



中华人民共和国国家标准

GB 10473—89

水果和蔬菜产品中盐酸不溶性灰分的 测定方法

Fruit and vegetable products—
Determination of ash insoluble
in hydrochloric acid

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

水果和蔬菜产品中盐酸不溶性灰分的 测定方法

UDC 634/635
:354.725

GB 10473—89

Fruit and vegetable products—
Determination of ash insoluble
in hydrochloric acid

本标准等效采用国际标准 ISO 763—1982《果蔬产品中盐酸不溶性灰分的测定》。

1 主题内容和适用范围

本标准规定了水果和蔬菜产品中盐酸不溶性灰分的测定方法。

本标准适用于水果和蔬菜产品中盐酸不溶性灰分的测定。

2 原理

样品在525℃高温电阻炉中灰化后,分离测定不溶于稀盐酸溶液的无机物质。

3 试剂

全部试剂均为分析纯,所用水为蒸馏水或同等纯度的水。

3.1 盐酸:10%(m/m)溶液;

3.2 硝酸银:17 g/L 溶液。

4 仪器

4.1 捣碎机;

4.2 高温电阻炉:525±25℃;

4.3 水浴锅;

4.4 干燥烘箱:103±2℃;

4.5 干燥器:带有效干燥剂;

4.6 坩埚;

4.7 无灰滤纸;

4.8 分析天平。

5 分析步骤

5.1 样品的制备

5.1.1 粘稠制品(草莓酱、杏酱、桃酱等):将样品充分混合均匀。

5.1.2 冷冻制品(速冻马蹄、青刀豆等):将冷冻制品置于密闭容器中解冻后,定量转移至捣碎机(4.1条)中捣碎均匀。

5.1.3 干制品或半干制品(果脯、葡萄干等):将样品加定量水软化后于捣碎机(4.1条)中捣成匀浆。

中华人民共和国商业部1989-03-06批准

1989-10-01实施