

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9696—2008/ISO 662:1998 代替 GB/T 9696—1988

## 动植物油脂 水分和挥发物含量测定

Animal and vegetable fats and oils—

Determination of moisture and volatile matter content

(ISO 662:1998, 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 皮布 国国家标准化管理委员会

### 前 言

本标准等同采用 ISO 662:1998《动植物油脂 水分和挥发物含量测定》(英文版)。 为便于使用,本标准作了下列编辑性修改:

- ——删除 ISO 662 的前言;
- ——用"本标准"代替"本国际标准";
- ——用小数点"."代替 ISO 662 中作为小数点的",";
- ——用"GB/T 15687 油脂试样制备"代替"ISO 661:1998, Animal and vegetable fats and oils—Preparation of test sample";
- ——增加了第6章的注;
- ——为计算公式增加了编号;
- ——删除 ISO 662 公式中的"%",修订其错误。

本标准代替 GB/T 9696—1988《动物油脂 水分和挥发物含量测定》。

本标准与 GB/T 9696—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"术语和定义"和"试验报告"两章;
- ——用第 10 章"精密度"及其内容代替 GB/T 9696—1988 的第 9 章"允许差"及其内容。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准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。

本标准起草单位: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。

本标准主要起草人:郭新东、罗海英、李洪燕、杜志峰、吴玉銮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 9696—1988。

## 动植物油脂 水分和挥发物含量测定

#### 1 范围

本标准规定了动植物油脂中水分和挥发物含量的两种测定方法:

- ——方法 A,使用砂浴或电热板。
- 一一方法 B,使用干燥箱。

本标准的方法 A 适用于所有动植物油脂,方法 B 仅适用于酸值小于 4 的非干燥性动植物油脂。本标准不适用于分析月桂油。

#### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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标准,然而,鼓励根据本标准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标准。

GB/T 15687 油脂试样制备(GB/T 15687—1995, neq ISO 661:1989)

#### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3. 1

#### 水分和挥发物含量 moisture and volatile matter content

在本标准规定的条件下,试样于  $103 \ C \pm 2 \ C$ 加热后所失去的质量。 注:水分和挥发物含量用质量百分含量表示。

#### 4 原理

于 103 ℃±2 ℃加热试样,直至水分和挥发物不再排除,测定其质量损失。

#### 5 取样

本标准不规定取样方法。取样方法参见 ISO 5555。

实验室所收到的样品应具有代表性且在运输和储藏过程中没受损或发生变化。

#### 6 试样制备

按照 GB/T 15687 的规定制备试样。

注:液体样品:对于澄清无沉淀物的液体样品,在密闭的容器中摇动,使其均匀。对于有混浊或有沉淀物的液体样品,在密闭的容器中摇动,直至沉淀物完全与容器壁分离,并均匀地分布在油体中。检查是否有沉淀物吸附在容器壁上,如有吸附,应完全清除(必要时打开容器),使它们完全与油混合。

固体样品:将样品加热至刚变为液体,按液体试样操作,使其充分混匀。

#### 7 方法 A

实验室常规仪器及下列仪器。

#### 7.1 仪器和设备

7.1.1 分析天平:可准确称重至 0.001 g。