

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2303—2009

进出口泡菜检验规程

Rules for the inspection of kimchi for import and export

2009-07-07 发布

2010-01-16 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

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准负责起草单位：中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：李风琪、徐海涛、郭小鹏、张勤、邢婷婷。

本标准系首次发布的检验检疫行业标准。

进出口泡菜检验规程

1 范围

本标准规定了进出口泡菜的抽样、检验及检验结果的处理。

本标准适用于以精选时令蔬菜、辅以其他调料经修选、切断、盐腌、调味后发酵而成的进出口泡菜。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过在本标准中引用而成为本标准的条款。凡是注日期明细文件,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。凡是不注日期的文件其最新版本适用本标准。

- GB 317 白砂糖
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌的检验方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸钾、苯甲酸的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10133 水产调味品卫生标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检验方法 高效液相色谱法
- SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法
- SN 0170 出口食品中沙门氏菌检验方法
- SN 0176 蜡样芽胞杆菌的检验方法
- SN/T 0188 进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重
- SN/T 0626 出口速冻蔬菜检验规程
- SN/T 1748 进出口食品中寄生虫的检验方法
- SN/T 1948 进出口食品中环己基氨基磺酸钠的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

泡菜 kimchi

以新鲜蔬菜(如:大白菜)为主要原材料(70%以上),以其他蔬菜(如:蒜、姜、葱、萝卜等)和调味品为辅料,经盐腌、调味和发酵等工序加工而成的具有韩国风味的产品。

3.2

色泽 color

本品固有的正常颜色和光泽。

3.3

风味 odour and taste

本品固有的气味和滋味。

3.4

杂质 foreign impurities

3.4.1

一般杂质 common impurities

诸如杂草、枝梗、叶片等植物性碎体。

3.3.2

有害杂质 detrimental foreign impurities

混入本品的一切非本品的有毒、有害的及有碍食品安全卫生的物质,如金属、人发、畜毛、油漆片、碎玻璃、泥沙、小石块等有碍安全卫生的所有物质。

3.5

最小包装 least package

预包装食品的最小包装单位。

3.6

密封 seal

食品容器经封闭后能防止液体或固体微粒从容器中泄露以及阻止微生物进入的状态。

3.7

胀袋(瓶) swollen package

由于各种原因造成复合材料容器胀气,从而使容器变形的现象。

3.8

检验批 lot

同一发货人和收货人的同一品种、同一包装标记,同一运输工具,来自或运往同一地点,同时出境或入境的货物为同一检验批。

4 技术要求

4.1 蔬菜应是精选的时令鲜菜,不得有异臭、异味及腐烂变质现象。

4.2 食盐应符合 GB 2721 要求。

4.3 白砂糖应符合 GB 317 要求。

4.4 味精应符合 GB 2720 要求。

4.5 鱼露应符合 GB 10134 要求。

5 抽样方法及样品保存

5.1 抽样

参照 SN/T 0626 规定方法进行。

5.2 样品保存

备查样品应于 0℃~ -2℃ 下保存,保留 30 d。

6 检验(检验流程图见附录 A)

6.1 重量鉴定

净重和固形物按 SN/T 0188 规定方法检验。

6.2 感官检验

6.2.1 外观品质检验

将品质检验样品置于白色搪瓷盘内,嗅辨有无异味,检查样品质地是否良好,观察其形状、大小、色泽等是否正常,作好记录。

6.2.2 杂质检验

在进行 6.2.1 检验时,检查样品盘内泡菜有无杂质,并鉴定是否属有害杂质。

6.3 理化检验

6.3.1 盐度的测定

按 GB/T 12457 规定方法检验。

6.3.2 总酸含量的测定

按 GB/T 12456 规定方法检验。

6.3.3 砷

按 GB/T 5009.11 规定方法检验。

6.3.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定方法检验。

6.3.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定方法检验。

6.3.6 糖精钠

按 GB/T 5009.28 进行检验。

6.3.7 甜蜜素

按 SN/T 1948 进行检验。

6.3.8 苏丹红

按 GB/T 19681 进行检验。

6.3.9 防腐剂

按 GB/T 5009.29 进行检验。

6.4 微生物

6.4.1 大肠菌群

按 SN 0169 规定方法检验。

6.4.2 沙门氏菌

按 SN 0170 规定方法检验。

6.4.3 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定方法检验。

6.4.4 蜡样芽胞杆菌

按 SN 0176 规定方法检验。

6.4.5 寄生虫卵检验

按 SN/T 1748 规定方法检验。

6.5 农药残留

根据合同信用证及有关进口国的卫生要求进行检验;如无指定的方法,则按国家标准或行业标准检验。

6.6 包装及标志检验

6.6.1 外包装检验

抽样前仔细检查全批商品的外包装是否坚固、完整,清洁卫生,有无异味污染、破损或渗漏,是否适合长途运输,包装封口是否牢固。

6.6.2 内包装检验

开箱抽样过程中,检查内衬的塑料袋或塑料瓶是否破损,扎(瓶)口是否牢固良好。

6.6.3 标志检验

检查外包物上标明的品名、毛净重、批次代号和唛头等是否与内容物相符合;这些标志是否工整准确和清晰可见。内外标签上如有食品标签,标签内容是否符合 GB 7718 相关规定要求。

7 结果判定

将上述检验结果对照标准及合同等有关要求,综合判定是否合格。

8 不合格品处理

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

9 检验有效期

自检验合格之日起,有效期 21 d。

附录 A
(规范性附录)
进出口泡菜检验流程图

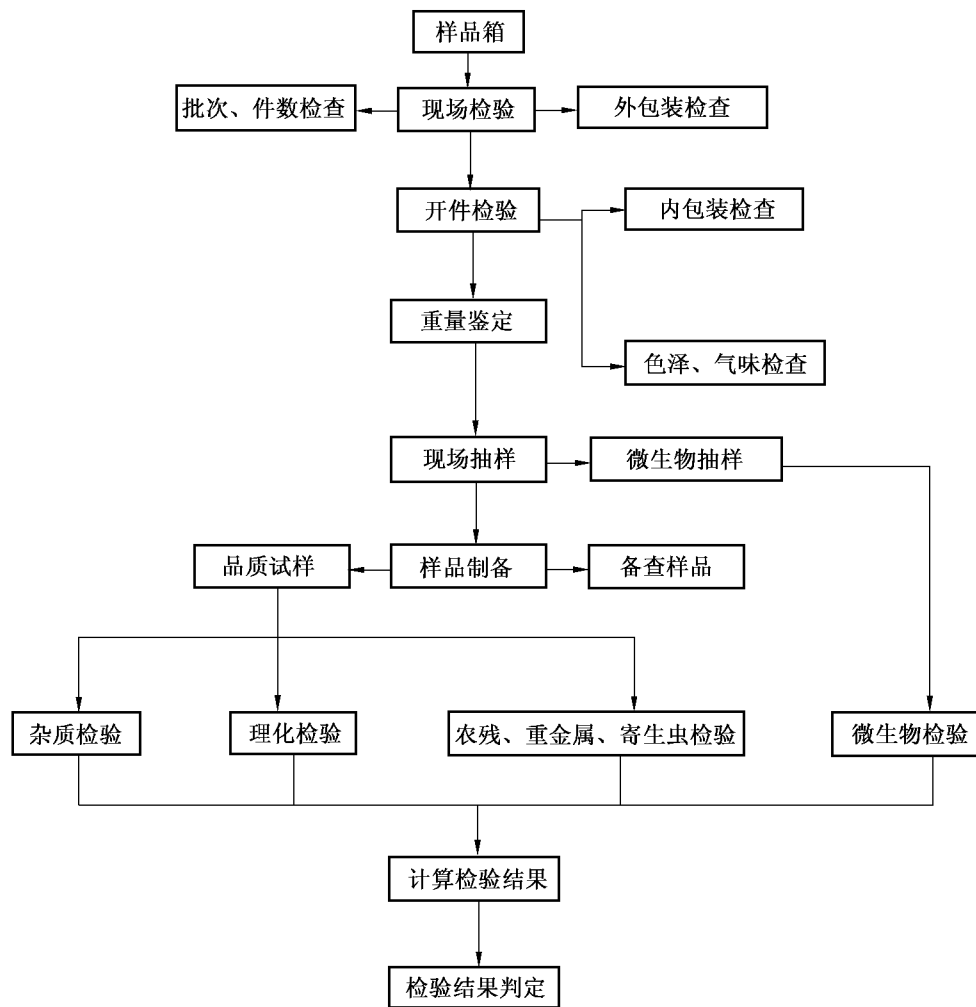


图 A.1 进出口泡菜检验流程图

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
进出口泡菜检验规程
SN/T 2303—2009

*

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

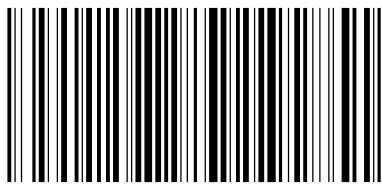
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2009年11月第一版 2009年11月第一次印刷
印数 1—2 000

*

书号: 155066·2-20004 定价 16.00 元



SN/T 2303-2009