

UDC 634/635 : 543.06  
B 30



# 中华人民共和国国家标准

GB 12294—90

---

## 水果、蔬菜制品 矿物杂质含量的测定

Fruit and vegetable products—  
Determination of mineral impurities

1990-03-29 发布

1990-12-01 实施

---

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
水 果、蔬 菜 制 品  
矿 物 杂 质 含 量 的 测 定

GB 12294—90

\*

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.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1991年2月第一版 2005年9月电子版制作

\*

书号:155066·1-23889

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

# 水果、蔬菜制品 矿物 杂质含量的测定

GB 12294—90

## Fruit and vegetable products—Determination of mineral impurities

本标准参照采用国际标准ISO 762—1982《水果、蔬菜制品——矿物杂质测定法》。

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了果蔬制品矿物杂质的测定方法。

本标准适用于测定果蔬制品来自原料和加工过程中混入制品的泥砂、密度较大的金属、玻璃等矿物杂质的含量。

### 2 原理

试样通过漂洗、除去有机物，将残渣高温灰化，称量，所得的灰化物即为矿物杂质。

### 3 仪器设备

- 3.1 架盘天平：感量0.1g。
- 3.2 高速组织捣碎机：10 000~12 000r/min。
- 3.3 高温电炉。
- 3.4 分析天平：感量0.000 1g。
- 3.5 坩埚：瓷或石英制品，40mL。
- 3.6 干燥器：内放有效的干燥剂。
- 3.7 烧杯：800、2 000mL。
- 3.8 漏斗：直径9 cm。
- 3.9 无灰滤纸：直径7 cm。

### 4 测定步骤

#### 4.1 试样制备

4.1.1 一般制品：如果酱、果冻、速冻水果、蔬菜等，将试样充分混匀后，称取500g，准确至0.5g，放入高速组织捣碎机内捣成匀浆(速冻制品须预先放在塑料袋内，浸入热水中融化)，全部转入2 000mL烧杯中。

4.1.2 干制品：试样仔细混匀后，称取100g，准确至0.1g，放入800mL烧杯中，加入400mL蒸馏水，加热至沸。在室温下放置过夜，使其复水，再用高速组织捣碎机捣碎，然后转入2 000mL烧杯中。

#### 4.2 坩埚称量

将洗净的坩埚放入高温电炉中，在 $600 \pm 10$ ℃温度下灼烧1 h，待炉温降至200℃以下，取出坩埚，置干燥器内冷却30 min，称量，准确至0.000 2g。

#### 4.3 漂洗

向盛放试样的2 000mL烧杯中加蒸馏水近满杯，用玻璃棒搅动均匀，将烧杯稍微倾斜，静置10 min