



中华人民共和国国家标准

GB/T 12532—2008
代替 GB/T 12532—1990

食用菌灰分测定

Determination of ash content in edible mushroom

2008-08-07 发布

2008-12-01 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

前 言

本标准代替 GB/T 12532—1990《食用菌灰分测定》。

本标准与 GB/T 12532—1990 相比主要修改如下：

- 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》对标准文本格式进行了修订；
- 本标准的英文名称由原名《Determination of ash in edible fungi》改为《Determination of ash content in edible mushroom》；
- 适用范围由“食用菌”改为“食用菌及其制品”；
- 删除了“引用标准”；
- 增加了“取样”要求；
- 修改灰化温度“600 ℃”为 525 ℃±25 ℃；
- 修改称样量“2 g~10 g”为“4.0 g~25.0 g”；
- 修订了“测定结果计算方法”，将“干、鲜样品灰分测定”合并在一起，不予区分，视试样属性确定试样称取量。增加了“结果表示”，修订了“允许差”。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所归口。

本标准主要起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所。

本标准主要起草人：桂明英、高观世、徐俊、朱萍、张陶。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 12532—1990。

食用菌灰分测定

1 范围

本标准规定了食用菌及其制品中灰分的测定方法。

本标准适用于食用菌子实体、菌丝体及其制品中灰分含量的测定。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

灰分 ash content

试样经高温灼烧后得到残留物。

3 原理

试样经炭化后,在 $525\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 温度条件下灼烧至恒重,称其残留物质量得到样品灰分含量。

4 仪器、设备

- 4.1 高温电阻炉: $1\ 000\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。
- 4.2 坩埚: $60\text{ mL}\sim 90\text{ mL}$ 的石英坩埚或瓷坩埚。
- 4.3 水浴锅。
- 4.4 电热恒温干燥箱。
- 4.5 干燥器: 装有有效的干燥剂。
- 4.6 分析天平: 感量 $0.000\ 1\text{ g}$ 。

5 测定步骤

5.1 取样

5.1.1 取样方法和数量

在整批货物中,包装产品以同类货物的小包装袋(盒、箱等)为基数,散装产品以同类货物的质量(kg)或件数为基数,从整批货物的不同位置按下述整批货物件数的基数进行随机取样:

- 整批货物 50 件以下,抽样基数为 2 件;
- 整批货物 51 件~100 件,抽样基数为 4 件;
- 整批货物 101 件~200 件,抽样基数为 5 件;
- 整批货物 201 件以上,以 6 件为最低限度,每增加 50 件加抽 1 件。

小包装质量不足检验所需质量时,适当加大抽样量。

5.1.2 缩减样品和试验样品

样品量过大时,将样品混合,均匀平铺成方形,随机取样缩减。试验样品从缩减样品中获得,按照检验项目所需样品量的四倍取样,其中一份作检样,两份作复检样,一份作存样。

5.2 坩埚的恒重

将洗净的坩埚移入 $525\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 高温电阻炉中灼烧 1 h,冷至 $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下取出,移入干燥器内冷却至室温,称重。重复灼烧、冷却、称重,直至前后两次称量质量差不超过 $0.000\ 2\text{ g}$,即为恒重。