



中华人民共和国国家标准

GB/T 9695.18—2008/ISO 936:1998
代替 GB/T 9695.18—1988

肉与肉制品 总灰分测定

Meat and meat products—Determination of total ash

(ISO 936:1998, IDT)

2008-06-25 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准

肉与肉制品 总灰分测定

GB/T 9695.18—2008/ISO 936:1998

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2008年9月第一版 2008年9月第一次印刷

*

书号: 155066·1-33236

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

GB/T 9695 由以下部分组成：

- GB/T 9695.1《肉与肉制品 游离脂肪含量的测定》；
- GB/T 9695.2《肉与肉制品 脂肪酸测定》；
- GB/T 9695.3《肉与肉制品 铁含量测定》；
- GB/T 9695.4《肉与肉制品 总磷含量测定》；
- GB/T 9695.5《肉与肉制品 pH 测定》；
- GB/T 9695.6《肉制品 胭脂红着色剂测定》；
- GB/T 9695.7《肉与肉制品 总脂肪含量测定》；
- GB/T 9695.8《肉与肉制品 氯化物含量测定》；
- GB/T 9695.9《肉与肉制品 聚磷酸盐测定》；
- GB/T 9695.10《肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定》；
- GB/T 9695.11《肉与肉制品 氮含量测定》；
- GB/T 9695.13《肉与肉制品 钙含量测定》；
- GB/T 9695.14《肉制品 淀粉含量测定》；
- GB/T 9695.15《肉与肉制品 水分含量测定》；
- GB/T 9695.17《肉与肉制品 葡糖酸- δ -内酯含量的测定》；
- GB/T 9695.18《肉与肉制品 灰分测定》；
- GB/T 9695.19《肉与肉制品 取样方法》；
- GB/T 9695.20《肉与肉制品 锌的测定》；
- GB/T 9695.21《肉与肉制品 镁含量测定》；
- GB/T 9695.22《肉与肉制品 铜含量测定》；
- GB/T 9695.23《肉与肉制品 L(-)-羟脯氨酸含量测定》；
- GB/T 9695.24《肉与肉制品 胆固醇含量测定》；
- GB/T 9695.25《肉与肉制品 维生素 PP 含量测定》；
- GB/T 9695.26《肉与肉制品 维生素 A 含量测定》；
- GB/T 9695.27《肉与肉制品 维生素 B₁ 含量测定》；
- GB/T 9695.28《肉与肉制品 维生素 B₂ 含量测定》；
- GB/T 9695.29《肉制品 维生素 C 含量测定》；
- GB/T 9695.30《肉与肉制品 维生素 E 含量测定》；
- GB/T 9695.31《肉制品 总糖含量测定》。

本部分为 GB/T 9695 的第 18 部分。

本部分等同采用 ISO 936:1998《肉和肉制品 总灰分的测定》(英文版)。

为便于使用,本部分作了下列编辑性修改：

- 删除 ISO 936 的前言；
- 用小数点“.”代替 ISO 936:1998 中作为小数点的“,”；
- 增加了适用范围；
- 用 GB/T 6682 代替 ISO 3696:1987；
- 用“坩埚”代替“盘”；

GB/T 9695.18—2008/ISO 936:1998

- 用 GB/T 9695.19 代替 ISO 3100-1；
- 为计算公式增加了编号,删除了公式中的括号；
- 用“结果报告至小数点后第二位”代替“结果报告至约 0.01%”。

本部分代替 GB/T 9695.18—1988《肉与肉制品 灰分测定》。

本部分与 GB/T 9695.18—1988 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000《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—2001《标准编写规则 第 4 部分：化学分析方法》进行了结构调整和文字修改；
- 增加了规范性引用文件；
- 不使用乙酸镁溶液；
- 按马福炉的分类规定了两种测定方法；
- 延长了灰化时间；
- 用第 11 章“精密度”及其内容代替 GB/T 9695.18—1988 的第 9 章“允许差”及其内容；
- 增加了“试验报告”一章。

本部分由全国食品工业标准化技术委员会肉禽蛋制品分技术委员会提出并归口。

本部分起草单位：中国商业联合会商业标准中心、国家加工食品质量监督检验中心(广州)、广州市产品质量监督检验所。

本部分主要起草人：罗海英、郭新东、许丽珠、张玉萍、吴玉璠。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9695.18—1988。

肉与肉制品 总灰分测定

1 范围

GB/T 9695 的本部分规定了肉和肉制品中总灰分的测定方法。
本部分适用于肉和肉制品中总灰分的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 9695 的本部分的引用而成为本部分的条款。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部分,然而,鼓励根据本部分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部分。

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB/T 9695 的本部分。

3.1

肉和肉制品的总灰分 total ash of meat and meat products

在本部分规定的条件下,试样于 550 °C ± 25 °C 灰化后所残留的质量与试样质量的比值。

注:灰分的质量分数用百分数表示。

4 原理

试样经干燥、炭化、灰化、冷却后,称量残留物的质量。

5 试剂

5.1 水:符合 GB/T 6682—1992 规定的三级水。

5.2 30%过氧化氢:分析纯。

6 仪器和设备

实验室常规仪器及下列仪器。

6.1 机械设备:用于试样的均质化。包括高速旋转的切割机,或多孔板的孔径不超过 4 mm 的绞肉机。

6.2 坩埚:平底,由瓷、石英、金属(如镍、铂、不锈钢)或不受测试条件影响的其他材料制作而成,坩埚底面积约 15 cm²,直径至少 60 mm,高至少 25 mm。

6.3 马福炉:电热式,配带时间-温度程序控制器,可控温于 550 °C ± 25 °C。

6.4 干燥器:内装有效干燥剂。

6.5 分析天平:可准确称重至 0.1 mg。

6.6 干燥箱:可保持温度在 103 °C ± 2 °C(如果马福炉不带时间-温度控制器)。

6.7 电热板或电炉(如果马福炉不带时间-温度控制器)。

7 取样

本部分不规定取样方法。取样方法参见 GB/T 9695.19。