

无公害食品生产检测
与管理规范实务全书

无公害食品 卫生标准 (二)

卢炳瑞 主编

中国言实出版社

图书在版编目(CIP)数据

无公害食品生产检测与管理规范实务全书 / 卢炳瑞主编.

—北京:中国言实出版社, 2004.9

ISBN 7-80128-319-4

I. 无…

II. 卢…

III. 绿色食品—食品加工—汇编

IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 103279 号

中国言实出版社出版发行

(北京市西城区府右街 2 号 邮政编码 100017)

中铁十六局印刷厂

787×1092 32 418.75 印张

2004 年 9 月第 1 版 2004 年 9 月第 1 次印刷

印数:1~1 000 册

定价:3200.00 元(本卷 16.00 元)

目 录

◎豆制食品业用大豆	1
◎荞麦	3
◎菜豆(芸豆).豇豆.精米豆(竹豆.揽豆).扁豆	8
◎甘薯(地瓜.红薯.白薯.红苕.番薯)	11
◎粮食.油料检验甘薯片纯质率检验法	12
◎饲用植酸酶活性的测定标准	13
◎农田土壤环境质量监测技术规范	23
◎稻麦联合收割机作业质量标准	40
◎早稻直播栽培技术规程	44
◎柑桔稳产.优质栽培技术操作规范	52
◎农田土壤中地膜残留标准	66
◎淀粉粘度测定方法	69
◎淀粉白度测定方法	71
◎淀粉水分测定方法	73
◎可食性动物组织中盐酸克仑特罗残留量的测定方法	76
◎兽药质量的外观鉴别	87
◎无公害洋葱产品采后标准化处理技术	89
◎茶叶卫生标准的分析方法	93
◎谷物及谷物制品中钙的测定	94
◎产蛋鸡.肉用仔鸡维生素预混合饲料	99

◎产蛋鸡.肉用仔鸡.仔猪.生长肥育猪微量元素	
预混合饲料.....	101
◎饲料原料标准 饲料用小麦.....	103
◎饲料原料标准 饲料用玉米.....	105
◎饲料原料标准 饲料用高粱.....	107
◎饲料原料标准 饲料用稻谷.....	109
◎食用菌总糖含量测定方法.....	111
◎饲料水分的测定方法.....	117
◎饲料粗脂肪测定方法.....	120
◎水泥窑灰钾肥.....	124
◎有机肥料粗灰分的测定.....	127
◎有机肥料速效钾的测定.....	130
◎有机肥料速效磷的测定.....	133
◎有机肥料有机物总量的测定.....	138
◎有机肥料水分的测定.....	141
◎糖料甜菜.....	145
◎农药乳化剂氢离子浓度测定方法.....	148
◎农药乳化剂检验的一般规定.....	150
◎农药 pH 值的测定方法.....	153
◎国家标准油料中油的游离脂肪酸含量测定法.....	156
◎国家标准谷物制品中钙的测定.....	160
◎国家标准小麦粉干面筋测定法.....	165

◎食品企业通用卫生规范.....	167
◎（腊肠）.香肚卫生标准.....	174
◎乳酸菌饮料卫生标准.....	176
◎饲料中粗蛋白测定方法.....	182
◎饲料添加剂 维生素预混料通则.....	189
◎水果.蔬菜可溶性糖测定法.....	199

◎豆制食品业用大豆

1 技术条件

11 豆制食品业用大豆以净粮水溶性蛋白含量分等。等级指标及其他质量指标见下表。

12 低于 3 等的大豆为等外大豆，等外大豆不作豆制食品业用。

13 大豆种皮脱落，子叶完整，以及种皮生有白蒲未伤及子叶的均属好粒。

14 大豆子叶变色粒最高限度为 20%，超过 20% 的不作豆制食品原料。

15 动植物检疫项目按国家有关规定执行。

16 卫生标准按 GB2715—81《粮食卫生标准》，GB2761—81《食品中黄曲霉毒素 B₁ 允许量标准》，GB4790—84《粮食中二溴乙烷残留量卫生标准及检验方法》，GB4809—84

《食品中氟允许量标准》，GB5127—85《食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷允许残留量卫生标准》执行。

2 名词解释

21 子叶变色粒：经过高温烘烤，子叶用肉眼可见为红色至褐色的籽粒。

22 霉变粒与病斑粒：按照 GB1352—86《大豆》

关于霉变粒.病斑粒的解释执行。

23 破碎粒与虫蚀粒：按照 GB1352—86 关于破碎粒.虫蚀粒的解释执行。

24 杂质：按照 GB1352—86 关于杂质的解释执行。

25 色泽.气味：按照 GB1352—86 关于色泽.气味的解释执行。

3 检验方法

31 扦样

按照 GB5491—85 《粮食.油料检验 扦样.分样法》执行。

32 水溶性蛋白

按照 GB5511—85 《粮食.油料检验 粗蛋白质测定法》中附录 A 《大豆水溶性蛋白质测定法》执行。

33 杂质测定

按照 GB5494—85 《粮食.油料检验 杂质.不完善粒检验法》执行。

34 霉变粒.破碎粒

按照 GB5494—85 执行。

35 水分测定

按照 GB5497—85 《粮食.油料检验 水分测定

法》执行。

36 色泽. 气味鉴定

按照 GB5492—85《粮食. 油料检验 色泽. 气味. 口味鉴定法》执行。

37 子叶变色粒的鉴定

从平均样品中, 经分样后随机采取完整大豆籽粒 (不包括破碎粒与明显的虫蚀粒)。

200 粒平推于小盘内, 置入烘箱在 105 摄氏度条件下烘烤 40min, 取出。用小刀沿子叶片缝切开, 计数肉眼可见子叶变为浅红至褐色的籽粒。

子叶变色粒 (%) = 子叶变色粒 / 样品总粒数
X100

双试验允许误差不超过平均值的 2%, 取平均值作为测定结果, 测定结果取整数。

4 包装. 运输和储存

大豆的包装. 运输和储存, 必须符合保质. 保量. 运输安全和分类. 分等储存的要求, 严防污染。

◎ 荞麦

1 主题内容与适用范围

本标准规定了荞麦的分类. 质量指标. 检验方法. 包装. 运输和储存要求。

本标准适用于收购. 销售. 调拨. 储存. 加工和出

口的商品荞麦。

2 引用标准

GB2715 粮食卫生标准

GB5491 粮食.油料检验 扦样.分样法

GB5492 粮食.油料检验 色泽.气味.口味鉴定法

GB5494 粮食.油料检验 杂质.不完善粒检验法

GB5497 粮食.油料检验 水分测定法

GB5498 粮食.油料检验 容重测定法

3 名词术语

31 容重：荞麦籽粒在一定容积内的重量，以g/L表示。

32 不完善粒：不完善但尚有食用价值的颗粒，包括以下几种：

321 虫蚀粒：被虫蛀蚀，伤及胚或胚乳的颗粒。

322 破损粒：脱掉果皮的完整子实及籽粒压扁、破碎伤及胚乳的颗粒。

323 霉变粒：粒面生霉或胚乳变色变质的颗粒。

324 病斑粒：粒面带有病斑并伤及胚乳的颗粒。

325 生芽粒：芽或幼根突破种皮的颗粒。

33 苦荞：比正常荞麦粒小，棱角钝，粒色灰暗，无光泽，粒面粗糙，皮层不易脱落。

34 杂质：通过规定筛层和无使用价值的物质，包括下列几种：

341 筛下物：通过直径 2.5mm 圆孔筛的物质。

342 矿物质：砂石、煤渣、砖瓦块、金属物等。

343 其他杂质：无食用价值的荞麦粒、异种粮粒、鼠、鸟粪便及其他物质。

35 色泽气味：一批荞麦固有的色泽气味。

4 分类

根据荞麦的颗粒大小，分为两类：

41 大粒荞麦，也称大棱荞麦。留存在 5.0mm 圆孔筛上部分超过 5.0%者。其粒色多为茶褐色和深褐色。

42 小粒荞麦，也称小棱荞麦。留存在 5.0mm 圆孔筛上部分在 5.0%以下（含 5.0%）者，其粒色多为灰褐色和黑褐色。

5 质量指标

51 各类荞麦按容重分等，等级指定及其他指标见下表：

52 各类荞麦以三等为计价基础。低于五等的为等外荞麦。

55 实行全项目增减价的容重以大粒 620g/L，小粒 660g/L 为基础指标。大粒荞麦容重高于 670g/L。

小粒荞麦容重高于 710g/L 的不再增价。

54 卫生指标根据要求按 GB2715 执行。

55 植物检疫项目按照国家有关规定执行。

6 检验方法

61 扦样.分样:按 GB5491 的规定执行。

62 容重测定:按 GB5498 的规定执行。

63 杂质.不完善粒测定:按 GB5494 的规定执行。

64 水分测定:按 GB5497 的规定执行。

65 色泽.气味测定:按 GB5492 的规定执行。

66 大.小粒测定

661 仪器和用具

6611 天平,感量 0.1g;

6612 容物选筛;

6613 电动筛选器;

6614 分样器分样板;

6615 分析盘.镊子等。

662 试样的制备

将扦取的样品拣出大型杂质,再经 2.5mm 圆孔筛过筛,取筛上物备用。

663 操作步骤

用分样器或四分法分取制备好的样品约 200g,

称重后放于直径 5.0mm 圆孔筛上，按 GB5494 杂质筛选法用电动筛选器或手筛法进行筛选，然后称量留存 5.0mm 圆孔筛上的荞麦重量，计算其百分率。凡超过 5.0% 的为 大粒荞麦，低于 5.0%（含 5.0%）的为 小粒荞麦。

664 结果计算

计算公式：

$$X=W1/W * 100$$

式中：X——大粒（或小粒），%；

W1——留存 5.0mm 圆孔筛上荞麦重量，g；

W——试样重量，g，

665 允许差和结果表示双试验允许差不超过 0.5%，求其平均数，即为检验结果，保留小数点后第一位。

67 苦荞含量测定

671 仪器和用具同 661。

672 试样的制备同 66 2。

673 操作步骤

用分样器或四分法分取制备好的样品约 50g，称重后置于分析盘中，用镊子拣出苦荞，称重，计算其百分率。

674 结果计算

计算公式:

$$X = W1/W * 100$$

式中: X——苦荞含量, %;

W1——苦荞重量, g;

W——试样重量, g。

675 允许差和结果表示

双试验允许差不超过 0.5%, 求其平均数, 即为检验结果, 保留小数点后第一位。

7 包装、运输和储存

荞麦的包装、运输和储存, 必须符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求, 严防污染。

◎菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、搅豆)、扁豆

本标准适用于省、自治区、直辖市之间调拨的商品菜豆、豇豆、精米豆、扁豆。

1 互混

菜豆、豇豆、精米豆、扁豆之间互混, 以及混入其他淀粉质豆类的总限度为 10.0%。超过总限度的为杂菜豆、杂豇豆、杂精米豆、杂扁豆。

2 质量标准

21 菜豆、豇豆、精米豆、扁豆按纯粮率分等。等

级指标及其他质量指标见下表。

纯 粮 率 %			
杂质 %	水分 %	色泽. 气味	
等级	最低指标		
1	96.0		
2	94.0	1.0	13.5
正常			
3	92.0		

22 菜豆. 豇豆. 精米豆. 扁豆以二等为中等标准, 低于三等的为等外菜豆. 豇豆. 精米豆. 扁豆。

23 卫生标准和动植物检疫项目, 按照国家有关规定执行。

3 名词解释

31 纯粮率: 除去杂质的菜豆. 豇豆. 精米豆. 扁豆重量 (其中不完善粒折半计算) 占试样重量的百分率。

32 不完善粒, 包括下列尚有食用价值的颗粒:

321 未熟粒: 籽粒不饱满, 皱缩达粒面 1/2 及以上, 与正常粒显著不同的颗粒。

322 虫蚀粒: 被虫蛀蚀, 伤及子叶的颗粒。

323 病斑粒: 粒面带有病斑, 伤及子叶的颗粒。

324 破损粒: 子叶残缺. 横断. 压扁. 破碎的颗

粒。

325 生芽粒：芽或幼根突破种皮的颗粒。

326 霉变粒：粒面生霉或子叶变色、变质的颗粒。

33 杂质，包括下列几种：

331 筛下物：菜豆通过直径 3.0mm 圆孔筛的物质；豇豆、精米豆、扁豆通过直径 2.0mm 圆孔筛的物质。

332 无机杂质：泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

333 有机杂质：无食用价值的菜豆粒、豇豆粒、精米豆粒、扁豆粒、异种粮粒（淀粉质豆粒除外）及其他有机物质。

34 色泽、气味：指一批菜豆、豇豆、精米豆、扁豆的综合色泽和气味。

4 检验方法

菜豆、豇豆、精米豆、扁豆样品的扦取和各项指标的检验，按照 GB5490—5539—85《粮食、油料及植物油检验方法》有关部分执行。

5 包装、运输和储存

菜豆、豇豆、精米豆、扁豆的包装、运输和储存，必须符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求。

严防污染。

◎甘薯（地瓜.红薯.白薯.红苕.番薯）

标准适用于省.自治区.直辖市之间调拨的商品甘薯。

1 质量标准

11 甘薯按完整块根分等。等级指标及其他质量指标见下表。

等级	完整块根 %		杂质			
	不完整块根 % (每块 100g 以上)					
	总量	病害 其他				
1	90.0	10.0	3.0	7.0	2.0	
2	80.0	20.0	8.0	12.0	2.0	
3	70.0	30.0	12.0	18.0	2.0	

12 甘薯以二等为中等标准，低于三等的为等外甘薯。

13 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

2 名词解释

21 完整块根：完整.健全以及轻微擦伤或伤后愈合的块根。

22 不完整块根，包括下列尚有食用价值的块

根:

221 病害块根: 包括感染黑斑病, 软腐病以及其它病害的块根。

222 其他块根: 包括虫害. 机械伤 (镐伤. 挖伤) . 干疤 (伤后结成的) . 绿皮. 萎缩. 热伤. 冻伤. 雨淋. 水浸等块根。

23 杂质: 一批块根中所含的浮土. 块根上所沾的泥土. 无食用价值的块根, 以及其他有机. 无机物质。

3 检验方法

甘薯样品的拣取和各项指标的检验, 按照 GB5490~5539—85 《粮食. 油料及植物油脂检验方法》有关部分执行。

4 包装. 运输和储存

甘薯的包装. 运输和储存, 必须符合保质. 保量. 运输安全和分等储存的要求。严防污染。

◎粮食. 油料检验甘薯片纯质率检验法

本标准适用于商品甘薯片纯质率的检验。

1 仪器和用具

11 托盘天平: 感量 0.1g;

12 分析盘;

13 镊子等。