路29号 邮编：110003)

印 刷 者：沈阳新华印刷厂

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：185mm×260mm

印 张：17.25

字 数：360千字

出版时间：2014年1月第1版

印刷时间：2014年1月第1次印刷

责任编辑：陈广鹏

封面设计：屈 明

版式设计：于 浪

责任校对：栗 勇

书 号：ISBN 978-7-5381-8421-1

定 价：40.00 元

联系电话：024-23284354

邮购热线：024-23284502

<http://www.lnkj.com.cn>

本书编委会

主 编 高 伟

副 主 编 崔国华 郁 伟 于永德 富成研 闵国春 魏立立
嵇建族 朱旭东 郭琳琳 乔丽娜 韩 笑 刘继明
宁阳阳 孙丽琴 肖雅斌 易 涛 李桂杰 李雅莲
夏春龙 涂 勇 于长林 温佩兰 姜锦川 耿玉辉
顾立红 单 非 张秀杰 王贵彬 常智发 柳长吉
唐志强

编 者 (以姓氏笔画为序)

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 于文龙 | 于永华 | 于铁斌 | 马志刚 | 马显跃 | 尹 岩 |
| 方英杰 | 王 琳 | 王凤芝 | 王宝利 | 王明宏 | 王雪晶 |
| 宁绍明 | 任福玉 | 刘 冰 | 刘 杰 | 刘心欣 | 刘东风 |
| 刘廷华 | 刘丽君 | 刘绍川 | 刘春娟 | 刘美华 | 吕宝玉 |
| 回英年 | 孙立君 | 孙国忠 | 安宝玉 | 安奎利 | 邢亚南 |
| 何 颖 | 何久兴 | 宋 岩 | 张 潘 | 张 霞 | 张文利 |
| 张世光 | 张红艳 | 张志东 | 张学波 | 张明先 | 张恒军 |
| 张春林 | 张晓东 | 张继双 | 张继明 | 张铁男 | 李 中 |
| 李万军 | 李广州 | 李玉荣 | 李会田 | 李晓平 | 李跃飞 |
| 李喜才 | 杨 丽 | 杨玉文 | 杨奎伟 | 沈立坤 | 陈正超 |
| 陈兆庆 | 陈德安 | 林洪志 | 武 强 | 郑春柏 | 金 泽 |
| 金秀娟 | 荣凤杰 | 费国宁 | 赵春光 | 钟立科 | 唐继仁 |
| 夏春秋 | 夏焕英 | 徐 波 | 徐中良 | 徐凤敏 | 郭 勇 |
| 郭润生 | 崔 阳 | 崔玉伟 | 曹 娟 | 程 莉 | 董秀芳 |
| 韩 静 | 詹 文 | 谭文举 | 戴丽鸿 | | |

前 言

粮油检验原始记录是出具粮油检验报告的依据，也是进行科学试验和技术总结的原始资料。尽管样品经过检测后最终是以检验报告的形式体现，但检验报告只出具原始记录的最终检测数据，大量的、具体的、翔实的检测信息和检测数据都体现在原始记录中，如果原始数据信息和数据出现错误，将导致最终检验报告结果的错误，前功尽弃。

目前，我省在粮油检验监测工作中，存在检验记录、检验报告不规范、不完整、内容缺失、随意性等问题。出现粮油质量纠纷和质量事故难以溯源，原始数据查询无处入手，对检测工作的严肃性、科学性、规范性带来了隐患。随着《食品安全法》的颁布实施，社会各界和普通消费者越来越重视食品安全问题，这就要求我们从事检测工作的专业技术人员，要牢固树立依法、依规检测的工作思想，在填写样品的原始记录、检验报告时做到科学化、标准化和程序化。

本书的出版，旨在为从事粮油检验工作的专业技术人员提供一个范本。规范原始记录，检验报告使用的科学性、准确性。在全省范围内做到统一，便于全省粮油检验工作的全面提高。我们要牢记使命，培养责任意识，树立检测工作无小事的思想。认真对待检测工作中的每个环节，认真做好每次检测的原始记录、检验报告，这项工作要经得起时间和历史的检验。

本书共分三部分。第一部分原始记录，首章介绍记录编写的规范和要求，其余两章介绍品质检验和卫生检验原始记录范本，涉及168个记录。第二部分检验报告，介绍报告编写填写规范和报告范本，涉及16个报告。第三部分原始记录、检验报告示例，列举记录示例和报告示例共计16个，方便粮油检验专业技术人员使用。同时，为方便广大读者快速查找不同类别的记录、报告及示例，书后配有索引和对应页码。如标准遇有更新或检验方法有调整，应依据最新的标准和方法来科学地加以调整，适应检测工作的需要。

由于编者水平有限，报告中涉及的标准及检验方法繁多，书中不足和错误之处在所难免，敬请读者在使用过程中提出宝贵建议，以便在今后的工作中不断改进和完善。

编写组

2013年10月

目 录

第一部分 原始记录

| | | |
|------------|-----------------|-----|
| 第一章 | 原始记录填写规范 | 003 |
| 第一节 | 原始记录填写要求 | 003 |
| 第二节 | 有效数字及运算规则 | 004 |
| 第三节 | 数据处理的基本方法 | 005 |
| 第四节 | 原始记录的校核 | 006 |
| 第二章 | 品质检验记录范本 | 007 |
| 第一节 | 原粮记录 | 007 |
| 第二节 | 成品粮记录 | 047 |
| 第三节 | 油料记录 | 084 |
| 第四节 | 植物油记录 | 122 |
| 第五节 | 储存品质记录 | 139 |
| 第三章 | 卫生检验记录范本 | 151 |
| 第一节 | 仪器分析记录 | 151 |
| 第二节 | 容量分析记录 | 159 |
| 第三节 | 质量分析记录 | 162 |
| 第四节 | 常规分析记录 | 168 |

第二部分 检验报告

| | | |
|------------|-----------------|-----|
| 第一章 | 检验报告填写规范 | 171 |
| 第二章 | 检验报告范本 | 172 |
| 第一节 | 原粮报告 | 172 |
| 第二节 | 成品粮报告 | 195 |
| 第三节 | 植物油报告 | 204 |

第三部分 原始记录、检验报告示例

| | | |
|------------|-----------------|-----|
| 第一章 | 品质记表示例 | 225 |
| 第二章 | 卫生检验记表示例 | 233 |
| 第三章 | 检验报告示例 | 242 |

索引

第一部分

原始记录

第一章 原始记录填写规范

粮油质量检验的原始记录是检验工作原始性的记载，是实验室的第一手资料，是撰写试验报告、判定产品质量的重要依据，是执行粮油技术标准和产品质量法的具体体现，是保证质量体系运行有效性最重要的客观证据，同时也是检验人员技术水平的一种反映。认真做好原始记录，是保证检验数据准确可靠的重要条件，使检验结果具有可追溯性。

第一节 原始记录填写要求

一、原始记录的原始性、真实性和可追溯性

原始记录的本质特征是原始性、真实性和可追溯性即全部数据应是第一手资料。因此，不允许转抄、誊写、任意涂改。有的检验人员将滴定结果、天平称量的读数等先写在小纸片上或手心（背）上，然后转抄到原始记录上，这样实际上已经不是第一手数据了。有的人员将写错的数据用橡皮擦、小刀刮、涂改液涂改或者干脆撕掉重抄，这些做法只是为了保持原始记录的表面整洁而忽略了原始记录的原始性、真实性和可追溯性，是一种原则性的错误。

二、原始记录的内容

原始记录的内容应包括使未参加检验的人员从记录上查到编制检验报告所需的全部信息及能复原此检验的足够信息，一般包括：样品名称、编号、检测项目、检测地点、检测日期、测试依据和方法、检测结果及参加检验人员（检测人、复核人）的签名以及检验环境条件、仪器名称等。

三、原始记录的填写要求

（一）填写原始记录应使用钢笔或中性笔，不允许用圆珠笔或铅笔填写。字迹要端正、清晰、易于辨认。

（二）记录测定结果的有效数字位数与所用计量器具的测定精度一致。即保留一位不确定数字，例如：

1. 常量滴定管和移液管记录至毫升为单位的小数点后两位数字；2mL以下的微量滴定管，其读数应记录至毫升为单位的小数点后三位数字。

2. 100~1000mL容量瓶应记录至小数点后一位数字，50mL以下的容量瓶应记录至小数点后两位数字。

3. 样品的称量结果应按标准中规定使用的天平精度来记录有效数字位数，如“称取2g试样（精确到0.001g）”，则需要选择千分之一天平称量，记录中应写2.000g。

4. 采用标准曲线法分析的测试结果中相关系数 r 值一般记录至小数点后四位数字。

（三）测定结果的计算值比标准的指标值多保留一位有效数字。报出的结果应是经数据处理和修约后的最终特定值，其数值与标准的指标值有效数字位数保持一致。

（四）数字运算和修约规则符合本章第二节的规定。

(五) 原始记录必须使用法定计量单位, 已废除的或非法定计量单位严禁在原始记录中出现。

(六) 原始记录中所有空格均应填写, 如有的项目未进行检验, 则应在空格中画一斜线。

(七) 书写出现错误时, 应按规定方法进行改正, 即在要更改的数据上画双横线(要保持原始记录的字迹清晰可辨), 再在其上方或近旁书写正确的数字, 同时应在更改处盖上更改人的印章或者签字。按月统计更概率, 每人每月不得超过1%。

(八) 使用仪器分析时要在原始记录后面附上原始机打数据与图谱。如果是同一天做的一批样品, 原始图谱或数据页相同, 可将其附在一张原始记录后, 其余原始记录要在备注中说明原始图谱的位置。

(九) 使用仪器分析法测定的结果如果未检出要注明方法的检出限。

(十) 原始记录中要体现全部计算过程。

第二节 有效数字及运算规则

一、有效数字的概念

粮油质量检验结果的误差包括测量误差和运算误差。为了取得准确的分析结果, 不仅要精确测量、正确记录, 而且要按运算规则进行运算。

所谓有效数字, 就是能够测量到的数字, 它包括全部准确值及一位可疑值。有效数字保留的位数, 应根据分析方法和仪器的准确度来确定, 测得的数值只保留最末一位可疑值, 其余数字均为准确值。对于可疑值, 除非有特别说明, 通常理解为末位数有 ± 1 或 ± 0.5 单位的误差(见表1-1)。

表1-1 各数值的有效数字位数

| | | | | | |
|--------|-----------------------|--------|--------|-----------------|-----------|
| 2.4002 | 24002 | 五位有效数字 | 0.05 | 3×10^4 | 一位有效数字 |
| 0.1012 | 10.32% | 四位有效数字 | 3600 | 1000 | 有效数字位数不确定 |
| 0.0322 | 3.22×10^{-2} | 三位有效数字 | pH4.70 | | 两位有效数字 |
| 32 | 0.00042 | 两位有效数字 | | | |

以上数据中“0”在数字中位置不同, 它所起的作用也不同, “0”在数字中间和数字末尾是有效数字, 而第一位有效数字前面的“0”只起定位作用, 如0.0322只有三位有效数字; 3600这样的数字, 有效数字位数不确定, 它可能是两位、三位或四位有效数字, 它可分别写成 3.6×10^3 、 3.60×10^3 、 3.600×10^3 。

分析化学中的pH、pM、pC等对数值, 如pH4.70, 其有效数字位数仅取决于小数点后数字(对数尾数)的位数, 因整数的位数(对数首数)只与真数10的方次有关。将pH4.70换算为 $[H^+]$ 浓度时, $[H^+]$ 浓度也只能保留两位有效数字, 即 $[H^+] = 2.0 \times 10^{-5}$ (mol/L)。

分析化学中还会遇到一些有关计量的运算, 如: $M(\frac{1}{2}H_2SO_4) = \frac{1}{2} M(H_2SO_4)$, 分母中的“2”是非测量所得到的数值, 是自然数, 它的有效数字位数不是一位, 可视为无限位有

效位数。

二、数值修约

通过省略原数值的最后若干位数字，调整所保留的末尾数字，使最后所得到的值最接近原数值的过程称为“数值修约”。经数值修约后的数值称为（原数值的）修约值。

数值修约规则又称为数字的进舍规则。过去，人们习惯用“四舍五入”的数字修约规则。该规则的最大缺点是见“5”就进，必然使修约后的测量值系统偏高。按国家标准GB/T 8170—2008《数值修约规则与极限数值的表示和判定》之规定，采用“四舍六入五留双”的数值修约规则，逢“5”时有舍有入，由“5”的舍、入所引入的误差本身可自相抵消。

1. 拟舍弃数字的最左一位数字小于5时，则舍去，即保留各位数字不变。例如，将12.1498修约到一位小数，则拟舍弃数字是“498”，其最左一位数字是“4”，它小于5，则舍去498，保留各位数字，即12.1。

2. 拟舍弃数字的最左一位数字大于5、或者是5，而其后跟有并非全部为0的数字时，则进一，即保留的末位数加1。

例1：将1268修约成三位有效数字，得 127×10 ；如将1268修约到“百”位数，得 13×10^2 （特定场合可写为1300）。

例2：将12501修约到“千”数位，得 13×10^3 。

3. 拟舍弃数字的最左一位数字为5，而右面无数字或皆为0时，若所保留的末位数为奇数（1, 3, 5, 7, 9）则进一，为偶数（2, 4, 6, 8, 0）则舍弃。

例1：将1.05修约到一位小数，根据本规则拟舍弃数字的最左一位数为5，其右无数字，所保留的末位数字为偶数“0”，则“5”舍弃，得1.0。

例2：将31500修约到“千”数位，得 32×10^3 。

4. 负数修约时，先将其绝对值按如上规则修约，然后在修约值前加上负号。

例如：将-0.0365修约成两位有效位数，得-0.036。

5. 不允许连续修约。

拟修约数值应在确定修约位数后一次修约获得结果，而不得按以上规则多次连续修约。

例如：将15.456修约成整数。

正确的修约：15.456→15；

不正确的修约：15.456→15.46→15.5→16。

第三节 数据处理的基本方法

粮油检验过程需要对测量值进行计算处理，报告正确的检验结果。在粮油质量检验中常采用双试验的平均值报告检验结果，因此在计算平均值前应根据各检验项目检验方法中精度的要求判定双试验测定值是否可用，如相对相差符合该项目标准规定的允许差要求，说明双试验测定值可以计算平均值，作为分析结果报出，否则应重新测定。

分析结果可以用于判定粮油质量，对照国家粮油质量标准中的质量要求，判定产品质量是否合格，或对照有关合同要求判定测定结果是否达到合同指标要求。

第四节 原始记录的校核

原始记录除检验人员签字外，还需经校核人校核并签字。校核的主要内容包括：

1. 检验依据和检验方法是否正确，是否现行有效。
2. 使用的计量仪器与检验所要求的测量精度是否一致。
3. 环境条件、仪器设备型号及编号是否记录。
4. 样品编号、产品名称等与扦样单及样品登记表的记载是否一致。
5. 检验项目与委托书的内容是否一致。
6. 原始数据的有效数字位数是否与计量仪器的测定精度相吻合，计算结果是否符合有效数字修约规则。
7. 原始数据是否清晰可辨，原始记录的更改是否规范。
8. 计算公式是否正确，计算结果是否有误。
9. 是否使用法定计量单位。
10. 双试验结果是否超差。如超差，不能取平均值，应重做。
11. 检验结果是否超标，或在临界值时数据是否已复检。如果超标，在不影响判定结论时，该结果可以采用；如影响判定结论时，应对原样或保留样品进行再检验，以示慎重。临界值数据，必须坚持复检。
12. 检查原始记录的书面质量：原始记录应按原始记录规范填写。原始记录书写应工整，字迹清晰，无脏污，无涂改痕迹。

第二章 品质检验记录范本

第一节 原粮记录

原粮（水分）检验原始记录

编号：××

年 月 日

共 页 第 页

| | | | | | |
|---|---|---------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 样品编号 | | | 样品名称 | | |
| 样品状态 | | | 样品数量 | | |
| 检验地点 | | | 检验依据 | | |
| 检验方法 | GB 5497—1985 | | <input type="checkbox"/> 105℃恒重法 | <input type="checkbox"/> 定温定时烘干法 | <input type="checkbox"/> 两次烘干法 |
| 主要仪器 | 规格型号 | 精度 | 仪器编号 | 环境条件 | |
| | | | | 温度℃ | 湿度%RH |
| | | | | | |
| 项目 | | | 1 | 2 | |
| 铝盒编号 | | | | | |
| 铝盒（4.5cm × 2.0cm）质量，W ₀ /g | | | | | |
| 烘前试样和铝盒质量，W ₁ /g | | | | | |
| 烘后试样和铝盒重，W ₂ /g | | | | | |
| 两次烘干法 | | | | | |
| 第一次烘前试样质量，W ₃ /g | | | | | |
| 第一次烘后试样质量，W ₄ /g | | | | | |
| 第二次烘前试样质量，W ₅ /g | | | | | |
| 第二次烘后试样质量，W ₆ /g | | | | | |
| 105℃恒重法或定温定时烘干法测定粮食、油料水分（S）按下列公式计算： | | | | | |
| $S = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$ | | $S_1 =$ | $S_2 =$ | | |
| 式中：S——水分含量，%；W ₁ ——烘前试样和铝盒质量g；W ₂ ——烘后试样和铝盒质量，g；W ₀ ——铝盒质量g。 | | | | | |
| 两次烘干法测定含水量时按下列公式计算： | | | | | |
| $S = \frac{W \times W_4 - W_3 \times W_5}{W \times W_4} \times 100$ | | $S_1 =$ | $S_2 =$ | | |
| 式中：W——第一次烘前试样质量，g； W ₃ ——第一次烘后试样质量，g； W ₄ ——第二次烘前试样质量，g； W ₅ ——第二次烘后试样质量，g。 | | | | | |
| 双试验结果允许差不超过0.2%。 | | | | | |
| 项目 | 1 | 2 | 实测差 | 双试验结果允许差 | 平均值 |
| 水分/% | | | | ≤0.2 | |
| 备注 | 适用稻谷、优质稻谷、玉米、淀粉发酵工业用玉米、高油玉米、小麦、优质强筋小麦、优质弱筋小麦、高粱、粟、大麦、小豆、绿豆、豌豆、蚕豆、荞麦、裸大麦、燕麦、莜麦、黍、稷、糙米。 | | | | |

审核：

年 月 日 校核：

年 月 日 检验：

原粮（色泽、气味）检验原始记录

编号：XX

检验日期：

年 月 日

共 页 第 页

| | | | | | |
|------|---|----|------|------|-------|
| 样品编号 | | | 样品名称 | | |
| 样品状态 | | | 样品数量 | | |
| 检验地点 | | | 检验依据 | | |
| 检验方法 | GB/T 5492—2008 | | | | |
| 主要仪器 | 规格型号 | 精度 | 仪器编号 | 环境条件 | |
| | | | | 温度℃ | 湿度%RH |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 项目 | 检验结果 | | | 异常说明 | |
| 色泽 | | | | | |
| 气味 | | | | | |
| 备注 | 适用稻谷、优质稻谷、玉米、淀粉发酵工业用玉米、高油玉米、小麦、优质强筋小麦、优质弱筋小麦、高粱、粟、大麦、小豆、绿豆、豌豆、蚕豆、荞麦、裸大麦、燕麦、莜麦、黍、稷、糙米。 | | | | |

审核：

年 月 日 校核：

年 月 日 检验：

原粮（杂质）检验原始记录

编号：××

检验日期：

年 月 日

共 页 第 页

| | | | | | | |
|-----------------------|----------------|----|------|------|-------|--|
| 样品编号 | | | | 样品名称 | | |
| 样品状态 | | | | 样品数量 | | |
| 检验地点 | | | | 检验依据 | | |
| 检验方法 | GB/T 5494—2008 | | | | | |
| 主要仪器 | 规格型号 | 精度 | 仪器编号 | 环境条件 | | |
| | | | | 温度℃ | 湿度%RH | |
| | | | | | | |
| 项目 | | 1 | | | 2 | |
| 大样质量, m/g | | | | | | |
| 大样杂质质量, m_1/g | | | | | | |
| 小样质量, m_2/g | | | | | | |
| 小样杂质质量, m_3/g | | | | | | |
| 其中：矿物质（无机杂质）， m_4/g | | | | | | |

大样杂质 (M) 以质量分数 (%) 表示，按下列公式计算：

$$M = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad M_1 = \quad M_2 =$$

式中： m ——大样质量, g;

m_1 ——大样杂质质量, g。

小样杂质 (N) 以质量分数 (%) 表示，其中：矿物质（无机杂质）(P) 以质量分数 (%) 表示，按下列公式计算：

$$N = (100 - M) \times \frac{m_3}{m_2} \quad N_1 = \quad N_2 =$$

$$P = (100 - M) \times \frac{m_4}{m_2} \quad P_1 = \quad P_2 =$$

式中： m_2 ——小样质量, g;

m_3 ——小样杂质质量, g;

m_4 ——矿物质（无机杂质）质量, g。

杂质总量 (B) 以质量分数 (%) 表示，按下列公式计算： $B = M + N =$

在重复条件下获得的独立测试结果绝对差值（大、小样杂质）不大于0.3%，（矿物质或无机杂质）不大于0.1%。

| 项目 | 1 | 2 | 实测差 | 双试验结果允许差 | 平均值 | 结果 |
|-----------------------|--|--------------------------|-----|------------|-----|----|
| 大样杂质/% | | | | ≤ 0.3 | | |
| 小样杂质/% | | | | | | |
| 矿物质（无机杂质）/% | | | | ≤ 0.1 | | |
| 杂质 (B) /% = $M+N$ | | 其中：矿物质（无机杂质）(P) /% = | | | | |
| 备注 | 适用稻谷、优质稻谷、玉米、淀粉发酵工业用玉米、高油玉米、小麦、优质强筋小麦、优质弱筋小麦、高粱、粟、大麦、小豆、绿豆、荞麦、裸大麦、燕麦、莜麦、黍、稷、糙米计算矿物质含量；豌豆、蚕豆计算无机杂质含量。 | | | | | |

审核：

年 月 日 校核：

年 月 日 检验：

原粮（不完善粒）检验原始记录

编号：××

检验日期：

年 月 日

共 页 第 页

| | | | | | | |
|--|--|----|------|----------|-------|----|
| 样品编号 | | | 样品名称 | | | |
| 样品状态 | | | 样品数量 | | | |
| 检验地点 | | | 检验依据 | | | |
| 检验方法 | GB/T 5494—2008 | | | | | |
| 主要仪器 | 规格型号 | 精度 | 仪器编号 | 环境条件 | | |
| | | | | 温度℃ | 湿度%RH | |
| 项目 | | 1 | | 2 | | |
| 小样质量, W/g | | | | | | |
| 虫蚀粒质量/g | | | | | | |
| 生芽粒质量/g | | | | | | |
| 生霉（霉变）粒质量, D/g | | | | | | |
| 病斑粒质量/g | | | | | | |
| 其中 | 黑胚粒质量/g | | | | | |
| | 赤霉病粒质量/g | | | | | |
| 破碎（破损）粒质量/g | | | | | | |
| 未熟粒质量/g | | | | | | |
| 热损伤粒质量/g | | | | | | |
| 不完善粒质量, W ₁ /g | | | | | | |
| 大样杂质, M/% | | | | | | |
| 不完善粒(B)以质量分数(%)表示, 其中: 生霉(霉变)粒(D)以质量分数(%)表示, 按下列公式计算: | | | | | | |
| B=(100-M)×W ₁ /W | D=(100-M)×S/W | | | | | |
| B ₁ = | D ₁ = | | | | | |
| B ₂ = | D ₂ = | | | | | |
| 式中: B——不完善粒, %; D——生霉(霉变)粒, %; W——小样质量, g; W ₁ ——不完善粒质量, g; M——大样杂质, %。 | | | | | | |
| 在重复条件下获得的两次独立测试结果绝对差值不大于0.5% (中、小粒)。 | | | | | | |
| 项目 | 1 | 2 | 实测差 | 双试验结果允许差 | 平均值 | 结果 |
| 不完善粒/% | | | | ≤0.5 | | |
| 其中: 生霉 (霉变)粒/% | | | / | / | | |
| 备注 | 适用玉米、淀粉发酵工业用玉米、高油玉米、糙米(检生霉(霉变)粒)、小麦、优质强筋小麦、优质弱筋小麦、高粱、裸大麦、优质稻谷、粟、黍、稷、荞麦、莜麦。 | | | | | |

审核:

年 月 日 校核:

年 月 日 检验: