

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（上）>>

13位ISBN编号：9787506668354

10位ISBN编号：7506668351

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：637

字数：1099000

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1日前发布并有效的出入境检验检疫行业标准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

通用标准

- SN / T 0376—1995 出口水产品检验抽样方法
- SN / T 0798—1999 进出口粮油、饲料检验 检验名词术语
- SN . / T 0799—1999 进出口粮油、饲料检验 检验一般规则
- SN . / T 0800.1—1999 进出口粮油、饲料检验 抽样和制样方法
- SN / T 1642—2005 进出口预包装食品检验通则
- SN . / T 1880.5—2007 进出口食品包装卫生规范 第5部分：金属包装
- SN . / T 1882.1—2007 进出口粮食储运卫生规范 第1部分：粮食储藏
- SN . / T 1883.1—2007 进出口肉类储运卫生规范 第1部分：肉类储藏
- SN . / T 1884.2—2007 进出口水果储运卫生规范 第2部分：水果运输
- SN / T 1949—2007 进出口食品、化妆品检验规程 编写基本规则
- SN / T 1995—2007 进出口食品冷藏、冷冻集装箱卫生规范
- SN / T 2633—2010 出口坚果与籽仁质量安全控制规范
- 植物源性食品检验规程标准
- SN / T 0229 . 1—1993 出口白瓜籽检验规程
- SN / T 0229 . 2—1993 出口黑瓜籽检验规程
- SN / T 0230 . 1—1993 出口脱水蔬菜检验规程
- SN / T 0230 . 2—1993 出口脱水大蒜制品检验规程
- SN / T 0231—1993 出口辣椒干检验规程
- SN / T 0260—1993 出口活性小麦谷朊粉检验规程
- SN / T 0301—1993 出口盐渍菜检验规程
- SN / T 0314—1994 出口油炸蚕豆检验规程
- SN / T 0315—1994 出口无核红枣、蜜枣检验规程
- SN / T 0316—1994 出口豌豆检验规程

.....

章节摘录

- 版权页：插图：5.12 淀粉starch 植物籽粒中储藏能量的碳水化合物，包括直链淀粉和支链淀粉。
- 5.13 还原糖reduced sugar 能还原费林试剂、多伦试剂和苯肼反应生成脎的糖类。如葡萄糖、果糖等单糖类及麦芽糖、乳糖等双糖类。
- 5.14 单宁质tannin 一类具有多元酚基和羧基的有机化合物。外观从无色至黄色或棕色，味涩，无定型粉或片状。
- 5.15 棉酚cotton phenol 棉籽仁中所特有的有毒黄色结晶物质。棉籽中的棉酚总量系指游离态和结合态的棉酚及其衍生物的总量。
- 5.16 脲素酶活性urease activity 脲素酶的生化指标，表示其分解脲素的能力，通常有两种表示方法，一是以在一克样品中脲素酶在30 条件下，每分钟分解脲素产生的氨基氮的毫克数表示 $\text{Emg} / (\text{g} \cdot \text{min})$]，二是以在30 条件下，经30 min分解脲素产生的氨使溶液pH增加的量表示。
- 5.17 游离脂肪酸free fatty acid 油脂分解所产生的脂肪酸。
- 5.18 酸价 acid value 中和油籽中1 g油或1 g油脂试样中的游离脂肪酸所需的氢氧化钾的毫克数。
- 5.19 过氧化值peroxide value 油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。以1 000 g样品中含有过氧化物的毫摩尔表示。
- 5.20 酸度acidity 中和10 g粮食试样中酸性成分所耗用的碱液（0.01 mol氢氧化钾或氢氧化钠）毫升数。
- 5.21 脂肪酸值 fatty acid value 中和100 g粮食试样中游离脂肪酸所需氢氧化钾的毫克数。
- 5.22 含盐量 salt content 在规定的操作程序下所测定的氯化物的含量。
- 5.23 密度density 在一定温度下单位体积物质的质量，单位为g / mL。
- 5.24 磷脂phospholipid 油脂中含磷的类脂物，难溶于丙酮。主要有磷脂、卵磷脂等。
- 5.25 浊点cloud point 油样开始混浊时的温度。
- 5.26 闪点 flash point 油样释放挥发性物质的速率可能点燃但不能维持燃烧的温度。
- 5.27 干燥时间dry time 油样在玻璃片磨沙面上涂布一层均匀的薄膜，在一定的实验条件下样品干燥所需要的时间。
- 5.28 华司脱试验Worstali's heat test 桐油在规定的容器和加热条件下，热聚合所需要的时间及聚合后所呈现的特性。
- 5.29 折光指数 refractive index 光线由空气中进入油样之入射角正弦与折射角正弦之比。
- 5.30 色泽 color 5.30.1 FAC色泽 color FAC method 采用美国油脂化学学会的油脂分析委员会规定的一套色度标准测得的色值。

编辑推荐

《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(上)》可供出入境检验检疫行业管理部门、科研机构、技术部门、出口企业的技术人员,各级出入境检验检疫局、检验机构、检测机构的相关人员使用。

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>