



中华人民共和国国家标准

GB/T 10470—2008
代替 GB/T 10470—1989

速冻水果和蔬菜 矿物杂质测定方法

Quick frozen fruits and vegetables—
Determination of mineral impurities content

2008-06-17 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 原理	1
3 试剂	1
4 仪器	1
5 操作方法	1
6 结果计算	2
参考文献.....	3

前 言

本标准代替 GB/T 10470—1989《速冻水果和蔬菜的矿物杂质测定方法》。

本标准与 GB/T 10470—1989 相比主要修改如下：

- 按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 20001.4《标准编写规则 第 4 部分：化学分析方法》对 GB/T 10470—1989 进行了结构调整和文字修改；
- 用《速冻水果和蔬菜 矿物杂质测定方法》代替原标准名称《速冻水果和蔬菜的矿物杂质测定方法》。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：北京锦绣大地农业股份有限公司（检测中心）。

本标准主要起草人：赵海香、姚力、金小静、郭静、李燕斌、赵孟彬。

本标准于 1989 年首次发布，本次为第一次修订。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 10470—1989。

速冻水果和蔬菜 矿物杂质测定方法

1 范围

本标准规定了速冻水果和蔬菜中矿物杂质的测定方法。
本标准适用于速冻水果和蔬菜的矿物杂质含量的测定。

2 原理

用漂浮法分离有机物质并用沉积法分离重的杂质,在 525 ℃ 高温炉中灼烧沉积物,将所得残留物称量。

3 试剂

- 3.1 试剂均用分析纯,所用水为蒸馏水或同等纯度的水。
- 3.2 氯化钠溶液(200 g/L)。
- 3.3 硝酸银溶液(17 g/L)。

4 仪器

- 4.1 捣碎机。
- 4.2 烧杯:容积为 2 000 mL。
- 4.3 定量滤纸。
- 4.4 坩埚:瓷质,容量 30 mL。
- 4.5 马弗炉:525 ℃ ± 25 ℃。
- 4.6 干燥器:带有效干燥剂。
- 4.7 分析天平:最小分度为 0.000 1 g。
- 4.8 电子天平:最小分度为 0.1 g。
- 4.9 加热器或电炉,用煤气或电加热。
- 4.10 漏斗。
- 4.11 搅拌棒。

5 操作方法

5.1 样品的制备

包装在 500 g 以下的样品,取整个包装。包装大于 500 g 的样品在解冻前取有代表性的样品 500 g。将样品置于密闭的器皿中解冻,定量转移至烧杯(4.2)中,必要时可以将样品捣碎。

5.2 坩埚的准备

将洗净的坩埚移入马弗炉(4.5)中灼烧 1 h,冷至 200 ℃ 以下后取出,移入干燥器中冷却至室温,准确称量。重复灼烧至前后两次称量相差不超过 0.000 2 g 为恒量,备用。

5.3 测定

5.3.1 分离

将样品移入烧杯(4.2)中,加水至刻度,用玻璃棒充分搅拌后,静置约 10 min,然后将上层水倾入第