



中华人民共和国国家标准

GB 10470—89

速冻水果和蔬菜的矿物杂质 测定方法

Determination of mineral impurities in
quick frozen fruits and vegetables

1989-03-22发布

1989-10-01实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
速冻水果和蔬菜的矿物杂质
测定方法

GB 10470—89

*

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

<http://www.bzcb.com>

电话：63787337、63787447

1989年10月第一版 2004年11月电子版制作

*

书号：155066·1-6608

版权专有 侵权必究

举报电话：(010) 68533533

中华人民共和国国家标准

速冻水果和蔬菜的矿物杂质 测定方法

UDC 664.84
/85.037
:543.869
GB 10470—89

Determination of mineral impurities in
quick frozen fruits and vegetables

本标准参照采用国际标准 ISO 762—1982《果蔬制品中矿物杂质含量的测定》。

1 主题内容和适用范围

本标准规定了速冻水果和蔬菜矿物杂质测定方法。
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600℃高温电阻炉中灼烧沉积物,将所得残留物称量。

3 试剂

试剂均用分析纯,所用水为蒸馏水或同等纯度的水。

- 3.1 氯化钠:15%(*m/m*)溶液;
- 3.2 硝酸银:17 g/L 溶液。

4 仪器

- 4.1 捣碎机;
- 4.2 无灰滤纸;
- 4.3 坩埚;
- 4.4 高温电阻炉:600±10℃;
- 4.5 干燥器:带有效干燥剂;
- 4.6 分析天平;
- 4.7 烧杯:2 000 mL;
- 4.8 漏斗。

5 样品及坩埚的制备

5.1 样品的制备

包装在500 g 以下的样品,取整个包装。将样品置于密闭的器皿中解冻,定量转移至2 000 mL 烧杯中。必要时可以将样品捣碎;大于500 g 包装的样品在解冻前取有代表性的样品500 g。

5.2 坩埚的制备

将洗净的坩埚移入600±10℃高温电阻炉中灼烧1 h,冷至200℃以下后取出,移入干燥器中冷却至