

商品真伪鉴别

王 军 主编



中国商业出版社

37
F760.6
37
2

国内贸易部部编中等技工学校商品经营核算系列教材

商品真伪鉴别

王 军 主编

XAK11123



3 0119 2098 4

中国商业出版社



C

369193

图书在版编目(CIP)数据

商品真伪鉴别/王军主编. —北京:

中国商业出版社, 1996. 5

ISBN 7-5044-2987-2

I. 商… II. 王… III. 商品检验-教材

IV. F760. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 08132 号

责任编辑:姜丽君

商品真伪鉴别

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

北京东华印刷厂印刷

1996年5月第1版 1996年5月第1次印刷

787×1092毫米 32开 13印张 282千字

印数:1—17600册 定价:13.00元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

ISBN 7-5044-2987-2/F·1787

编审说明

国内贸易部部编中等技工学校商品经营、经营与核算系列教材,是为了更好地为我国社会主义市场经济建设服务,主动适应我国第三产业迅速发展需要,为培养现代化商业企业一代新人,由我司根据根据中华人民共和国国内贸易部、劳动部联合颁发的《中华人民共和国中级商业行业工人技术等级标准》和有关教学文件的要求,组织有关学校的高级讲师和长期在第一线任教的教师编写的。经审定,可作为国内贸易部系统中等技工学校教材,也可作为职业中学、中级技术等级培训教材和企业职工自学读物。

《商品真伪鉴别》由淮阴市商业技工学校王军任主编。参加编写的有淮阴市商业技工学校王军(第一、二、四、五篇),广西商业学校梁福宏(第三篇),柳州供销技工学校刘世平(第六篇)。最后由青岛商业学校高级讲师邱大燮审阅。

在编写过程中得到了许多学校领导,企业领导和教师的大力支持,在此一并致谢。由于编写时间仓促,水平有限,缺点疏漏在所难免,请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司

一九九五年十月

目 录

第一篇 概论

第一章 商品质量	(1)
第一节 商品质量的概念	(1)
第二节 生产者、销售者的产品质量责任和义务	(19)
第三节 产品质量的监督管理	(23)
第二章 商品鉴定	(29)
第一节 商品质量检验的内容和基本方法	(29)
第二节 商品鉴别须知	(37)

第二篇 食品

第一章 糕点、食糖、糖果、罐头类	(46)
第一节 糕点	(46)
第二节 食糖	(55)
第三节 糖果	(61)
第四节 罐头	(69)
第二章 乳制品、豆制品、调味品	(77)
第一节 乳制品	(77)
第二节 豆制品	(86)
第三节 调味品	(89)

第三章 医药滋补品、饮料	(96)
第一节 医药滋补品	(96)
第二节 饮料	(105)
第四章 烟、酒、茶叶	(109)
第一节 卷烟	(109)
第二节 酒	(115)
第三节 茶叶	(131)
第五章 肉禽蛋鱼类	(141)
第一节 肉类	(141)
第二节 禽蛋类	(149)
第三节 鱼类	(157)

第三篇 针纺、服装、鞋帽类

第一章 针纺织品	(161)
第一节 针纺织品的分类	(161)
第二节 纺织纤维的种类与鉴别	(163)
第三节 针纺织品的鉴别	(176)
第二章 服装	(202)
第一节 服装的品种类别	(202)
第二节 服装质量鉴别	(203)
第三章 鞋帽	(219)
第一节 鞋	(219)
第二节 帽	(230)

第四篇 百货商品

第一章 玻璃制品、铝制品、搪瓷制品.....	(232)
第一节 玻璃制品.....	(232)
第二节 铝制品.....	(237)
第三节 搪瓷制品.....	(239)
第二章 日化制品.....	(244)
第一节 肥皂.....	(244)
第二节 合成洗涤剂.....	(246)
第三节 牙膏.....	(248)
第四节 化妆品.....	(250)
第三章 塑料、纸张、眼镜、钟表.....	(260)
第一节 塑料制品.....	(260)
第二节 纸张.....	(263)
第三节 眼镜.....	(267)
第四节 钟表.....	(271)
第四章 文化用品、首饰、日杂及其它类.....	(276)
第一节 文化用品.....	(276)
第二节 首饰类.....	(283)
第三节 日杂及其它.....	(290)

第五篇 家用电器

第一章 制冷、空调器具.....	(296)
第一节 电冰箱.....	(296)
第二节 空调器.....	(301)

第三节	冷风机	(305)
第四节	电风扇	(305)
第二章	电声与视频器具	(308)
第一节	收音机	(308)
第二节	录音机	(312)
第三节	电唱机	(315)
第四节	电视机	(316)
第五节	录像机	(320)
第六节	磁带与录像带	(322)
第三章	清洁器具	(325)
第四章	电热器具	(331)

第六篇 农副产品和农业生产资料

第一章	农副产品	(339)
第一节	粮食类	(339)
第二节	食用植物油类	(349)
第三节	果菜类	(353)
第四节	食用菌类	(382)
第二章	农业生产资料	(388)
第一节	化肥、农药	(388)
第二节	种子、农膜	(400)

第一篇 概 论

第一章 商品质量

商品真伪的鉴别实质上是对商品质量的优劣、真假的鉴别，要识别什么是假冒、伪劣的商品，首先必须对商品质量这一中心内容有一全面、深入的了解。

第一节 商品质量的概念

一、商品质量的概念

商品质量，亦称“商品品质”。它是评价商品优劣和反映商品使用价值的尺度。商品都具有各自的自然属性，这些自然属性有的是天然存在的，有的则是通过生产和加工形成的。人们对商品的评价，一般商品的自然属性去分析该商品是否符合其用途和使用方法的。

商品质量通常以商品外观质量和内在质量两方面的内容加以评定。外观质量主要指外形如商品样式、造型、结构、色泽、气味、食味、声响、规格（大小、尺寸、轻重）等；内在质量是指商品的特性，如物理性质、化学性质、机械性质

以及生物学性质等。

在很多情况下，商品的内在质量往往可以通过外观质量表现出来，如某些商品的颜色、光泽、透明度、新鲜度、表面结构、斑纹、疵点等，都会反映商品的内在质量。又如，苹果、梨、桔等水果类食品，从其外观就能判断其品种和风味的好坏。合格的商品需要具备商品内在质量和外观质量两个基本条件。

目前，要注意到对某些商品的选择，在某种程度上对外观质量的要求超过对内在质量的要求，特别是对服装的式样、家用电器的造型、家具的形式都提出了很高的要求。由于外观质量比内在质量更便于判别，消费者一般都是以外观质量来挑选商品的，商业基层工作者为适应目前的现状要求，必须掌握一定的判断商品外观质量的真实本领。

商品质量的概念有狭义与广义之分。狭义的商品质量指产品与国家制定的技术标准符合程度。为了具体地说明某一商品质量的优劣，国家在商品质量基本要求的某一方面确定若干具体项目，这些项目一般称为商品的质量指标。这些具体的质量指标，不同商品都有其不同的具体要求和规定，按符合要求的程度加以评定。这种评定，通常以国家标准、行业标准或订货合同中的有关规定作为最低技术条件。如加工精度、操作性能、使用寿命、经济性、可靠性、安全性、外观质量等。产品的制造质量作为商品的质量。凡是符合技术标准要求的产品叫合格品，否则就是不合格品。在不合格品中又可分为等外品，不合格品和废品等。

广义的商品质量是指商品满足消费者需要，完成其使用

价值的性能。即指产品满足需要的适用性、安全性、可用性、可靠性、维修性、经济性和环境所具有的特征和特性的总和。包括产品制造质量和企业服务质量。

商品质量特征又可分为代用的商品质量特征和真正的质量特征，在商品标准中所体现出来的特征都是其代用质量特征，而用户在消费过程中所体现的商品质量才是其真正的商品质量特征。

商品质量的高低是衡量一个国家生产力发展水平的重要标志，也是发展、扩大经营的重要前提。提高商品质量是创造社会财富，满足消费者需要的重要标志，是提高企业市场竞争能力的保证。随着市场竞争愈加激烈，只有质量高的产品才有竞争力，要在国内国际市场竞争中站住脚，产品的质量好坏是至关重要的，解决这个问题，一方面要提高产品质量意识，加强质量管理和质量监督，还要有一定的法律保证。目前，我国生产经营假冒伪劣商品的现象极为严重，而且愈演愈烈，什么都有假冒，越是名优，越是假冒，不仅干扰了我国正常的经济秩序，危害了国家的经济建设，而且有些还直接危及人民群众的生命和财产安全，败坏了国家的声誉，后果较严重。商品质量问题正日益成为整个社会关注的热点问题。

二、决定和影响商品质量的因素

(一) 生产过程中的质量因素

1. 原材料

原材料是构成商品的物质基础，其成分、结构和性质对

商品质量起决定性作用。商品的成分及主要结构能决定商品的性质。商品的理化性质，是决定商品质量的主要因素。并且是确定包装、运输、贮存和使用条件的重要依据。如肥皂含高级脂肪酸盐高，去污力就强；用蛋白质含量高的大麦酿造的啤酒，就会降低啤酒的稳定性，不耐贮存。因此，在研究商品质量时，应了解商品所选用的原材料的成分、结构、性质，以进一步分析商品质量特性，寻求提高商品质量的途径。

2. 生产工艺过程

商品的有用性及其外形、结构等都是在生产过程中形成的。因此，生产工艺配方、操作规程、设备条件和技术水平等同样对商品质量起着决定性作用。如采用相同原材料的原棉，由于纺纱过程中增加了精梳工艺，棉布的外观和强度都有明显的改进。电视机采用相同的元件，因装配、调试技术不同，而质量有很大差异。因此，在很多情况下，生产工艺过程是影响商品质量的重要因素。

3. 商品结构

商品结构是指外观结构。如样式、尺寸、规格、零部件搭配等。商品结构设计不良，不仅影响商品的外观，而且会降低商品的耐用性和适用性，甚至会失去使用价值。反之，商品结构合理，造型新颖，则商品质量会相应提高，所以，商品结构是构成商品质量的决定因素。因而设计商品结构应保证使用方便，外型美观，便于维修等。

（二）流通过程中的质量因素

1. 销售服务质量

商品的销售是实现商品使用价值的关键环节。商品的质

量在销售过程中与附加在商品上面的售前、售中、售后服务质量紧密的联结在一起，形成了商品的总体质量。商业工作者在销售服务中，经过检查、测试、挑选等工作可以制止假冒伪劣商品流给消费者。可以指导消费者正确的操作和使用，避免消费过程中因使用不当而产生质量事故，上乘的销售服务，可以使消费者增加购买的信心，并得到心理上的满足。服务质量的好坏直接影响商品质量。

2. 商品包装、保管和运输

商品的包装、运输、保管等销售条件，也是十分重要的因素。因为许多外在条件，如气候、装卸和运输设备、质量防护措施和操作以及销售设施和管理等，往往对商品质量变化有重要影响。如果在这些环节中有必要的设施条件和保持良好的工作状态，就能有效的控制外在因素对商品质量的影响，就有可能保证商品质量相对稳定或延缓商品质量恶化。

对于某些食品来说，经过适当时期的贮存，还能起到改善商品质量的作用。因此，研究和不断改善商品的包装、运输、保管和销售条件，设立必要的质量保护设施和管理制度，是在流通领域维护商品质量，降低商品损耗，对商品实行科学管理的重要内容。

（三）使用过程中的质量因素

商品在使用过程中，除了跟在生产和流通过程中一样，存在保养条件对商品产生影响，还有安装和使用办法，也对商品质量有直接影响，例如农药的使用，某些五金商品的组装和使用，毛、丝类针纺织品的洗涤与保管，家用电器商品的安装和操作等等，如果不得法，或者根本违反了规定要求，轻

则降低使用价值，重则极易造成质量事故，甚至危及人身安全。因此，积极向消费者传授使用和养护知识，设立必要的维修网点，积极提高服务质量，也是在使用过程中保护商品质量的重要内容。

三、商品质量的基本要求

对商品质量的基本要求是根据其用途和使用方法来确定的。由于商品品种繁多，性能各异，因而质量要求不同。

（一）对食品商品质量的基本要求

食品是保证人体生长发育和人体健康不可缺少的营养物质。保证食品的质量，对增强人民体质有重要意义。根据食品的作用和消费习惯，对食品质量要求概括为以下几方面：

1. 食品的营养价值

是指食品能提供人体维持生命活动和健康的营养物质。食品的营养价值包括营养成分、可消化吸收率、发热量三项指标。

（1）营养成分。是指食品中所含的蛋白质、脂肪、糖类、维生素、矿物质、有机酸及水分等。其中，蛋白质主要来源于肉禽蛋鱼类以及干豆、硬果等含有的动、植物性蛋白质。对人体的功用：供给机体构造和组织修补，使人体能够生长发育，还能产生热能，供人身体日常活动的需要。脂肪主要来源于含动物性脂肪和植物性脂肪的食品中，如猪油、肥肉、芝麻、干豆等。脂肪在人体的功用：产生热能，保持体温，溶解维生素A、D、E、K于其中，从而促进四种维生素在机体内吸收和利用。糖类主要来源于谷类等食品。其功用：供给

人体热能，是人体细胞和神经组织的必需成分。矿物质是组成人体的重要成份。如钙、磷、钾、铁、碘等。主要功用是构成机体组织和调节机体机能等。维生素在人体中含量虽不多，但是在维持机体正常生长和调节生理机能方面，它是不可缺少的重要营养素。如长期缺乏任何一种维生素，机体就要产生病态。水在人体中是血液、淋巴液及其它组织的重要成分。它能调节体温。不同的食品，其营养成分的数量、种类和功能不同，因而要求也不同。食品种类非常多，很少有一种食品能够含全部营养物质。这些营养物质是决定食品营养价值的物质基础，它们在人体内经过代谢，不仅产生热能，供给人体生命活动需要，而且能合成人体生长发育所需的物质。评定食品的营养成分，主要是分析其营养物质的种类和含量。

(2) 可消化吸收率

是指食品在食用后，人体能消化吸收的百分率。它反映了食品营养成分被人体消化吸收的程度。

(3) 发热量

是指食品的营养成分经人体消化吸收后，在体内产生的热量。它反映了食品营养价值最基本的综合性指标。蛋白质、脂肪、糖类都可提供人体所需要的热量。

2. 食品的色、香、味、形

食品的色、香、味、形不仅能够反映食品的成熟程度和质变程度，而且能影响营养物质的消化和吸收。具有良好的色、香、味、形的食品，人一见到、闻到、甚至只要想到，就会由于条件反射而引起食欲和消化液的分泌，有助于提高食

品的消化吸收率。色、香、味、形俱全的食品，体现了食品的一定内在质量，是挑选食品中不可忘记的质量指标。色：一般是指食物固有的颜色和光泽。食物色的变化往往反映出质的变化。色泽鲜艳的蔬果，鲜嫩程度较高，反之，鲜嫩程度则低。例如，青绿色、无光泽的水果为生果；又如，肉的颜色灰暗，表面质量开始下降或变质。香：食品都有各自的香气。香气的浓淡，反映了食品中含有易挥发芳香物质的多少和质量优劣程度。例如，香蕉的香气味大无异味，说明果子熟透且不霉烂；酒味香气大，说明没有漏气处，未走味。如果食品出现气味不足或出现异味，表明应有的挥发芳香成分少，应考虑是否存放过久，或存放不当。香味浓淡有多种原因，有的是自然成熟度低（如未成熟就摘下来的果子），有的存放过久鲜度下降，也有的是加工不当。味：这里所说的味是指食品的酸、甜、苦、辣、涩、咸、鲜等各种滋味，如苦瓜的苦，辣椒的辣，西瓜的甜，食醋的酸，其味各异。如果食品本身应有的滋味欠缺或不正，都表明食品质量不佳或变质。所以，在购食品时，品尝味道也很重要（在允许的条件下），是鉴别食品的质量的一个好方法。形：一般指食品外观形状。食品外形可分为两种。一种是食品的原有形状，如：苹果为圆形，黄瓜为长形。如果食品不能保持原有的标准形状，则表明质量在发生变化。水果变形，蔬菜打蔫，鱼、虾、肉变软（变形）等都为质量低下的表现。另一种是食品加工或烹饪所成形状，人工雕刻食品形成各种形态，如蛋糕分半圆或方块。这种食品外形一旦变化，可能是放置过久，如馒头放时间长了，个头变小。

3. 食品的无害性

是指食品成分中不应含有对人体有害的物质及微生物。食品中有有害物质和微生物来源是多方面的。

(1) 天然食品中本身含有有毒成分、寄生虫。如河豚鱼中的河豚素，发芽马铃薯的龙葵素，以及各种毒蘑菇等，家畜肉中寄生的囊虫卵。

(2) 工业“三废”污染。有害物质如汞、镉、铅、砷、氟、硒、酚、多氯联苯等排放到环境中，通过土壤和水源污染农作物、畜禽和鱼类等水生物，人们长期吃这些污染的食物而造成中毒，往往形成公害。

(3) 农药污染。我国有些地区滥用农药现象严重，仅以有机氯农药为例，它是一种在自然界和人体内部都不易降解的化学毒物，对人人体肝、肾产生危害，动物试验致癌。

(4) 霉菌毒素的污染。突出的如黄曲霉素，在高温高湿条件下污染玉米、花生和大米。这是一种毒性极大、致癌性很强的物质。

(5) 食品添加剂的污染。如碱类、色素、香料、糖精、防腐剂和硝酸盐以及食具、包装材料中，加入的防老剂、促进剂、增塑剂、涂料等十分复杂。其本身没有营养价值，有的却有致畸、致突变、致癌的危险。

(6) 畜禽疫病的危害。如猪囊虫病、口蹄疫、牛结核、牲畜炭疽等，都可能造成对人的感染。

(7) 细菌污染。在食品加工、运输、销售等环节，由于布局不合理，厂房、设备、工艺落后，包装容器不合卫生要求，从业人员有传染病，卫生制度管理不严等，是我国肝炎、