

商品质量与真伪识别知识丛书

商品质量 与真伪识别

粮油、肉制品、饮料、调味品、豆制品、
糕点、茶叶、酒

丛书总主编：梁益圃
副主编：何德祥
执行副主编：董文宏

0.6

学苑出版社

商品质量与真伪识别知识丛书

商品质量与真伪识别〔1〕

(粮油、肉制品、饮料、调味品、豆制品、糕点、茶叶、酒)

丛书总主编：梁益圃
副主编：何德祥
执行副主编：董文宏

本册主编 (按姓氏笔画)：左之琳、何沛、李青、李洋

曹家森、楼国柱

作者 (按姓氏笔画)：王宏、王宏、王家槐、李家槐

刘艳、邢晓慧、李青

吴、余、乔、郎、涛

刘艳、曹红

曹宝霖、韩春菊、楼国柱

学苑出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

商品质量与真伪识别·第1册/李气清等著.北京:学苑出版社,2003.3

(商品质量与真伪识别知识丛书)

ISBN 7-5077-2070-5

I.商… II.李… III.商品检验-手册 IV.F760.6-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 005042 号

学苑出版社出版发行

北京市万寿路西街11号 100036

发行部电话:68232285 68279295

新艺印刷厂印刷 新华书店经销

850×1168 1/32开本 8印张 170千字

2003年3月北京第1版 2003年3月北京第1次印刷

印数:0001—5000册 定价:15.00元

前

言

国务院1989年9月3日发出《关于严厉打击在商品中掺杂使假的通知》至今已10余年。在此期间政府打击力度不断加大，特别是近年来国务院部署联合打假、整顿规范市场经济秩序，有力地打击了制售假冒伪劣商品违法犯罪活动，使市场经济秩序不断好转。在这场声势浩大又讲究实效的打假斗争中，广大质量技术监督战线上的职工奋发拼搏，创造了辉煌的打假战绩，同时也积累了丰富的经验。打击假冒伪劣违法活动不仅要靠政府专门的执法部门，还需要社会各界和广大人民群众的大力支持和参与。学习和掌握运用商品质量和真假识别知识，已经成为社会的普遍需求。为此，我们组织北京市质量技术监督战线上的专家联合编撰了《商品质量与真伪识别知识丛书》，尽量使用通俗易懂的语言，介绍商品最基本的质量知识和近期商品真伪识别的知识，并介绍了商品质量目前国家有关标准和法规的相关要求，具有较强的实用性和科学性，适合广大消费者、商品经营者和质量监督执法人员阅读。

希望并相信本书能给广大读者实现商品质量知识的提升，能为打击制售假冒伪劣商品的违法行为发挥应有的作用。

梁益圃

(梁益圃同志现任北京市质量技术监督局副局长)

郑重声明

本书严禁盗版、盗印，发现必究。

举报电话

北京市质量技术监督局投诉举报电话：12365

学苑出版社举报电话：68281490 68279295



目



录

粮 油 类

大米	(1)
糯米	(4)
免淘米	(4)
黑米	(6)
小米	(7)
高粱米	(9)
小麦粉	(11)
高筋小麦粉	(15)
低筋小麦粉	(16)
富强粉	(17)
强化小麦粉	(18)
玉米粉	(19)
荞麦粉	(21)
大豆	(22)
黑大豆	(24)
小豆	(25)
绿豆	(26)
食用油	(28)
花生油	(30)
菜籽油	(32)
芝麻油	(34)

棉籽油	(35)
葵花籽油	(37)
红花籽油	(38)
亚麻籽油	(39)
大豆油	(40)
米糠油	(42)
玉米胚油	(43)
色拉油	(45)
高级烹调油	(46)
食用调和油	(47)
棕榈油	(48)
橄榄油	(50)

肉与肉制品类

冷却肉	(51)
注水肉	(53)
瘦肉精	(54)
中国火腿	(56)
熏煮火腿	(58)
酱卤肉制品	(60)
熏烧烤肉类制品	(61)
中式腊肠	(62)
熏煮香肠	(64)
肉干制品	(66)

饮 料 类

汽水类	(72)
果汁型汽水	(73)
果味型汽水	(74)
可乐型汽水	(74)
低热量型汽水	(74)
其他型汽水	(75)
果汁(浆)及果汁饮料类	(75)
果汁	(76)
浓缩果汁	(77)
果汁饮料	(81)
果汁果粒饮料	(81)
果浆	(81)
浓缩果浆	(81)
果肉饮料	(82)
水果饮料浓浆	(82)
水果饮料	(82)
蔬菜汁及蔬菜汁饮料类	(83)
蔬菜汁	(84)
蔬菜汁饮料	(85)
复合果蔬汁	(85)
发酵蔬菜汁饮料	(85)
食用菌饮料	(86)
藻类饮料	(86)
蕨类饮料	(86)

含乳饮料类	(86)
配制型含乳饮料	(87)
发酵型含乳饮料	(88)
植物蛋白饮料类	(90)
豆乳和豆乳饮料	(91)
椰子汁	(93)
核桃乳	(94)
杏仁露	(95)
花生露	(96)
瓶装饮用水类	(97)
瓶装饮用天然矿泉水	(97)
瓶装饮用纯净水	(100)
其他瓶装饮用水	(102)
茶饮料	(105)
固体饮料类	(108)
特殊用途饮料类	(110)
其他饮料类	(112)

冷冻饮品类

冰淇淋类（冰激凌）	(113)
雪泥类（冰霜）	(116)
雪糕类（奶冰）	(118)
冰棍类（棒冰、雪条）	(119)
甜味冰（水冰）	(121)
食用冰	(122)

调味品及其他类

食盐	(124)
豆制品	(128)
酱油	(136)
食醋	(142)
酱类	(145)
糕点	(149)
酱腌菜	(154)
味精	(159)
香辛料	(162)
腐乳	(169)

茶 叶 类

红茶	(175)
绿茶	(178)
西湖龙井茶	(182)
洞庭碧螺春茶	(183)
黄山毛峰茶	(185)
信阳毛尖茶	(187)
乌龙茶(青茶)	(188)
武夷岩茶	(190)
铁观音	(191)
广东乌龙	(192)
台湾乌龙	(193)

花茶	(194)
紧压茶	(197)
真假茶叶的区别	(199)
名词解释	(200)
茶叶感官审评	(200)
茶叶理化检验	(200)
茶叶的检验标准	(201)

酒 类

一、中国白酒（国产蒸馏酒）

浓香型白酒	(203)
清香型白酒	(205)
米香型白酒	(206)
凤香型白酒	(207)
豉香型白酒	(208)
酱香型白酒	(208)
液态法白酒	(209)
其他香型酒	(210)

二、进口蒸馏酒

威士忌酒	(211)
白兰地酒	(215)
朗姆（兰姆）酒	(219)
金酒（杜松子）	(221)
伏特加（俄得克）酒	(223)
德基拉酒	(224)

三、发 酵 酒

葡萄酒	(227)
啤酒	(233)
黄酒	(241)

粮 油 类

* * * 大 米 * * *

商品知识

我国稻谷生产虽遍及全国各地，但主要产区在长江流域的成都平原，江汉平原和洞庭湖、鄱阳湖、太湖等滨湖平原，珠江流域的河谷平原与三角洲地带，浙江、福建沿海的海滨平原。此外，云南、贵州的坝子平原也是水稻集中产区。从籼、粳、糯稻的分布来看，籼稻适合在温热地区生长，在我国主要分布于南方各产稻区，其总产量最多。粳稻耐寒性较强，多分布于高纬度和高海拔温度较低的北方各省及云南、贵州高原；在发展双季稻的南方各省因晚稻后期气温较低，种植也较多，其总产量比籼稻少。糯稻单产较低，出饭率较少，一般只做糕点和酿酒，各地都只零星种植，产量不多。

稻谷经过清理、砻谷工序，除去杂质和谷壳后即成糙米。糙米再经碾轧、筛理，除去大部分皮层和胚部后，根据留皮程度，即成不同等级的大米。大米的分类与稻谷基本相同。商品大米根据稻谷的分类方法，按粒形和粒质分为籼米、粳米、糯米三类。

1 籼米

籼米是指用籼型非糯性稻谷制成的米，米粒一般呈长椭圆形或细长形，按其粒质和籼稻收获季节可分为早籼米和晚籼米，早籼米腹白较大，硬质颗粒较少；晚籼米腹白较小，硬质颗粒较多。

2 粳米

粳米是指用粳型非糯性稻谷制成的米，米粒一般呈椭圆形，按其粒质和粳稻收获季节可分为早粳米和晚粳米，早粳米腹白较大，硬质颗粒较少；晚粳米腹白较小，硬质颗粒较多。

3 糯米

糯米是指糯性稻谷制成的米，按其粒形分为籼糯米和粳糯米，籼糯米是用籼型糯性稻谷制成的米，米粒一般呈长椭圆形或细长形，乳白色，不透明，也有的呈半透明状（俗称阴糯），粘性大；粳糯米是用粳型糯性稻谷制成的米，米粒一般呈椭圆形，乳白色，不透明，也有的呈半透明状（俗称阴糯），粘性大。

伪劣品鉴别

正常的稻谷呈金黄色、浅黄色，并有光泽。稻谷收割后，若遇阴雨，未能及时干燥，或忙于抢插，采取割穗堆垛，延迟了脱粒、干燥时间，因此，稻谷含水量很高，温度急剧上升，适于霉菌繁殖，因而沤黄。从保管工作来看，主要由于稻米水分较大，温度较高，微生物繁殖很快，在一定时间内产生黄变。黄变的结果，使稻米颜色变深，呈深黄色或黄褐色，称为黄粒米。用黄粒米煮成的米饭，似一团棉絮，吃在口里像豆腐渣。稻米黄变危害性很大。一些非法经营者为了牟取暴利，采用各种手段以陈米充新米、以次充

好。大米不耐储藏，极易陈化，陈化大米经过处理后，普通消费者利用感官很难鉴别，必须借助化学手段利用其内在品质变化予以鉴别。消费者在购买大米时可从以下几个方面进行粗略鉴别：

一看：看大米的色泽和外观。优质大米色泽清白，有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀、丰满光滑，很少有碎米、爆腰（米粒上有裂纹）、腹白（米粒上乳白色不透明部分叫腹白，是由于稻谷未成熟，糊精较多而缺乏蛋白质），无虫，不含杂质。次质、劣质大米的色泽呈白色或微淡黄色，透明度差或不透明，霉变的米粒表面是绿色、黄色、灰褐色、黑色等。米粒大小不匀，饱满度差，碎米多，有爆腰和腹白，有带壳粒，有虫，有结块等。

二闻：闻大米的气味。手中取少量大米，向大米哈一口热气，然后立即嗅气味。优质大米具有正常的清香味，无其他异味。微有异味或有霉变气味、酸臭味、腐败味和不正常的气味的为次质、劣质大米。

三摸：新米光滑，手摸有凉爽感；陈米色暗，手摸有涩感；严重变质米，手捻易成粉状或易碎。

四尝：尝大米的味道。可取少量大米放入口中细嚼，或磨碎后再品尝。优质大米味佳，微甜，无任何异味。没有味道、微有异味、酸味、苦味及其他不良滋味的为次质、劣质大米。

质量要求与技术标准

我国国家标准（GB1354-86）规定，各类大米按加工精度分为特等、标准一等、标准二等、标准三等。所谓加工精度是指糙米皮层被碾去的程度或留皮程度。各等大米加工精度以国家制定的精度标准样品对照检验。

各等级大米的质量指标见GB1354-86。

*** 糯米 ***

商品知识

糯米又称江米，糯稻谷加工成的大米，分粳糯米和粳糯米两种。粳糯米的米粒一般呈长椭圆形或细长形，乳白色，不透明，也有呈半透明状的（俗称阴糯），粘性大；粳糯米的米粒一般呈椭圆形，乳白色，不透明，也有呈半透明状的（俗称阴糯），粘性大。一般用以酿酒和制作各种糕点食品。南方多数地区用糯米酿制黄酒、甜酒，已有悠久历史，年消耗量很大。在糕点食品方面，如用粽叶将糯米包制作凉糕（江米糕）、切糕、年糕、麻球、雪球以及汤团（汤圆、元宵）等，花色品种繁多。淀粉中的支链淀粉几乎占100%，而粳米、籼米的淀粉中或不含支链淀粉或含量甚少，因此粘性有很大的差别。加工时，根据糯米精度要求进行选料，精度越高，要求原料质量越好。商品质量执行国家标准（GB1354-86）规定的各项指标，粳糯米与早粳米相同，粳糯米除碎米总量为20%外，其余与早粳米相同。

伪劣品鉴别及质量要求与技术标准 参见“大米”条目。

*** 免淘米 ***

商品知识

免淘米又称清洁米，不经淘洗就可直接炊煮的大米。

在日本早有生产。我国自1984年以来，随着人民生活水平的逐步提高，为了满足对粮食质量的要求，江苏、湖南等省先后开始生产。此米粒面光洁，透明度高，基本不含杂质，食味好，由于炊前不需淘洗，不仅可以避免在淘洗过程中干物质和营养成分的大量流失，还可以节省淘米用水和防止淘米水污染环境。营养成分与一般大米相仿，有些营养成分如钙、磷、铁等微量元素以及维生素B族却要少些。原料要选用优质晚粳稻或晚籼稻。保管期一般为两个月，存放阴凉干燥处，严防受潮和污染。

伪劣品鉴别

免淘洗大米要比正常大米加工过程增加了抛白、水磨机抛光、色选等多道工序，需要一定的生产设备条件才能生产。但由于目前国内对免淘洗米尚无标准，少数生产企业在不具备生产设备的条件下，将经过多次打磨而成的产品也称之为免淘洗米，造成混乱，使消费者无法辨识。根据GB7718-94食品标签通用标准规定，包装上必须标注的内容有名称、原料或配料表、净含量、制造者、经销者的名称和地址、生产日期和储藏指南、质量等级、产品标准号等。目前市场上销售的免淘米基本上都是小包装，消费者在购买时，应仔细看其包装标识，若标注内容不齐全，最好不要购买。感官鉴别参见“大米”条目。

质量要求与技术标准

国家尚未规定统一的商品质量标准，市场上销售的，质量一般高于国家标准（GB1354-86）特等米的要求。