

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.65—2003
代替 GB/T 5009.65—1996

食品用高压锅密封圈卫生标准 的分析方法

Method for analysis of hygienic standard of
rubber sealing ring for pressure cooker
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 5009.65—1996《食品用高压锅密封圈卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.65—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。

本标准由沈阳市卫生防疫站、沈阳市橡胶制品厂负责起草。

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。

食品用高压锅密封圈卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了以橡胶为主要原料配以一定助剂加工制成的用于食品用压力锅的垫圈各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于以橡胶为主要原料,按特定配方,配以一定助剂加工制成的,用于食品压力锅的垫圈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 4806.1 食品用橡胶制品卫生标准

GB/T 5009.60—2003 食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.64—2003 食品用橡胶垫片(圈)卫生标准的分析方法

3 取样方法

从每批中取垫圈9只,注明批号及取样日期,三分之一检验,三分之一复验,三分之一留样。

4 外观检查和感官指标

色泽正常,无异味、异臭、异物。感官指标应符合 GB 4806.1 的规定。

5 试样处理

将试样用洗涤剂洗净,自来水冲洗,再用蒸馏水淋洗,晾干、备用。取三只试样,各裁一段,使总量约20 g,共3份。

6 浸泡条件

每份试样称取20.0 g,每克试样加20 mL浸泡液。

6.1 水:微沸0.5 h后以水补至原体积。

6.2 乙酸(4%):沸水回流0.5 h。

6.3 正己烷:于水浴上加热回流0.5 h。

7 蒸发残渣

按 GB/T 5009.60—2003 中第5章操作。

8 高锰酸钾消耗量

按 GB/T 5009.60—2003 中第4章操作。

9 锌

按 GB/T 5009.64—2003 中第9章操作。