

图书基本信息

书名：<<出入境检验检疫行业标准汇编 食品、化妆品检验卷 食品检验规程（中）>>

13位ISBN编号：9787506668361

10位ISBN编号：750666836X

出版时间：2012-8

出版时间：中国标准出版社

作者：国家认证认可监督管理委员会 编

页数：657

字数：1191000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

内容概要

《出入境检验检疫行业标准汇编》是我国检验检疫行业标准化方面的一套大型丛书，按专业分类分别立卷。

本套丛书收录了截至2011年7月工日前发布并有效的出入境检难检疫行业标准3181项，其中有36项标准因各种原因仅收录了标准名称。

本套丛书由中国标准出版社陆续出版，分卷情况如下：

- 动物检疫卷；
- 纺织检验卷；
- 化工品、矿产品及金属材料卷；
- 机电卷；
- 鉴定卷；
- 轻工检验卷；
- 食品、化妆品检验卷；
- 卫生检疫卷；
- 危险品包装检验卷；
- 植物检疫卷；
- 管理卷。

书籍目录

动物源食品检验规程标准

- SN 0037—1992 出口鹿茸检验规程
- SN 0079—1992 出口干制肠衣检验方法
- SN / T 0222.1—1993 出口腊肉检验规程
- SN / T 0222.2—1993 出口腊肠检验规程
- SN / T 0223—1993 出口冻生小虾仁检验方法
- SN / T 0224—1993 出口冻煮蜗牛肉检验方法
- SN / T 0225—1993 出口调味马面鱼片干检验方法
- SN / T 0226.1—1993 出口冻鲚鱼片检验方法
- SN / T 0375—1995 出口活贝类检验规程
- SN / T 0379—1995 出口冻鱼检验规程
- SN / T 0380—1995 出口活鱼检验规程
- SN / T 0381—1995 出口冻墨鱼片检验规程
- SN / T 0382—1995 出口冻煮贝肉检验规程
- SN / T 0383—1995 出口冻河纯鱼检验规程
- SN / T 0384—1995 出口冻对虾检验规程
- SN / T 0385 1995 出口冻扇贝柱检验规程
- SN 0386—1995 出口冻烤鳗检验规程
- SN / T 0387—1995 出口盐渍海蛰皮(头、)检验规程
- SN / T 0388—1995 出口活梭子蟹检验规程
- SN / T 0389—1995 出口冻梭子蟹检验规程
- SN / T 0390—1995 出口冻对虾仁检验规程
- SN / T 0391—1995 出口冻赤贝肉(生、去脏)检验规程
- SN / T 0396—1995 出口冻猪三腺检验规程
- SN / T 0397—1995 出口冻乳鸽检验规程
- SN 0398—1995 出口冻马肉检验规程
- SN / T 0410.1—1995 出口冻猪肉及冻猪副产品
- SN / T 0410.2—1995 出口冻猪肉及冻猪副产品检验规程
- SN 0412—1995 出口牛肉干检验规程
- SN 0413—1995 出口冻牛肉检验规程
- SN 0414—1995 出口猪肉松检验规程
- SN。
- 415—1995 出口猪肉灌肠检验规程
- SN 0416—1995 出口猪肉脯检验规程
- SN 0417—1995 出口冻羊肉检验规程

.....

章节摘录

1 主题内容与适用范围 本标准规定了出口活贝类的检验场所、设备、抽样、品种外观鉴别、包装、温度、品质、重量、规格及贝毒素检验方法。

本标准适用于出口活文蛤、赤贝、田螺、缢蛭、河蚬等的检验。

2 引用标准 SN 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法 SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法 SN/T 0376 出口水产品抽样检验方法 3 检验场所和设备 3.1 检验场所 自然光线充足、温度适宜、通风良好、清洁卫生、无异味和噪声干扰。

3.2 设备 3.2.1 衡器 经国家计量部门鉴定合格，最大称量值应低于被衡样品重量的五倍，特殊情况下可适当放宽，但不得高于被衡样品重量的十倍。

3.2.2 游标卡尺或专用卡尺 经国家计量部门鉴定合格。

3.2.3 金属探头温度计 经国家计量部门鉴定合格，分度为1。

3.2.4 检验操作台 厚10cm以上水泥台面，表面平整、光滑、不起灰、易清洗消毒、耐腐蚀。

4 抽样 按SN/T 0376抽样。

5 检验 5.1 品种外观鉴别 参照附录A《主要出口贝类商品名称和学名关系表》，并根据分类学原则进行品种外观鉴别。

文蛤、赤贝（毛蚶、魁蚶、泥蚶）、田螺、缢蛭、河蚬的主要形态特征见附录B《主要出口贝类图谱和形态特征》。

5.2 包装及标示检验 5.2.1 包装 检验包装透气性是否良好，有无异味异物污染，完整牢固和符合有关规定，能否适合长途运输和搬运。

5.2.2 标示 检验包装上的商品名称、规格、重量等是否与内容物相符，标示是否清晰，批次是否清楚。

中性包装是否符合有关规定。

5.3 温度检验 将金属探头温度计直接插入包装内15cm深处，待温度指示稳定后读数。

5.4 品质感官物理检验 5.4.1 外观检验 将样品倒在检验操作台上，挑出弱贝、破碎贝、死贝和空壳贝。

检验方法以感官检验为主，物理检验为辅，先嗅其气味是否正常，其次在水泥操作台上拨动活贝或将两贝磕击或放置两空握手掌中摇动，听贝壳发出的撞击声是否清脆，看贝壳表面是否清洁、有无分泌物等，逐只将弱、破、死、空贝拣出，统计。

5.4.2 成活率检验 在外观检验的基础上进行成活率检验。

.....

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>