

中华人民共和国专业标准

采样方法及检验规则

Methods of sampling and rules of test

SB/T 10314-1999

本方法用于酿造酱油原料、半成品、副产品的采样及检验。

对中间体（在制品）的检化验测定简称为中间测定。

1 采样原则

采样是至关重要的，采集的样品，必须具有代表性。对有卫生指标的样品，必须按照 GB5009.11—85《食品卫生检验方法》6.1、6.3、6.6、6.7 执行。

2 采样量

采样量不得少于检验需要量的三倍，以供检验、复验与备查之用。

3 采样方法

采集液体样品时，需把容器内的样品搅拌均匀，采取所需量的样液。采集固体样品时，应在上、中、下；四周与中间分别采样、混合拌匀后再按四分法对角取样，直至所需采样量。各原料、在制品、副产品的采样方法分别如下：

3.1 粮食原料（大豆、豆粕、小麦、麦粉及麸皮等）

粮食原料多为袋装，采样可在装卸过程中同时进行，每 5~10 袋（包）取一次样（视总装运量多少确定间隔袋数，至少取 10 袋）。混合均匀后按四分法对角取样，直至所需采样量。若原料已堆装好，可在堆的各处分别采样，混合后按四分法对角取样，直至所需采样量。采样时可用尖头采样器插入包内，或从封口角处拆开一点取样，最后放入具塞试剂瓶中备用。

3.2 食盐

工厂中的原料盐多为散装品，采样最好在装卸过程中进行，在装入车子或卸下车子的过程中采样若干次，最后混匀，按四分法对角取样。若已卸下成堆，可用采样器在各处分分别采样，再混合，采取所需量样品。最后放入具塞瓶备用。

袋（包）装原料盐的采样方法与粮食原料相同（见 3.1）。

3.3 三角瓶菌种（二级菌种）

每 5 瓶中任取一瓶，在无菌室中进行无菌操作，用酒精消毒过的牛角匙，于每只三角瓶中挑取一匙，放入无菌称量瓶（或其他有盖容器）中备用。

3.4 种曲（三级菌种）

每 5 竹匾（或木盘）中任意取一匾（或盘）。用酒精消毒过的牛角匙五点取样（如图 1、图 2），每点取样 4cm^2 放入无菌的培养皿中备用。取样时不能将曲碰碎，以免孢子脱落。

3.5 熟料

熟料进入曲池（也称曲箱）后，用扦样器（用薄不锈钢管制成，如图 3）在每曲池的五点取样（和木盘取样同），取样时将扦样器从熟料面层垂直插下，直至假底后抽出，用插样器的芯子（木棍）从扦样器上端插入，将熟料放入磨口玻璃瓶塞的广口瓶中摇匀后备用。

3.6 成抽

抽样时间在出曲前，方法同熟料。如果检验菌落总数，所用的扦样器和存

放样曲的容器都要事先灭菌。

图 3 扦样器

3. 7 拌曲盐水

抽样前须将液体充分搅拌, 然后从每缸(或桶)中都抽取相等数量的样品(盛量不足按比例抽取), 混合均匀后取 500mL 盛于试剂瓶中, 作为试验用样品。

3. 8 酱醅及酱渣

抽样方法同熟料, 但所用扦样器的长度应比酱醅的厚度较长。

3. 9 半成品酱油(包括二油、三油)

抽样方法同拌曲盐水。如果检验细菌, 所用抽样器和存放容器均须事先灭菌。

4 采样标签

采样前或后应立即贴上标签, 每件样品必须标记清楚(品名、批次、来源、地点、数量、采样人、日期等)。

5 样品的送检

5. 1 采样后应尽快送检: 为了使样品具有采样瞬间的代表性, 样品必须及时送交检验部门, 或密封低温保存后再送检。

5. 2 送检时, 必须认真填写申请单, 写明目的要求, 检验项目等, 以供检验人员参考。

6 样品的检验

6. 1 接收样品后应尽快检验, 以使样品具有采样时的代表性。接到送验申请单, 应立即登记, 填写检验序号, 按要求进行检验, 或放入冰箱中, 积极准备条件进行检验。

6. 2 检验项目: 主要规定理化检验项目。有关卫生指标的细菌和大肠菌群数检验, 已有统一的国家标准检验方法, 本规程不再列入, 对具体样品的检验项目, 则根据送检要求进行。

6. 3 检验方法: 某一检验项目常有多种检验方法, 本规程也同时提供多种方法, 供检验人员选择, 但以第一种方法作为仲裁法, 其他方法可以此为对照。

7 检验报告

7. 1 检验完毕后, 检验人员应及时填写报告单, 签名后送主管人员核实签字, 加盖检验室专用章以示生效。

7. 2 检验报告应包括的内容

7. 2. 1 样品名称、取样地点和时间

7. 2. 2 检测项目及结果

7. 2. 3 使用的方法

7. 2. 4 本标准中未规定或另加的操作。

7. 2. 5 结论。

7. 2. 6 检验日期、操作人。

附加说明:

本标准由商业部副食品局提出。

本标准由上海市酿造科学研究所起草。

本标准主要起草人须凤高。