

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0978—2000

进出口新鲜蔬菜检验规程

**Rules for the inspection of fresh vegetables
for import and export**

2000-09-15发布

2000-12-31实施

中华人民共和国国家出入境检验检疫局 发布

前　　言

本标准是按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》的要求编写的。

本标准根据蔬菜的食用器官及其形状的大小分别对各种出口新鲜蔬菜进行了分类和归类，并对出口新鲜蔬菜检验中可能涉及到的各种名词或术语作出了定义。

本标准附录 A 是标准的附录。

本标准由中华人民共和国国家出入境检验检疫局提出并归口。

本标准由中华人民共和国厦门出入境检验检疫局负责起草。

本标准主要起草人：庄文钦、陈志宏、孙明钊、林振腾、陈荔银、兰玲。

本标准系首次发布的行业标准。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

进出口新鲜蔬菜检验规程

SN/T 0978—2000

Rules for the inspection of fresh vegetables
for import and export

1 范围

本标准规定了进出口新鲜蔬菜的分类、抽样、检验及重量鉴定方法。

本标准适用于进出口新鲜的根茎菜类、叶菜类、花菜类、瓜果菜类、豆菜类蔬菜和新鲜食用菌类蔬菜的检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.38—1996 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 8856—1988 水果、蔬菜产品粗蛋白质的测定方法

GB/T 8857—1988 水果、蔬菜产品的总灰分及总灰分和水溶性灰分的碱度测定方法

GB/T 8858—1988 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量测定方法

GB/T 8868—1988 蔬菜塑料周转箱

SN/T 0188—1993 进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重

3 分类

3.1 根茎菜类:以肥大的根或茎作为食用部分的新鲜蔬菜,如胡萝卜、莴笋、芋、洋葱等。

3.2 叶菜类:以叶片和叶柄作为食用部分的新鲜蔬菜。根据叶型的大小又可分为大型叶菜类(如结球甘蓝、结球白菜、大白菜等)、中型叶菜类(如油菜、菠菜、芥菜等)和小型叶菜类(如大葱、香葱、芹菜、芫荽等)三类。

3.3 花菜类:以肥嫩的花器作为食用部分的新鲜蔬菜,如金针菜、花椰菜、青花菜等。

3.4 瓜果菜类:以果实作为食用部分的新鲜蔬菜。根据瓜果型的大小又可分为大型瓜果菜类(如南瓜、冬瓜等)、中型瓜果菜类(如黄瓜、苦瓜、茄子等)和小型瓜果菜类(如辣椒、菱等)。

3.5 豆菜类:以豆荚或其种子作为食用部分的新鲜蔬菜,如菜豆、毛豆、豌豆、蚕豆等。

3.6 食用菌类:以子实体作为食用部分的新鲜的大型真菌类蔬菜,如蘑菇、金针菇、银耳、毛木耳等。

4 定义

本标准采用下列定义。

4.1 新鲜蔬菜

供食用部分已生育到具有商品价值,收获后经剔除不可食用部分和非本品物质等,未改变菜体的特征,仍有呼吸、代谢作用的蔬菜。

4.2 保鲜蔬菜

新鲜蔬菜经加工整理或包装后,贮藏在冷库中并以冷藏集装箱装运出口的蔬菜。

4.3 组织及形态

菜体所固有的外形紧实、匀整及手触的硬实感程度。

4.4 色泽

菜体在贮运过程所呈现的本品种新鲜、正常的颜色和光泽。

4.5 风味

菜体所固有的气味和正常滋味。

4.6 加工程度

菜体经挑拣、冲洗、修剪或其他方法处理,去除泥土、菜体非食用部分的良好程度。

4.7 同一品种

菜体的特征、形状、色泽及生长状态相似。

4.8 新鲜

菜体有光泽、硬实、脆嫩、不萎蔫。

4.9 成熟度

菜体生长发育至具有商品价值的程度。

4.10 洁净度

菜体外观有无泥土及其他外来物污染的程度。

4.11 等级

按菜体的大小、外观、质地结构、菜面缺陷等因素综合划分的不同级别。

4.12 规格

以菜体最大横断面直径或长度、重量等因素综合划分的不同组别。

4.13 杂质

4.13.1 恶性杂质
有碍于安全卫生的物质,如毛发、动物粪便、虫体、金属、玻璃碎块、泥土、砂石、塑料片及有毒植物体等。

4.13.2 一般杂质

除恶性杂质以外的一切非本品的物质。

4.14 缺陷菜

4.14.1 机械损伤菜

菜体在采收、加工、贮运中处理不当所受到的物理性伤害,但正常的收割切口和整修除外。

4.14.2 病害菜

菜体遭受病原体的侵染而导致的斑点、斑块、变色的蔬菜。

4.14.3 萎蔫菜

由于病变或加工、贮藏、运输条件不当,造成菜体水分过度散失且不能复原的蔬菜。

4.14.4 粗老菜

菜体组织已明显木栓化或纤维化的蔬菜,如白萝卜的糠心、胡萝卜的硬心等。

4.14.5 发育不良菜

菜体由于发育不良而未能达到该商品规格的蔬菜。

4.14.6 空心菜

菜体由于老化或环境因素导致内部组织开裂而有空洞,但具有本品种菜体所固有的空心特征的蔬菜(如蕹菜、辣椒、藕等)除外。

4.14.7 畸形菜

与本品种菜体正常形状、色泽、大小有显著差异的个体,如花椰菜的紫花、青花和毛花等。它可以是由于天气恶劣、生态环境不良或品种退化等因素造成,导致品质不佳。

4.14.8 虫蚀菜

遭受虫口侵蚀而损伤的蔬菜。

4.14.9 带虫菜

带有昆虫的活体或死体的蔬菜。

4.14.10 发酵菜

由于贮运不当(缺氧或温度高等)而导致发酵变味的蔬菜。

4.14.11 腐烂菜

由于病原体过度活动,导致菜体失去原有的形体,流出伤液,并发臭,且危及其他个体的存放的蔬菜。

4.14.12 发芽菜

由于贮运条件不当或收获前环境不良造成已长出芽体的蔬菜。

4.14.13 灼伤菜

遭受日光晒伤或农药、化肥施用不当等造成菜体伤害,菜面出现褪色的水渍状斑,甚至干枯的蔬菜。

4.14.14 冷害菜

在0℃以上的不适度低温中发生生理病害,菜面出现凹陷斑、水渍斑、变褐等的蔬菜。

4.14.15 冻害菜

在冰点或冰点以下的低温中由冰晶造成伤害的蔬菜。

5 抽样

5.1 抽样条件

抽样应在清洁、干燥、光线充足、无异味的场所进行,避免日光直接照射,防止外来杂质混入。

5.2 抽样用具

扦样铲,乳胶手套,盛样用无毒的塑料袋、网袋或桶,保温箱。

5.3 抽样数量

以不超过2 500件的同一品种或种类,成熟度相同的新鲜蔬菜作为一个检验批(超过2 500件应另列批次),且其规格、重量、包装、标记应一致,按表1规定的数量抽样。

表1 抽样数量

总件数	抽样数量,件
100以下	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
1 001~2 500	≥15

5.4 抽样方法

5.4.1 现场核对货物的唛头、批次、数量、重量、规格及其他标识是否与报验单相符,并检查外包装是否完好。

5.4.2 根据货物堆垛的实际情况,按表1规定的抽样数量从整批的各个部位随机抽取样本,逐件开启,进行感官检验,并作好各项原始记录。

5.4.3 实验室样品制备与保存:完成各项感官检验后,将各样件中菜体重新混合均匀,按表2规定的制样量,从中随机抽取样品分成两份,分别装入样品袋(或桶)内,作为存查样品和进行理化检测用样品,附

上标签,内容包括:报验号、报验日期、品名、规格、数量、重量、抽样时间、地点、抽样人,并依据商品特性妥善存放,防止挤压、碰撞,立即送回实验室检验。

保鲜蔬菜,从冷库中抽取样品装入保温箱中,立即送回实验室检验,并将存查样品放入5℃冰箱中。

表 2 实验室样品制样量

品 名	制 样 量
豆菜类、小型瓜果菜类、小型叶菜类、食用菌类	1 kg
根茎菜类、中型叶菜类	3 kg
大型瓜果菜类、大型叶菜类、花菜类	6 个(个体)
中型瓜果菜类	10 个(个体)
捆装蔬菜	10 捆

5.5 实验室样品应在送到实验室后立即进行检验,避免样品的特性发生变化。

6 品质检验

6.1 检验条件

检验场所应环境清洁、干燥、空气新鲜流通,光线明亮、柔和、光度一致,无杂色光干扰,避免强光直射,无异味干扰。

6.2 检验用具

6.2.1 检验台。

6.2.2 放大镜。

6.2.3 镊子。

6.2.4 白色搪瓷碟。

6.2.5 白色搪瓷盘(20 cm×40 cm)。

6.2.6 台秤:称量 5 000 g,感量 1 g。

6.2.7 天平:称量 500 g,感量 0.5 g。

6.2.8 游标卡尺:0 cm~15 cm。

6.2.9 不锈钢直尺:0 cm~30 cm 或卷尺。

6.2.10 冰箱。

6.3 检验程序

在抽取样件后,按附录 A 图 A1 所示流程图分项进行检验。

6.4 感官检验

将 5.4.2 所取的样件,逐件开启,取出所有菜体,平铺于检验台上进行感官检验。小型菜体类的感官检验(如小型叶菜类、小型瓜果类、豆菜类、食用菌等)可从每一样件中各抽取 500 g 样品混合均匀后进行。

6.4.1 组织及形态检验:肉眼观察菜体的形态是否完整,大小是否均匀、菜面特征、匀整度,用目测及手感鉴定其紧密度、脆嫩程度,是否符合有关规定。

6.4.2 色泽检验:观察菜体是否具有该品种新鲜、正常的颜色和光泽。

6.4.3 风味检验:嗅辨及口尝菜体的气味、滋味是否正常,有无异味。

6.4.4 加工程度检验:观察菜体加工处理的完好程度,是否符合有关规定。

6.4.5 同一品种检验:根据菜体的特征、形状、色泽及生长状态判定是否属于同一品种。

6.4.6 新鲜度检验:观察菜体是否具有本品应有的新鲜色泽、形状,有无萎蔫现象。

6.4.7 洁净度检验:观察菜体表面是否清洁,有无异物污染。

6.4.8 成熟度检验:观察菜体是否发育至应有的商品价值。

要求缝宽适度,无突起的铁钉,适合于长途运输。

8.3 草袋

要求编织紧密,适合于长途运输。

8.4 泡沫箱

泡沫箱应无破损,粘封紧密,不透气;倘若以塑料袋抽真空包装作为内包装,其所用的塑料袋应无毒无孔,厚度适宜,气密性好,无漏气现象发生,袋口扎紧,适合于长途运输。

8.5 塑料箱

应符合 GB/T 8868 的要求,且适合于长途运输。

9 贮藏条件

9.1 冷藏库

冷藏库要求温湿度适宜、恒定,并有温湿度计显示,无不良气味,有灭菌措施,不得与带有异味或其他易吸收异味的商品放在一起。

9.2 普通仓库

普通仓库要求阴凉,不受日晒、雨淋,通风透气,有防潮措施,无不良气味,有防虫、鼠措施,不得与带有异味或其他易吸收异味的商品放在一起。

10 结果判定

将上述检验结果,对照标准及合同、信用证要求综合判定是否合格。

被判定为不合格的产品,允许在返工整理的基础上复验一次。但凡属有碍安全卫生原因判为不合格的产品,不得复验。

11 检验有效期

新鲜蔬菜经检验合格后应立即装运出口。其检验有效期:叶菜类、食用菌类 3 天;花菜类、豆菜类 5 天;根茎菜类、瓜果菜类 7 天。超过此期限的必须重新申请检验。

12 存查样品

按 5.4.3 分得的存查样品,应根据商品的特性妥善存放在阴凉处或冷藏柜中,保存至索赔有效期满为止。

附录 A
(标准的附录)
出口新鲜蔬菜检验流程图

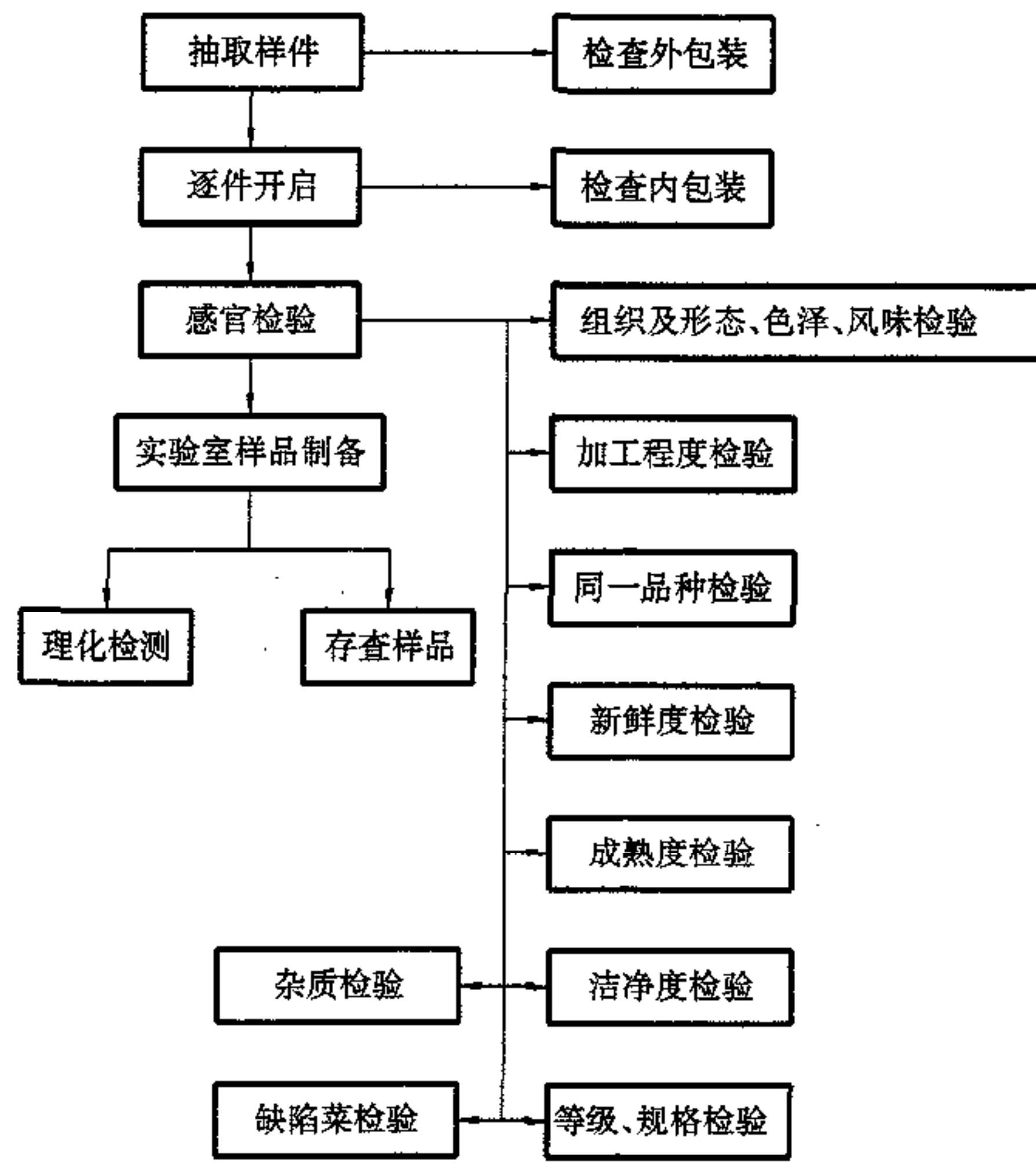


图 A1 出口新鲜蔬菜检验流程图

中华人民共和国出入境检验检疫
行业标准
进出口新鲜蔬菜检验规程

SN/T 0978—2000

*

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

电 话：68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 13 千字

2001 年 1 月第一版 2001 年 1 月第一次印刷

印数 1—2 000

*

书号：155066 · 2-13478