

商品质量标准实用手册

商品 质量 标准 实用 手册
鉴 质 技 术

熊新生 编
(下)



中国商业出版社

商品质量标准实用手册

商品 质量 标准 实用 手册
鉴 质 技 术

熊新生 编

(下册)

中国商业出版社

顾 问

吴燕亭 刘君毓 袁金华 谢长生 潘兆恩

商品质量标准实用手册

中国商业出版社出版发行

(北京复兴门内大街45号)

邮政编码: 100801

新华书店总店科技发行所经销

江西省丰城市印刷厂印刷

787×1092毫米 32开 29印张 640千字

1991年12月第1版

1991年12月第1次印刷

印数1—4000册 上、下册 定价11.60元

ISBN7-5044-1119-1/2-23

目 录

第九章 奶制品类

全脂乳粉	(427)
脱脂乳粉	(434)
全脂加糖乳粉	(438)
全脂加糖羊奶粉	(443)
奶粉的质量检验	(449)
炼奶	(451)
全脂无糖炼乳(淡炼乳)	(456)
炼乳的质量鉴定	(459)
稀奶油	(461)
奶油	(464)
人造奶油(人造黄油)	(470)
硬质干酪	(473)
乳儿糕	(478)
生鲜牛奶	(479)
酸牛奶	(481)
液体葡萄糖	(484)
麦奶精	(486)

第十章 茶叶类

茶叶分类	(489)
各类茶叶品质特征和等级标准	(490)

茶叶的品质审评与检验·····	(519)
茶叶卫生标准与管理办法·····	(543)
第十一章 干菜、酱腌菜类	
黄花·····	(547)
黑木耳·····	(549)
黄木耳·····	(554)
白耳·····	(554)
香菇·····	(556)
玉花片·····	(559)
笋干·····	(560)
凉粉·····	(561)
油炸面筋·····	(563)
百页·····	(564)
湿粉皮·····	(565)
卤制豆腐干·····	(566)
豆腐片·····	(567)
豆腐·····	(568)
白豆腐干·····	(569)
非发酵性豆制品及面筋卫生标准·····	(570)
腐竹·····	(572)
粉丝·····	(573)
兴国鱼粉丝·····	(575)
粉条·····	(580)
淀粉类制品卫生标准·····	(581)
方便榨菜·····	(582)
榨菜(四川、浙江)·····	(583)

冬菜.....	(584)
糖蒜.....	(585)
酸薹头.....	(586)
酱盐菜.....	(587)
酱菜.....	(588)
咸菜.....	(600)
酱油杂锦菜.....	(601)
白腐乳.....	(602)
青腐乳.....	(603)
红腐乳.....	(604)
酱腌菜卫生标准.....	(605)
豆制品、酱腌菜卫生管理办法.....	(606)
第十二章 干、鲜果品、果脯蜜饯类	
鲜苹果.....	(610)
梨.....	(622)
鲜柑桔.....	(626)
杏.....	(641)
鲜葡萄.....	(642)
李子.....	(643)
沙果.....	(644)
石榴.....	(644)
草莓.....	(644)
香蕉(收购).....	(645)
香蕉(销售).....	(652)
鲜龙眼.....	(657)
核桃.....	(664)

板栗	(669)
莲子	(675)
木瓜	(681)
櫻桃	(682)
西瓜	(682)
香蕉品种特征	(682)
菠萝	(683)
桃	(684)
山楂果(片)	(686)
柿餅	(687)
紅枣	(690)
葵花籽	(693)
黑瓜子	(694)
白瓜子	(695)
五香瓜子	(695)
果脯蜜餞	(696)
金桔花(餅)	(699)
酸梅晶	(702)
青紅絲	(707)
金絲蜜枣(南式)	(709)
果丹皮	(815)
第十三章 蜂蜜	
第一节质量指标	(717)
第二节蜂蜜的鉴定	(719)
第三节蜂蜜的包装、运输和储存	(735)
食品标签通用标准	(739)

第十四章 农村土产类

棉花	(745)
麻	(752)
苎麻	(756)
桑蚕茧	(759)
烟叶	(767)
蓖麻籽油	(786)
生漆	(788)
脂松香	(797)
烟花爆竹	(803)
蜂蜡	(810)
白蜡	(814)
橡碗	(818)
合成樟脑	(821)
宣纸	(823)
江西土纸	(825)
木炭	(827)

第十五章

日用陶瓷器	(829)
日用细瓷器	(833)
日用普通陶器(缸类)	(842)
日用精陶器	(844)
卫生巾	(858)
皱纹卫生纸	(861)
苇席	(865)
纱经草席	(867)

中餐燃气炒菜灶.....	(876)
家用燃气快速热水器.....	(883)
液化石油气快速热水器.....	(886)
铁锅.....	(888)
菜刀.....	(890)

第九章

奶及奶制品类

第一节 奶 粉

一、奶粉的种类

奶粉品种很多，按其所含的脂肪量、原料乳的性质及制造所用的干燥方法而定。

按原乳含脂量多少，可分为全脂奶粉、脱脂奶粉、低脂奶粉、重脂奶粉（即乳脂粉）等四种。

按加糖与否，可分为全脂甜奶粉，全脂淡奶粉等。

按工艺和原料不同，可分为速溶奶粉、酪奶粉、乳清粉等。

按添加的营养成分分，有维生素强化奶粉，可可型奶粉，母乳型奶粉等。

二、各种奶粉的质量标准

（一）全 脂 乳 粉

依据标准：G B 5410—85

适用范围：本标准适用于以牛乳为原料，经杀菌、浓缩和喷雾干燥而制成的粉末状产品。

1 技术要求

1.1 用于制造全脂乳粉的牛乳，不低于 G B 5408—85《消毒牛乳》附录A（补充件）中二级品的规定。

1.2 生产全脂乳粉要符合《乳与乳制品卫生管理办法》的各项规定。

1.3 全脂乳粉按感官、理化和微生物指标分为特级品。

一级品和二级品。

1.4 全脂乳粉感官指标及评分

1.4.1 感官指标按百分制评定,其中各项的分数见表1。

表 1

项 目	分 数
滋味及气味	65
组织状态	25
色 泽	5
冲调性	5

1.4.2 各级产品应得感官评分分见表2。

表 2

等 级	总评分	滋味和气味最低得分
特 级	≥ 90	60
一 级	≥ 85	55
二 级	≥ 80	50

1.4.3 感官评分表3。

表 3

项 目	特 征	扣 分	得 分
滋 味 和 气 味 (65分)	具有消毒牛乳的纯香味, 无其他异味者	0	65
	滋味气味稍淡, 无异味者	2~5	63~60
	有过度消毒的滋味和气味者	3~7	62~58
	有焦粉味者	5~8	60~57
	有饲料味者	6~10	59~55
	滋味气味平淡无乳香味者	7~12	58~53
	有不清洁或不新鲜滋味和 气味者	8~13	57~52
	有脂肪氧化味者	14~17	51~48
	有其他异味者	12~20	53~45
组 织 状 态 (25分)	干燥粉末无结块者	0	25
	结块易松散或有少量硬粒者	2~4	23~21
	有焦粉粒或小黑点者	2~5	23~20
	贮藏时间较长, 凝块较结实者	8~12	17~13
	有肉眼可见杂质或异物者	5~15	20~10

(续上表)

项 目	特 征	扣 分	得 分
色 泽 (5分)	全部一色, 呈浅黄色者	0	5
	黄色特殊或带浅白色者	1~2	4~3
	色泽不正常者	2~5	3~0
冲调性 (5分)	润湿下沉快, 冲调后完全无团块, 杯底无沉淀物者	0	5
	冲调后有少量团块者	1~2	4~3
	冲调后团块较多者	2~3	3~2

注: ①在感官鉴定时, 允许用温水调成复原乳进行鉴定。

②润湿下沉性系指10g全脂乳粉, 撒布在25℃水面上, 全部润湿下沉时间。

③冲调性系指规定34g全脂乳粉用250ml40℃水冲调, 搅动后观察冲调情况。

1.5 凡产品具有苦味、腐败味、发霉味、化学药品味和石油产品等气味者, 作为废品处理。

1.6 凡不符合本标准二级品规定者, 在不变质、无严重异味的情况下, 按等外品处理。

1.7 全脂乳粉理化指标应符合表4要求。

表 4

项 目		全 脂 乳 粉		
		特 级	一 级	二 级
水分, %	≤	2.50	2.75	3.00
脂肪, %		25.00~ 30.00	25.00~ 30.00	25.00~ 30.00
复原乳*酸度, °T	≤	18.00	19.00	20.00
溶 解 度	指数法, ml ≤	0.15	0.30	0.50
	重量法, % ≥	99.00	98.00	97.00
杂质度**	ppm ≤	6	12	16
铅(以pb计)	ppm ≤	0.50	0.50	0.50
铜(以Cu计)	ppm ≤	4.00	4.00	4.00
汞(以Hg计)	ppm	按鲜乳折算 ≤0.01		

*全脂乳粉复原乳系指含乳干物质12%的乳汁。

**杂质度包括焦粉粒。

1.8 全脂乳粉非密封包装等级产品, 在保证期内, 水分不超过 5%, 溶解度指数不高于 0.60^{ml} (相当于重量法溶解度不低于 95%)。

1.9 全脂乳粉的微生物指标应符合表 5 要求。

表 5

项 目	全 脂 乳 粉		
	特 级	一 级	二 级
细菌总数,个/g $\leq$	20000	30000	50000
大肠菌群(近似数), 个/100g $\leq$	40	90	90
致病菌	不得检出	不得检出	不得检出

2 取样和检验

2.1 取样

2.1.1 产品应以生产班次分批,连续生产不能分别按班次者,则以贮粉罐分批。

2.1.2 产品应分批编号,按批号取样检验。

乳粉用箱或桶包装者,则开启总数的1%,用83C m长开口采样杆,预先要灭菌,然后自容器的四角及中心采取样品各一杆,放在盘中搅匀,采取约总量的千分之一作检验用。

采用听装、瓶装、塑料袋装和盒装样品时,可以按批号分开,自该批产品堆放的不同部位采取总数的千分之一作检验用,但不得少于两件。尾数超过500件者,须增取一件。

所采样品应贴上标签,标明下列各项:

- 产品名称;
- 工厂名称及制造日期;
- 采样日期;
- 产品数量及批号。

2.1.3 产品标签应鲜明、整洁,外包装箱需完整、干燥。