

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.72—2003
代替 GB/T 5009.72—1996

铝制食具容器卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard
of aluminum-wares for food use

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准代替 GB/T 5009.72—1996《铝制食具容器卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.72—1996 相比主要修改如下：

——按 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由广西壮族自治区卫生防疫站负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

铝制食具容器卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了直接接触食品的以铝为原料经冲压或浇铸成型的各种炊具、食具及容器各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于直接接触食品的以铝为原料经冲压或浇铸成型的各种炊具、食具及容器各项卫生指标的分析。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,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。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.14—2003 食品中锌的测定

GB/T 5009.62—2003 陶瓷制食具容器卫生标准的分析方法

GB 11333 铝制食具容器卫生标准

3 取样方法

按产品数量的0.1%抽取检验试样,小批量生产,每次取样不少于6件。分别注明产品名称、批号、取样日期。试样一半供化验用,另一半保存两个月,备作仲裁分析用。

4 外观检查和感官指标

器形端正,表面光洁均匀,无碱渍、油斑,底部无气泡。应符合GB 11333的规定。

5 浸泡条件

5.1 试剂

乙酸(4%):量取冰乙酸4 mL或36%乙酸11 mL,稀释至100 mL。

5.2 浸泡方法

先将试样用肥皂洗刷,用自来水冲洗干净,再用蒸馏水冲洗,晾干备用。

炊具:每批取二件,分别加入乙酸(4%)至距上边缘0.5 cm处,煮沸30 min,加热时加盖,保持微沸,最后补充乙酸(4%)至原体积,室温放置24 h后,将以上浸泡液倒入清洁的玻璃瓶中供测试用。

食具:加入沸乙酸(4%)至距上口缘0.5 cm处,加上玻璃盖,室温放置24 h。

不能盛装液体的扁平器皿的浸泡液体积,以器皿表面积每平方米乘2 mL计算。即将器皿划分为若干简单的几何图形,计算出总面积。

如将整个器皿放入浸泡液中时,则按两面计算,加入浸泡液的体积应再乘以2。

6 铅

6.1 原子吸收光谱法

按GB/T 5009.62—2003中6.1。