

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1963—2007

进出口南瓜籽仁、葵花籽仁 感官检验方法

Organoleptic inspection of pumpkin seed kernel and
sunflower seed kernel for import and export

2007-08-06 发布

2008-03-01 实施



中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 均为资料性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：王振通、李鸣、张桂芬、张松岩、徐宝东、高峰、郑洪生。

本标准系首次发布的检验检疫行业标准。

进出口南瓜籽仁、葵花籽仁 感官检验方法

1 范围

本标准规定了进出口南瓜籽仁、葵花籽仁的抽样和检验方法。

本标准适用于进出口南瓜籽仁、葵花籽仁的检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 8170—1987 数值修约规则

SN/T 0188 进出口商品重量鉴定规程 衡器衡重

SN/T 0798 进出口粮油、饲料检验 检验名词术语

3 术语和定义

SN/T 0798 规定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

纯度 purity

去除杂质后的南瓜籽仁、葵花籽仁质量占试验样品质量的百分比。

3.2

杂质 foreign matter

3.2.1

一般杂质 general foreign matter

本批货物中含有的南瓜籽仁、葵花籽仁以外的植物茎、叶、无毒子实和碎体、泥土和已失去使用价值的本品颗粒及外壳等。

3.2.2

有害杂质 harmful foreign matter

本批货物中含有的一切有毒有害、有损人畜健康和加工机械的杂质，如金属物、石块、玻璃、鼠鸟粪便、有害植物种子、人畜毛发等。

3.3

不完善粒 imperfect kernel

3.3.1

破碎粒 broken kernel

子叶破碎残缺，失去部分达到或大于本品完整颗粒体积二分之一的仁粒（不含2片子叶分离的仁粒）。

3.3.2

未熟粒 immature kernel

子叶发育不全，仁粒显著皱瘪、畸形，不足正常仁粒体积二分之一或仁肉不饱满显薄片状，尚有使用

价值的本品仁粒。

3.3.3

损伤粒 **damaged kernel**

3.3.3.1

虫蚀粒 **weevilled kernel**

被虫蛀蚀并伤及子叶的本品仁粒。

3.3.3.2

霉变粒 **mould kernel**

由于受冻、受热、浸油发霉致使子叶部分变色、变质的本品仁粒。

3.3.3.3

病斑粒 **spotted kernel**

粒面有病斑并伤及子叶的本品仁粒。

3.3.3.4

出芽粒 **sprout kernel**

种胚萌动发育的本品仁粒。

3.3.3.5

轻泛油粒 **light oily kernel**

子叶受损浸油，口味微变，颜色呈浅黄色变化的仁粒。

3.3.3.6

重泛油粒 **heavy oily kernel**

子叶受损浸油，口味辛辣，颜色呈黄褐色变化的仁粒。

3.3.3.7

黄粒 **stained kernel**

由于日晒、水渍等原因引起子叶明显变黄并失去光泽的葵花籽仁粒。

3.3.4

其他不完善粒 **other imperfect kernel**

不属上述各项，但在生长期或储运过程中遭受天气或不良环境和原因影响，并已不同程度影响到其内在品质，尚有使用价值的本品仁粒。

3.4

带壳粒 **unshell kernel**

脱壳加工不完全，附带有全部或部分籽壳的本品仁粒。

3.5

半壳粒 **semi-inshell kernel**

无壳南瓜籽仁的变异品种，打磨后籽粒中部显无壳南瓜籽仁正常颜色，边缘呈白壳，且白壳面积大于整粒二分之一的籽粒。

3.6

浅色粒 **light-color kernel**

南瓜籽仁仁粒颜色明显浅于本品正常颜色的饱满籽粒。

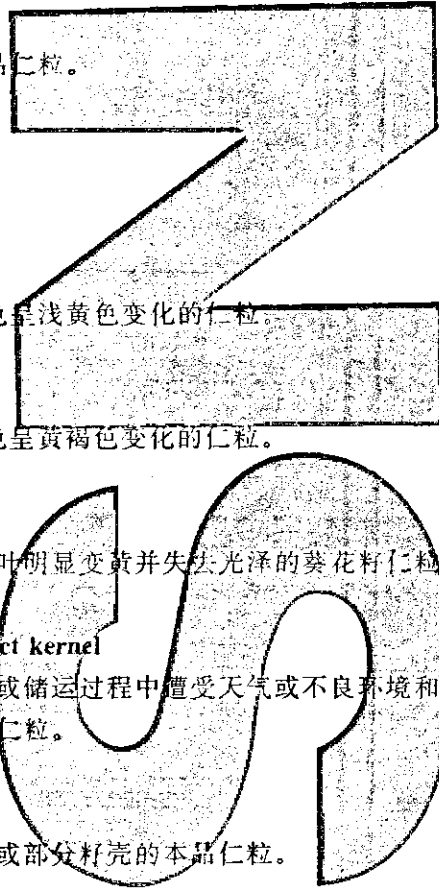
3.7

脏板 **dirty kernel**

3.7.1

轻脏板 **light dirty kernel**

无壳南瓜籽仁表面外来物质或瓜瓤粘附轻微影响外观的仁粒。



3.7.2

重脏板 heavy dirty kernel

无壳南瓜籽仁表面外来物质或瓜瓢粘附,面积达整个仁粒二分之一以上或虽不足二分之一但严重影响外观的仁粒。

3.8

水分 moisture

试验样品按本标准 5.6 规定的方法,经烘干后测得的质量损失百分率。

3.9

千粒重 1 000 kernel weight

1 000 粒籽仁的质量。

4 抽样

4.1 作批

同一检验批的商品应具有相同的特征,如包装、标记、产地、规格和等级等。
以不超过 100 t 为一检验批。

4.2 抽样工具

取样铲、盛样袋、混样盘、分样板。

4.3 抽样数量

100 件及以下:抽取 5 件。

100 件以上按式(1)计算应抽件数。

$$n = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

n ——应抽取的件数;

N ——一批货物的总件数。

计算抽样件数时取整数,小数部分向上修约。每件取样数量应基本一致,并不得少于 50 g,每批平均样品不得少于 2 kg。

4.4 抽样方法

4.4.1 开始抽样前,应根据报检单与合同对商品的品名、等级、批号、标记、件数、堆垛位置等逐一核对无误后,再抽取样袋(箱)。

4.4.2 抽取的样袋(箱),应均匀地分布在堆垛内外和四周。

4.4.3 将样袋(箱)移置到洁净明亮处,拆开袋(箱)口,检查货物品质、外观、色泽和气味。

4.4.4 确认品质无显著异常后,按样袋(箱)数量 10% 的比例(每批一般不少于 3 袋)进行倒袋(箱)检查。若发现包间差异明显或其他异常情况,应增加倒袋(箱)件数。

4.4.5 用取样铲在样袋(箱)中抽取不同部位的样品,及时放入盛样袋,全部抽取完毕,将盛样袋内的样品倒入混样盘,充分混合后,以四分法缩分成平均样品不少于 2 kg,连同记载有报检号、品名、抽样地点、日期等情况的标识签一起装入盛样袋内,密闭后携回,进行室内检验。

4.4.6 在抽样同时,要检验有无活虫,如有发现应及时通知报检人做熏蒸杀虫处理,并确认熏蒸效果。

4.4.7 抽样工作也可在加工生产过程中或实施装卸作业时进行,依据作批数量随机采取单件抽样方法。

5 检验

5.1 检验程序

参照附录 A、附录 B 所示品质条件进行品质检验,检验程序见图 1。

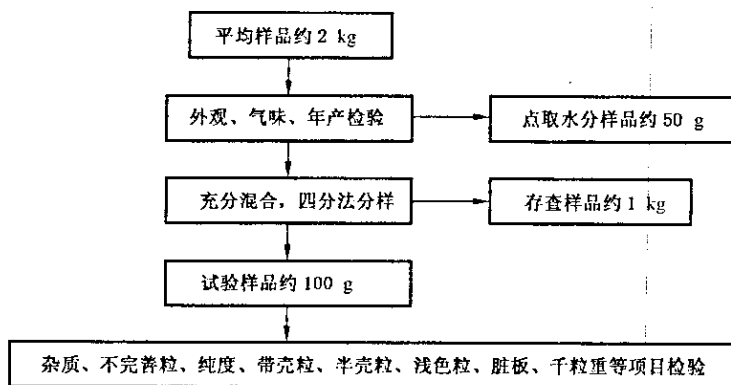


图 1 检验程序图

5.2 外观、气味、年产检验

5.2.1 外观、气味、年产检验在抽样现场进行检验的基础上,对平均样品做进一步的检验,综合判定。

5.2.2 打开装有平均样品的盛样袋,立即以感官鉴定气味是否正常。

5.2.3 将平均样品倒在洁净的检验台或白检验盘中混匀、摊平,于无眩目光线明亮处综合鉴定光泽、颜色、颗粒匀整、洁净程度和年产。

5.3 杂质、不完善粒、带壳粒及脏板等项目检验

5.3.1 仪器用具

感量 0.01 g 天平、白检验盘、镊子、盛样皿。

5.3.2 检验方法

将定量的试验样品倾入白检验盘中,根据 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7 的定义,按其子项分别仔细拣出各类杂质、各种不完善粒、带壳粒、半壳粒、浅色粒及脏板,分别放入盛样皿内,在感量 0.01 g 天平上分别称量。

5.3.3 结果计算

按式(2)、式(3)、式(4)、式(5)、式(6)、式(7)分别计算含量百分率:

$$A = m_1/m \times 100\% \dots\dots\dots(2)$$

式中:

A——杂质或其子项的含量百分率, %;

m_1 ——杂质或其子项的质量,单位为克(g);

m ——试验样品的质量,单位为克(g)。

$$B = m_2/m \times 100\% \dots\dots\dots(3)$$

式中:

B——不完善粒或其子项的含量百分率, %;

m_2 ——不完善粒或其子项的质量,单位为克(g);

m ——试验样品的质量,单位为克(g)。

$$C = m_3/m \times 100\% \dots\dots\dots(4)$$

式中:

C——带壳粒的含量百分率, %;

m_3 ——带壳粒的质量,单位为克(g);

m ——试验样品的质量,单位为克(g)。

$$D = m_4/m \times 100\% \dots\dots\dots(5)$$

式中:

D ——半壳粒的含量百分率, %;
 m_4 ——半壳粒的质量, 单位为克(g);
 m ——试验样品的质量, 单位为克(g)。

$$E = m_5/m \times 100\% \quad \dots\dots\dots(6)$$

式中:

E ——浅色粒的含量百分率, %;
 m_5 ——带壳粒的质量, 单位为克(g);
 m ——试验样品的质量, 单位为克(g)。

$$F = m_6/m \times 100\% \quad \dots\dots\dots(7)$$

式中:

F ——脏板的含量百分率, %;
 m_6 ——脏板的质量, 单位为克(g);
 m ——试验样品的质量, 单位为克(g)。

5.4 千粒重检验

5.4.1 仪器用具

感量 0.01 g 天平、白检验盘、镊子、盛样皿等。

5.4.2 检验方法

由试验样品中随机顺数出完整粒约 500 粒, 准确称量, 折算成千粒重。

5.4.3 结果计算

按式(6)计算千粒重。

$$E = m_4 \times 1\,000/L \quad \dots\dots\dots(8)$$

式中:

E ——千粒重;
 m_4 ——样品的质量, 单位为克(g);
 L ——样品的粒数。

5.5 纯度检验

按式(8)计算纯度百分率。

$$G = (100 - A)\% \quad \dots\dots\dots(9)$$

式中:

G ——纯度百分率, %;
 A ——杂质含量百分率, %。

5.6 水分检验

5.6.1 仪器用具

5.6.1.1 电热恒温烘箱

在 80℃~150℃ 温度范围内能自动控制温度稳定在 ±2℃ 范围内的装置, 附有 50℃~200℃, 刻度为 1℃ 的水银温度计, 其长度应合于水银球保持在中层搁板上 2 cm~2.5 cm 处的要求。

5.6.1.2 天平: 感量 0.001 g。

5.6.1.3 带盖称量皿: 铝制, 直径 50 mm~70 mm, 高 15 mm~25 mm。

5.6.1.4 装有干燥剂的玻璃干燥器。

5.6.2 试样制备

按 5.1 于平均样品中点取水分试验样品约 50 g, 并拣除杂质(南瓜籽仁用剪刀剪成宽约 2 mm 的小条)及时装入密闭的样品瓶中备用。

5.6.3 称取试样

用角勺将样品瓶中的样品充分搅拌均匀后,从中挖取,放入烘至衡重的带盖称量皿内,在感量0.001 g天平上精确称取试样约6 g,晃平加盖待烘,并记录质量。

5.6.4 烘干方法

5.6.4.1 105℃恒重法(基准法)

将装有试样的称量皿盖揭开,连同皿盖一起放入预热至105℃的电热恒温烘箱内的中层搁板上,关上烘箱门,待温度回升至105℃起开始记时,以105℃±2℃烘烤90 min后,开箱加盖,取出称量皿,置于干燥器内,冷至室温,称量。重复此过程,直到两次连续称量质量之差不超过0.005 g,取较小的一次读数,按式(10)计算水分百分率。

5.6.4.2 130℃快速法(常用法)

将装有试样的称量皿盖揭开,连同皿盖一起放入预热至130℃的电热恒温烘箱内的中层搁板上,关上烘箱门,待温度回升至130℃起开始记时,以130℃±2℃烘烤40 min后,开箱加盖,取出称量皿,置于干燥器内,冷至室温,称量。按式(10)计算水分含量百分率。

5.6.5 结果计算

$$H = \frac{(m_1 - m_2)}{(m_1 - m_0)} \times 100\% \dots\dots\dots (10)$$

式中:

H——水分含量百分率, %;

m₀——称量皿盒质量,单位为克(g);

m₁——烘前试样及称量皿盒质量,单位为克(g);

m₂——烘后试样及称量皿盒质量,单位为克(g)。

5.6.6 其他方法

南瓜籽仁、葵花籽仁水分测定也可采用符合规定程序并经过实验验证能得到与基准方法测定结果一致的仪器法进行测定。各种仪器操作方法按仪器说明书规定执行。

5.7 检验结果的有效数字规定

根据 GB/T 8170—1987 规定如下:

- 水分:0.1%;
- 杂质及子项:0.01%;
- 不完善粒:0.1%;
- 不完善粒子项:0.01%;
- 纯度:0.01%;
- 带壳粒:0.1%;
- 半壳粒:0.1%;
- 浅色粒:0.1%;
- 脏板:0.1%;
- 千粒重:0.01 g。

5.8 包装检验

按照对外贸易合同和保障运输安全的要求进行包装检验。

5.8.1 包装材质

5.8.1.1 检查外包装是否坚固,能否保证商品不受污染。

5.8.1.2 检查内包装是否完好,质地是否符合卫生要求,能否保证商品质量及卫生。

5.8.2 包装标记:检查标记是否齐全无误,各自位置是否适当,字迹是否清晰,有无杂乱标记。

5.8.3 包装封口:检查封口质量是否牢固整齐。

5.9 重量鉴定

按 SN/T 0188 的规定执行。

6 存查样品

经检验合格的商品,按 5.1 条逐批从平均样品中分取存查样品,注明报检号、品名、等级、日期,妥善保存至少 6 个月。

附 录 A
(资料性附录)
南瓜籽仁的品质条件

表 A.1 南瓜籽仁的品质条件

项 目		要 求	
籽仁结构		籽粒饱满、坚实	
籽仁颜色		雪白、光板南瓜籽仁:深绿色; 毛边南瓜籽仁:浅黄绿色; 无壳南瓜籽仁:墨绿色。	
味道及气味		典型南瓜籽仁味道,无任何异常气味及味道	
纯度/%		≥99.5	
水分/%		5.0~8.0	
杂 质	一般杂质/%	≤0.5	
	有毒有害杂质	不得检出	
不 完 善 粒 /%	破 碎 粒	南瓜籽仁、葵花籽仁	AA级≤3.0;A级≤5.0
		无壳南瓜籽仁、葵花籽仁	≤3.0
	损 伤 粒	虫蚀粒	≤0.5
		未熟粒	≤1.0
		发芽粒	≤0.5
		霉变粒	AA级≤0.1;A级≤0.3;无壳南瓜籽仁、葵花籽仁≤0.3
		病斑粒	≤0.5
		重泛油粒	AA级≤0.5;A级≤1.0
轻泛油粒	AA级≤2.0;A级≤8.0		
带壳粒		AA级:不得检出;A级≤0.1%	
半壳粒/%		无壳南瓜籽仁≤1.0	
浅色粒/%		无壳南瓜籽仁≤3.0;AA级≤5.0	
脏板/%		无壳南瓜籽仁≤1.0	

附 录 B
(资料性附录)
葵花籽仁的品质条件

表 B.1 葵花籽仁的品质条件

项 目		要 求	
籽仁结构		籽粒饱满、坚实	
籽仁颜色		灰白、微灰	
味道及气味		典型葵花籽仁味道,无任何异常气味及味道	
纯度/%		≥99.5	
水分/%		5.0~8.0	
杂质	一般杂质/%	≤0.5	
	有毒有害杂质	不得检出	
不完善粒/ %	破碎粒	≤10	
	未熟粒	≤1.0	
	损伤粒	虫蛀粒	≤0.5
		霉变粒	≤0.3
		病斑粒	≤0.5
		重泛油粒	≤2.5
		轻泛油粒	≤3.0
黄仁	≤1.0		
带壳粒/%		≤0.2	

中华人民共和国出入境检验检疫
行业标准
进出口南瓜籽仁、葵花籽仁
感官检验方法

SN/T 1963--2007

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 18 千字
2007年11月第一版 2007年11月第一次印刷
印数 1—2 000

*

书号: 155066·2-18245 定价 10.00 元



SN/T 1963-2007