**附件四：**

**辽宁（中国）好粮油玉米碴产品**

**质量指标（参数）检验原始记录**

第 页 共 页

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **样品名称** |  | **样品编号** |  | **样品等级** |  |
| **代表数量** |  | **抽样日期** |  | **生产日期** |  |
| **检验依据** | **T/LNSLX 012-2020** | **实验室****温度/℃** |  | **实验室****湿度/%** |  |
| **主要仪器设备** | **仪器设备型号** | **主要仪器设备** | **仪器设备型号** |
| **电子天平(0.1mg)** |  | **电热恒温干燥箱** |  |
| **高温电阻炉** |  |  |  |
| **检验项目** | **检验结果** |
| **色泽、气味** | **检测方法：GB/T 5492-2008** |
|  |
| **加工精度**=m0÷m×100 | **检测方法：T/LNSLX 012-2020附录B** |
| 基础量值 | 1 | 2 | 检验结果 |
| 皮层去净颗粒的质量m0 |  |  |  % |
| 试样质量m |  |  |
| 试验结果（%） |  |  |
| **品尝评分值** | **检测方法：GB/T 20570-2015附录B** |
| 品评人员 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 检验结果 |
| 品尝评分值 |  |  |  |  |  | 分 |
| 平均值/分 |  |
| **水分含量** | **检测方法：GB 5009.3-2016** |
| 基础量值 | 1 | 2 | 检验结果 |
| 容器编号 |  |  | % |
| 容器和样品烘前质量W1 | g | g |
| 容器和样品烘后质量W2 | g | g |
| 容器质量 W0 | g | g |
| 样品质量 | g | g |
| 试验结果（g/100g） |  |  |
| **杂质含量(%)**=W1÷W×100 | **检测方法：T/LNSLX 012-2020附录C** |
| 基础量值 | 1 | 2 | 检验结果 |
| 试样质量W |  |  | % |
| 杂质质量W1 |  |  |
| 试验结果（%） |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **灰分含量** | **检测方法：GB 5009.4-2016第一法** |
| 基础量值 | 1 | 2 | 检验结果 |
| 坩锅编号 |  |  |  % |
| 坩锅质量，*m*0/g |  |  |
| 试样质量，*m*/g |  |  |
| 坩锅和灰分质量，*m*１/g |  |  |
| 试样水分，W/% |  |  |
| 试验结果（%） |  |  |
| **脂肪酸值**Ｓ= | **检测方法：GB/T 20570-2015附录A**  |
| 基础量值 | 1 | 2 | 检验结果 |
| 标准溶液名称及浓度, C |  mol/L |  mg/100g  |
| 样品质量,m/g |  |  |
| 滴定试样消耗标准溶液体积，V/mL | 初读数V0 | 0.00 | 0.00 |
| 终读数V1 |  |  |
| 实际消耗V1-V0 |  |  |
| 试验结果（S） |  |  |
| 式中：S－脂肪酸值，单位为（KOH/干基）/(mg/100g)；*V*1－滴定试样消耗标准溶液体积，单位为毫升（mL）；*V*0－空白试验消耗标准溶液体积，单位为毫升（mL）；C—滴定溶液的浓度，单位为毫摩尔每升（mol/L）； m－试样质量，单位为克（g）；－试样水分质量分数，即每100 g 试样中含水分的质量，单位为克（g）；50－试样提取用无水乙醇的体积，单位为毫升（mL）；25－用于滴定的试样提取液的体积，单位为毫升（mL）；100－换算为100克干试样的质量，单位为克（g）。 |
| **脂肪**X= | **检测方法：GB 5009.6 -2016**  |
| 基础量值 | 1 | 2 | 检验结果 |
| 取样量(m)g |  |  |  % |
| 恒重后接收瓶质量(W0)g |  |  |
| 接收瓶＋粗脂肪(W1)g |  |  |
| 试样水分%(M) |  |  |
| 试验结果（%） |  |  |
| 式中：X——干基粗脂肪含量（以质量分数计），%；m——样品质量，单位为克（g）；M——试样水分含量以质量分数计，%。计算结果表示到小数点后一位。 |

检验员： 检验时间： 年 月 日

**附表：**

**辽宁（中国）好粮油玉米碴产品**

**品尝评分记录表**

第 页 共 页

 **品评人姓名： 性别： 年龄： 日期：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **评分标准** | **样品编号** |
| **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** |
| **窝头****气味****（40分）** | 正常清香：28.0分～40.0分；较浓甜气味或轻微酒味等：24.0分～27.9分；有辛辣味、哈味等：12.0分～23.9分；有刺鼻辛辣味、严重哈味等：0分～11.9分。 |  |  |  |  |  |
| **窝头****色泽****（10分）** | 正常：7.0分～10.0分；变淡：6.0分～6.9分；发灰发暗：3.0分～5.9分；严重发灰发暗：0分～2.9分。 |  |  |  |  |  |
| **外观****形状****（5分）** | 表皮光滑，挺：3.5分～5.0分；表皮光滑，有细微小裂纹：3.0分～3.4分；表皮粗糙，有较多裂纹：1.5分～2.9分；表皮非常粗糙，有较大裂纹：0分～1.4分。 |  |  |  |  |  |
| **内部****性状****（5分）** | 正常无色浅呈夹生状结块：3.5分～5.0分；有少许色浅呈夹生状结块：3.0分～3.4分；较多色浅呈夹生状结块：1.5分～2.9分；严重夹生状结块：0分～1.4分。 |  |  |  |  |  |
| **滋味****（40分）** | 玉米固有香味，无异味：28.0分～40.0分；较浓甜气味，后味发苦发哈等：24.0分～27.9分；无香甜气味或轻微酒味等：12.0分～23.9分；严重苦味、哈味、霉味等：： 0分～11.9分。 |  |  |  |  |  |
| **品尝评分** |  |  |  |  |  |
| **备 注** |  |

 注：带“\*”空格处填写被品评样品编号。