

上海图书馆藏书

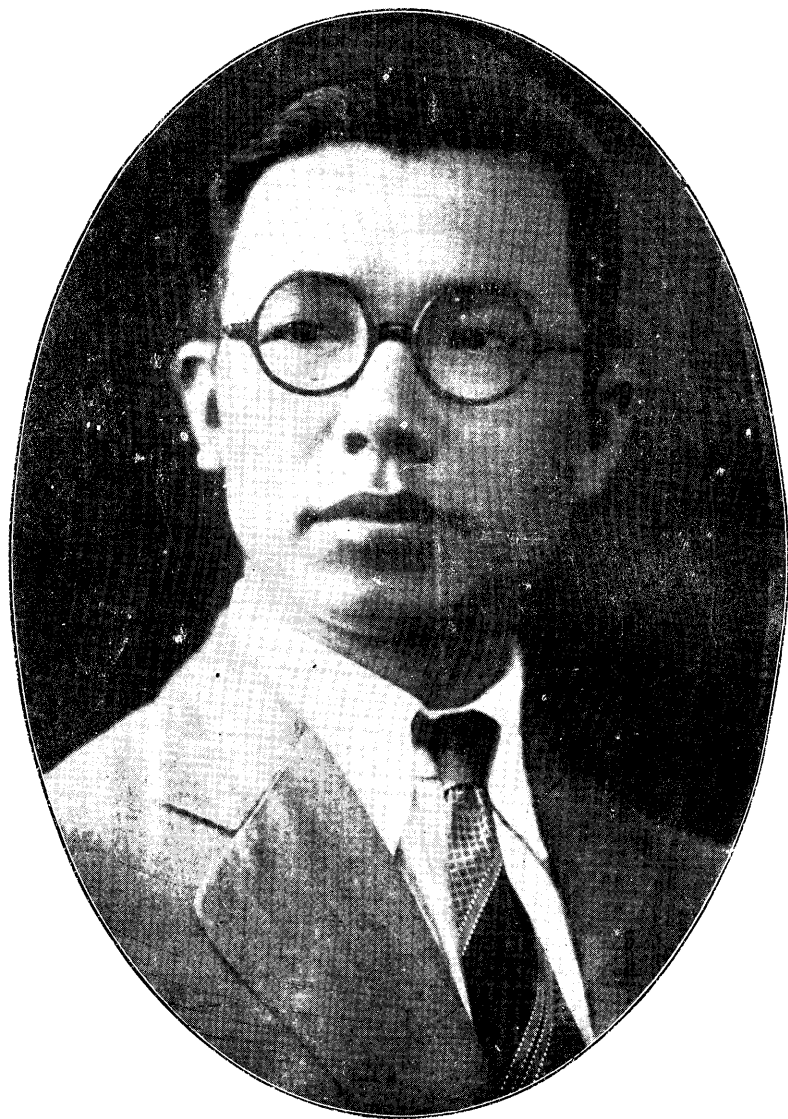


A541 212 0014 2749B

陳 部 長 近 影



郭 次 長 近 影



許次長近影



徐 技 監 善 祥 近 影



序
及
報
告

序及報告

第一次技術會議彙編序

陳公博

近百年來科學昌明農工日趨於大量生產商業亦日趨於大量交易欲求商品合於大量交易必須標準確當等級分明講定何等貨物無論卽期分期交納物理性質化學成分不少參差乃能得顧主之懽心維信譽於不敝先進各國大抵然矣吾國以小農手工周旋其間商品入市來源不一精粗美惡紛然雜出一時交貨稍多已難整齊畫一合同期限稍長更難始終無二絲茶向爲出口大宗近反不如後起之日本錫蘭原因雖非一端而漫無標準不分等級實爲致命之傷本部設局檢驗商品進出並驗而尤注重整攔國產其初步工作止於水分之限制毒害之防除所謂急則治標治道去其泰甚者耳其最大任務則在確定標準分別等級使國貨化散爲整合於大量之運銷用是依照全國商品檢驗會議之建議令部局技術人員組織商品檢驗技術會議分棉茶等十二組平時各別研究以求其專定期共同討論以求其通今年三月召集第一次會議出席者三十五人研究案及建議案凡百一十件核其結果各種商品檢驗之方法及其標準議定者已十居八九因令主管廳司彙編付印以便檢閱亦以使人知商品檢驗實爲當務之急非苟焉而已是爲序

張司長軼歐報告辭

部中於上星期六召集各檢驗局局長舉行會議其中重要事項如對於施行新頒檢驗法及組織條例等均作詳細討論今舉其與檢驗技術有關之兩點畧爲報告

第一 檢驗法第三條之但書規定商品有特殊情形經所在地商會之請求得就集散市場行之此雖係正面文章然我國檢政施行未久成效尙未顯著各地商會不獨少有請求施行檢驗之舉且恐將有呈請撤銷檢驗之事惟立法院審議檢驗法時於呈國府文內曾有「國內商品如杜絕毒質之攬加防止病害之傳染固未嘗不可施行檢驗惟須以不病商不擾民爲主其檢驗辦法由實業部定之」等語經 國府令由行政院轉行到部故本部要施行內銷檢驗自須另訂辦法該項辦法之訂定固屬參事廳及商業司之事但其檢驗重要各點須由有檢驗技術及經驗之專家擬具大綱故已委托各局局長轉請諸位起草祇要各項重要大綱毋需正式條文亦毋需正式呈部卽由各局函寄商業司以便辦理

第二 上海衛生局舉辦醃腊火腿進市檢驗本部前經根據檢驗法第三條之但書規定及行政院前飭該局停辦檢驗之訓令咨請上海市政府轉飭停辦惟該局堅決進行前天局長會議正討論該案時又奉 行政院第一〇八九號訓令畧謂該項檢驗在本部尙未訂有商品內銷檢驗辦法以前應暫准該局辦理之

徐技監善祥報告辭

此次會議原擬在滬舉行嗣以種種不便仍改在部開會會議目的大致有三（一）前屆商品檢驗會議關於技術部份未有結束之案件擬作一結束（二）商品檢驗方法及標準似宜統一以每種商品爲單位庶幾對於檢驗之施行及商人之報驗均有便利商業司與技術廳均抱此項意見（三）技術研究委員會動機在於第一次商檢會議而決定於第二次商檢會議其宗旨原以檢驗技術性質繁重非分組研究不易達到準確標準故設立委員會分組研究但委員會工作事實上尙未完全達到前項目的第一因研究人員常有更動疎於接洽第二因各局技術人員職務頗忙無有多暇從事研究第三因各組中之會員分散各地不易會集通訊研究終欠澈底擬趁本屆會議討論決定本委員會之有效研究方法以利進行

實業部第一次技術會議彙編

第一次技術會議經過紀要

本部爲研究商品檢驗之標準及方法設立商品檢驗技術研究委員會委派各檢驗局及本部技術人員之富有檢驗技術者分任研究之責輔助檢政以謀提高國內物產之品級增進國際貿易之信用自成立以來研究工作雖已依次進行然大都賴文字之傳遞往返商確阻滯實多且前次檢驗會議關於技術部分尙有未經解決之案件急待討論於是根據本會章程每六個月開會一次之規定在首都召集各檢局及本部研究委員舉行第一次技術會議自三月十三日起至十六日止凡四日出席三十五人研究案暨提案共百一十件開大會四次審查會三次本委員會組織原有棉茶等十二組因事實上之需要決議加添火酒麥粉菸葉礦物油及蠶種諸組原有之油類組改爲植物油組各組常務委員分別推定其缺者補充之審查提案時分出席人員爲農作物牲畜產品及化工等三大組詳細討論多數議案均得相當之解決惟時間匆促未能議及留待下次會議解決者尙有數案今當彙編付諸副刷畧敘梗概以作綱領

實業部第一次技術會議彙編

圖表及研究案暨提案目錄

圖表及研究案暨提案目錄

第一次技術會議開會日期表

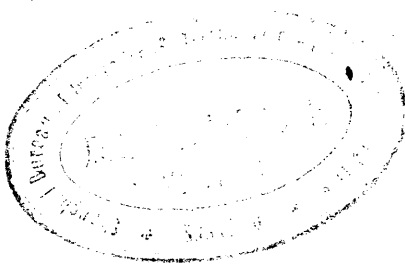
月	日	時	間	會	別	時	間	會	別
三月	十三日	上午十時至十二時		第一次大會		下午二時至五時		第一次分組審查會	
三月	十四日	上午九時至十二時		第二次分組審查會		下午二時至五時		第三次分組審查會	
三月	十五日	上午九時至十二時		第二次大會		下午二時至五時		第三次大會	
三月	十六日	上午九時至十二時		第四次大會					

第一次技術會議研究案暨提案目錄

棉花組

- 棉(一)第二次商品檢驗會議第四十案議決案(以下簡稱第○案議決案)
- 棉(二)第七十六案議決案
- 棉(三)棉花品質攪雜檢驗與水分標準之研究案(技術廳提)
- 棉(四)擬訂棉花品質品級檢驗方案(滬局農檢處提與(三)併案研究)
- 棉(五)棉花檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 棉(六)提議決定棉花雜質檢驗辦法及其標準案(漢局農檢處提)

實業部第一次技術會議彙編



棉(七) 試行棉花品質品級檢驗案(滬局提)

棉(八) 津局陳委員天敬提案

1. 擬請規定棉檢平均水分標準減低辦法分期實行案
2. 擬請增訂棉花市場買賣證書繳銷辦法以嚴核計而利檢政進行案
3. 擬具棉花檢驗扦樣辦法請付討論案
4. 擬訂改進烘箱意見以供製定標準烘箱參考案

附圖略二張

5. 擬請製定改良我國棉花品種計畫由檢驗局會同中央農業實驗所等分區進行案

棉(九) 各局棉花烘驗溫度及時間毋須劃一案(青局舒聯瑩提)

棉(十) 改訂棉花扦樣辦法案(青局舒聯瑩提)

棉(十一) 棉花合格水分逐漸減低辦法案(青局舒聯瑩提)

茶葉組

茶(一) 七十一案議決案
七十二

茶(二) 茶葉檢驗細則草案(由部交會研究者)

茶(三) 擬請停止茶葉水浸出物及浸過葉檢驗案(漢局戴嘯淵提)

茶(四)擬請試驗茶葉水份案(漢局 方翰周 戴嘯洲提)

茶(五)擬具改良製茶獎勵補助規程請轉呈採納案(滬局提)

茶(六)進口茶葉應即實施檢驗案(滬局提)

茶(七)擬訂二十二年度茶葉檢驗標準請核議案(滬局提)

茶(八)茶葉水浸出物及浸過葉標準請暫緩執行案(滬局提)

茶(九)著色茶妨害華茶外銷應如何規定按年禁止辦法請核議案(滬局提)

糖品組

糖(一)第八十案議決案

糖(二)馬前常委傑之提案

糖(三)糖品檢驗細則草案(由部交會研究者)

糖(四)關於糖品檢驗待決之各項問題的提案(滬局提)

糖(五)糖品檢驗標準修正案(津局提)

糖(六)價格昂貴而數量較少之精製糖品(如注射用葡萄糖)檢驗時擬請酌予變通辦理毋庸扞樣化驗案(津局提)

糖(七)糖品包裝應註明最低保證成分或另用保證票案(吳家振提)

肥料組

肥(一)第六十六案議決案

實業部第一次技術會議彙編

- 肥(二)骨粉類檢驗標準之研究案(技術廳提)
- 肥(三)人造肥料檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 肥(四)人造肥料檢驗應改訂辦法及修正各項之提案(滬局提)
- 肥(五)硫酸銨對於土壤之影響應如何進行研究案(津局童永慶提)
- 肥(六)各種肥料應用法說明書應規定統一審查辦法案(津局童永慶提)
- 肥(七)擬請規定限製肥料援用概括名稱辦法并修改檢驗證式樣以推廣檢驗證効力案(津局提)
- 肥(八)關於第二次商品檢驗會議第六十六案議決案意見(津局提)
- 肥(九)化學肥料中有害成分應有限度案(青局吳乃燦提)

豆類組

- 豆(一)第七十九案議決案
- 豆(二)張委員國維之提案
- 豆(三)豆類檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 豆(四)粟類檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 豆(五)豆類檢驗標準應行重訂案(滬局提)
- 豆(六)大豆夾雜物百分之五中應規定不可利用物之百分率案(津局提)
- 豆(七)豆類採樣辦法應行修改以期適用案(津局提)
- 豆(八)大豆小豆應增檢破傷粒敗壞粒二項並規定百分率案(津局提)

油類組

- 油(一)第七十四案議決案
- 油(二)第九十一案議決案
- 油(三)津局呈部礦物油類檢驗規程草案及礦物油進口數量統計表
- 油(四)擬請規定柏油檢驗標準案(漢局賀閣等提)
- 油(五)擬請改訂茶油折光指數及比重之最低標準案(漢局賀閣等提)
- 油(六)擬請分別規定運銷國外之桐油水分與雜質案(漢局賀閣等提)
- 油(七)植物油類檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 油(八)關於植物油類檢驗之標準及附修訂規程的提案(滬局提)
- 油(九)擬請研究植物油類精製損失 *Refining Loss* 以爲分級根據案(津局文福田提)
- 油(十)花生油比重之最高限度應改爲〇、九二六〇案(津局張澤堃提)
- 油(十一)棉籽油酸價之最高限度應改爲四案(津局張澤堃提)
- 油(十二)擬請徵集各地製油種子自行榨油試驗以求得適合實際之檢驗標準案(津局化工處提)
- 油(十三)草蓆油貿易日趨消滅應積極挽救案(青局蘇麟江提)
- 油(十四)油類雜質定量法應詳加討論以便劃一案(青局蘇麟江提)
- 油(十五)華北各省應勸種亞蓆及白蘇子以增加農村收入案(青局蘇麟江提)

蛋品組

實業部第一次技術會議彙編

實業部第一次技術會議彙編

蛋(一)蛋類檢驗標準之研究案(技術廳提)

蛋(二)規定蛋品檢驗方法案(滬局提)

蛋(三)冰全雞蛋之酸價請付討論案(青局吳乃燦提)

皮毛組

皮(一)毛類檢驗標準之研究案(技術廳提)

皮(二)津局鬃毛絨羽類檢驗細則草案(與(一)併案研究)

皮(三)津局毛皮類檢驗細則草案

皮(四)原料皮檢驗細則草案(由部交會研究者)

皮(五)羊皮檢驗依照新式修割應否列入檢驗細則內定期呈請公布案(漢局楊世傑提)

皮(六)擬請技術研究委員會研究漂洗白豬鬃方法以利出口案(漢局楊世傑提)

肉脂組

肉(一)第三十七案議決案

肉(二)第四十五案議決案

肉(三)動物油脂類檢驗標準之研究案(技術廳提)

肉(四)腸衣類檢驗細則草案(由部交會研究者)

肉(五)檢驗局應否規定檢驗腸衣路子之大小案(漢局楊世傑提)

肉(六)動物油脂類應劃歸油類組案(津局張澤堃等提)

植物病蟲害組

植(一)滬局植物病蟲害檢驗暫行細則草案

植(二)粵局苗木種籽菜類進口檢驗暫行細則草案

植(三)粵局水產品進口檢驗暫行細則草案

植(四)王前常委彥祖之提案

植(五)草擬植物病蟲害檢驗細則請核議案(滬局提)

植(六)草擬植物病蟲害檢驗標準請核議案(滬局提)

植(七)草擬禁止進口之植物種類以防危險蟲菌案(滬局提)

生絲組

生(一)第四十五案議決案

生(二)生絲檢驗細則草案(由部交會研究者)

生(三)擬請指撥的款聘任專門委員研究中國生絲分級辦法案(滬局提)

獸醫組

獸(一)第五十六案議決案

未分組

未(一)爲擬按照商品種類分訂檢驗施行細則以昭劃一案(商業司提)

未(二)各類檢驗證書形式大大小改爲一律案(漢局賀崗等提)

- 未(三)擬規定檢驗處得酌用事務人員案(漢局賀國等提)
- 未(四)擬請修改火酒樣品數量案(漢局賀國等提)
- 未(五)火酒檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 未(六)菸葉檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 未(七)桂皮檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 未(八)蠶種檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 未(九)蜜蜂檢驗細則草案(由部交會研究者)
- 未(十)罐頭食品檢驗規程草案(粵局提)
- 未(十一)提請遴派技術人員會同棉商蒐集各檢驗局當地產區棉樣以定品級標準案(漢局農檢處提)
- 未(十二)請政府改正進口火酒稅率以收檢驗之實效案(滬局提)
- 未(十三)請修正火酒檢驗之合格標準案(滬局提)
- 未(十四)請規定燃燒用及工業用火酒之純醇百分數及石油之比重要案(滬局提)
- 未(十五)請將各類畜產品檢驗有効期間詳為規定案(滬局提)
- 未(十六)為擬訂麥粉檢驗標準提請討論公決案(商業司提)
- 未(十七)擬請製定「標準檢驗法」(Standard Methods of Analysis) 頒行應用以求劃一方法而利檢政案(津局張澤珪提)
- 未(十八)火酒採樣數量擬請改為四公升案(津局提)
- 未(十九)醫藥用或試驗用純酒精採樣數量擬請酌減案(津局提)

- 未(二)請明定純酒精之具體取締辦法案(津局提)
- 未(三)花生菓應添檢成實率一項(津局提)
- 未(三)花生菓及花生仁應增檢驗敗壞率一項案(津局提)
- 未(三)杏仁應增檢破傷粒敗壞粒夾雜物並行規定不得超過之百分率案(津局提)
- 未(四)核桃應增檢敗壞果并與不成實果率合併爲一項檢驗案(津局提)
- 未(五)果類採樣辦法應行修改以期適用案(津局提)
- 未(六)果豆類檢驗應分別等級案(津局農檢處提)
- 未(七)果豆類各檢驗項目應加以精確之定義案(津局提)
- 未(八)豆果類水分測定方法提案(津局提)
- 未(九)商品檢驗局應於預算中確定研究款項俾發展檢政及實行研究案(青局方舜華等提)
- 未(十)牲畜產品之各種檢驗標準擬限期訂正劃一施行案(青局方舜華提)
- 未(三)局長會議付議檢驗費不能以市價爲準請技術會議討論補充理由案

臨時提議

- 臨(一)徐委員廷瑚臨時提議肥料名稱問題案
- 臨(二)王委員百雷臨時提議本會以後開會劃一提案紙張大小案
- 臨(三)臨時提議請解釋取締火酒規則中第二條所定之配合成分以容量計抑以重量計案
- 臨(四)本部交議津局寒電一件關於糖精應否准其進口案

臨(五)關於本會會務進行案

第一次技術會議出席人員一覽表 以報到之先後為次序

姓名	別號	年齡	籍貫	現任	職務
陳天敬	聚之	三十	浙江海鹽	天津商品檢驗局棉檢處暫代主任	
董永慶	濟民	三十三	江西南昌	天津商品檢驗局一等技術員	
江善輔				天津商品檢驗局一等技術員	
張偉如		三十九	江西吳縣	上海商品檢驗局化工檢驗處主任	
葉元鼎		四十四	浙江鎮海	上海商品檢驗局棉檢處主任	
陳舜耘		三十四	江蘇武進	上海商品檢驗局畜產檢驗處主任	
劉棟業	啓宇	三十七	福建閩侯	上海商品檢驗局技術官	
盧世振		三十七	廣東新會	上海商品檢驗局技術官	
吳覺農		三十七	浙江上虞	上海商品檢驗局技術官	
周振鈞		三十五	浙江紹縣	上海商品檢驗局技術官	
程紹迴		三十二	四川黔江	上海商品檢驗局技術官	
谷延麻				天津商品檢驗局技術官	

吳家振		三十二	四 川	天津商品檢驗局技術官
膠鍾秀		三十五	江蘇江陰	上海商品檢驗局生絲檢驗處主任
徐善祥	鳳石	五十	江蘇上海	本部技監
王百雷		四十八	江蘇上海	本部技正
王宇楣	梁甫	三十五	河北曲周	本部技正
閻偉	致遠	三十三	綏 遠	本部技正
方翰周		三十二	安徽歙縣	漢口商品檢驗局技術員
曹受光		三十一	湖南長沙	漢口商品檢驗局一等技術員
朱作容		三十七	湖北漢陽	漢口商品檢驗局技術員
賀 閻	嘉伊	三十二	湖南長沙	漢口商品檢驗局化學及桐油檢驗處主任
尹喆鼎	國芳	三十三	江西永新	青島商品檢驗局技術官
吳乃燦	星北	三十四	浙江嘉興	青島商品檢驗局技術官
蘇麟江	尙皜	二十七	河南南陽	青島商品檢驗局一等技術員
徐廷珞	海帆	四十四	河北蠡縣	本部農業司司長
蔡無忌		三十六	浙江紹興	上海商品檢驗局局長

張景歐				上海商品檢驗局技術官
劉蔭菲	治萬	四十二	湖北黃安	本部工業司司長
張軟歐	翼後 一鷗	五十三	江蘇無錫	本部商業司司長
侯國昌	輔之	三十一	湖南長沙	中央工業試驗所技士
屠祥麟	仲隱	二十八	江蘇奉賢	
皮作瓊		三十四	湖南沅江	本部簡任技正兼科長
毛康濟	履冰	三十二	浙江奉化	漢口商品檢驗局技術官
張宗成	壽伯	三十六	安徽合肥	本部農業司科長

大會紀錄

茅子椿	念慈	二十九	浙江慈谿	本部科員
-----	----	-----	------	------

第一次技術會議分組審查委員一覽表

農作物組	葉元鼎	召集人
	尹喆鼎	
	張景歐	

						牲畜產品組													
劉棟業	朱作容	蔡無忌	谷延麻	程紹迴	吳乃燦	陳舜耘	繆鍾秀	閻偉	皮作瓊	方翰周	江善輔	吳覺農	陳天敬	曹受光					
						召集人													

									化工品組	徐善祥	召集人
									賀	閣	
									王	宇	
									童	永	
									吳	家	
									王	百	
									徐	廷	
									侯	國	
									張	偉	
									盧	世	
									周	振	
									蘇	麟	
									屠	祥	
									麟		

決
議
案

決議案

第一次技術會議決議案

棉花組

棉(一)(八5)案 原案仍舊保留惟檢驗局除檢驗本身發展及研究外隨時量力協助並由彼方隨時報告改良結果以爲檢驗張本

棉(二)(十)(八3)案1. 布包蓆包木機包棉花每十包採樣一筒重十二兩(市制)不滿十包者亦照十包計算但其數額逾五十包者每百包採樣八筒(每筒重量同上)不滿百包者亦照百包計算2. 鐵機大包每十包採樣一筒重二十四兩(市制)不滿十包者亦照十包計算但其數額逾五十包者每百包採樣六筒(每筒重量同上)不滿百包者亦照百包計算3. 散堆棉花每十担採樣一筒重十二兩(市制)不滿十担者亦照十担計算但其數額逾五十担者每百担採樣六筒(每筒重量同上)不滿百担者亦照百担計算

棉(二2)(八一)(十一)案 原則通過暫行保留

棉(三)(四)(六)(七)(未十一)案 原則通過由部令各局討論辦理

棉(五)案 所討論之施行細則適用於出口檢驗未將內銷檢驗包括在內爲免除商人誤會起見由會請部暫緩頒行俟內銷辦法訂妥後同時公布俾利進行

棉(八2)案 原則通過由各局斟酌情形辦理呈部備案

棉(八4)案 送技術研究委員會彙案研究

棉(九)案 仍照第二次商品檢驗會議原定方法較爲適用

茶葉組

茶(一)案 照審查意見送各檢驗局繼續研究

茶(二)案 依照原草案逐條簽註另詳附件請由會送部參酌辦理

附簽註

第三條 茶葉之種類如左

一、綠茶 珍眉、鳳眉、娥眉、王熙、珠茶、平水茶、花薰茶、龍井茶等

二、紅茶 祁紅、甯紅、溫紅、湖紅、烏龍茶等

三、磚茶 紅磚茶、綠磚茶等

四、其他茶 茶片、茶末、(針眉、秀眉、在內)茶梗、茶子、毛茶等

理由 以前原分六類未列茶名區別甚難現各就其性質改爲四大類較醒眉目且易檢驗

第五條 一、三兩項擬改定如下

一、不論箱裝袋裝每百件或不及百件開樣四件百件以上之零數每五十件開樣一件不滿五十件者作五十件論

三、揀樣員於上開各件中每件取茶樣一斤(市制磚茶以磚計)一併混和揀取樣茶兩筒與報驗人眼同封固一筒交與報驗人存查一筒提回檢驗餘茶當場發還

二、四、五、六各項照舊、三七兩項可刪

理由 滬局開始檢驗時商人一致請求如不於扦樣時當場發還洋商勢必依照揀樣數目轉

向出售商扣除現金每年損失約在十數萬兩以上故歷來均照上項辦理以示體卹而

切實際

第七條 二、三項擬改訂如下

一、品質水分灰分低於所訂標準者

二、着色及利用黏質物或礦物質者

三、摻入雜葉或假葉者

(二)粉飾物可以礦物質包含之利用礦物質製造者則盡爲着色茶故應列入第二項

(三)第三項增「假葉」一種因雜茶可以作紅綠茶葉之混合者解又四、六、七、三項照舊

第五項「花蒸茶」三字可刪因已在第三案改正而其尾擬加「芽茶不在此限」一句因芽茶篩出之粉末常混有多量之嫩尖數量恆在百分之五以上加此一句即切實際

第八條 擬改訂如下

前條第一項之品質水分灰分等應另訂標準茶及標準成分由各有關之檢驗局於每年一月前會同……(下照原文)

理由 (一)過去兩年之標準茶及水分灰分之擬訂均同時進行而水分灰分兩種各局檢驗均極重要但過去章則中均無明文規定

(二)標準會商擬訂後經實業部核准公布並由局分配標準茶於各產區需時甚久原文「三月前」勢難於茶期前分配竣事故現改為「一月前」

第九、十兩條 擬刪

理由 九、十兩條係檢驗方法查各項細則中均未列入檢驗方法此處未便獨異

第十三條 擬刪

理由 (一)茶葉分級檢驗尙覺困難

(二)茶葉品質經過相當時期即有變更

第十七條 擬改訂如下

凡出口茶葉在十公斤以下者作樣品論

理由 (一) 茶葉樣品出口在五公斤以上十公斤以下者爲數甚多似應增加

第二一、二二兩條 擬刪

理由 (一) 逾期一年之久似應重驗不另收費不甚妥當

(二) 茶葉品質經過一年已大變易

(三) 實際上茶葉報驗後決無逾一年之久方始出口者

(四) 分批運輸手續過煩茶葉無此先例

茶(三)(八)案 以上兩案合併討論審查結果認爲水浸出物與浸過葉祇須選定前者一種已可代表查滬漢兩局試驗結果僉認此項試行標準雖不失爲參考之資料尙不能認爲適宜之標準在各局設備人才感覺困難時似可暫緩施行

茶(四)案 水分含量多寡影響茶葉品質及貯藏時間關係至鉅惟如何進行試驗應請漢局草擬詳細計劃送會審核後分送各檢驗局及實業部各附屬機關分頭辦理

茶(五)案 所訂辦法均切實際應請由會轉呈實部採納施行

茶(六)案 查立法院新頒檢驗法進出口商品均應實施本案自應成立送請實業部編入新訂檢驗

細則

茶(七)案 查二十二年所訂標準茶除第二條因漢局尙難同意擬仍照二十一年度成案外第一第三兩案擬照滬局所定標準辦理並據茶葉商品檢驗規程第七條及檢驗細則第二條之規定經此次大會決議標準通過送由有關係之檢驗局呈實業部核准公布以便從早執行

茶(九)案 滬局所訂辦法三項均認爲切實可行惟第二項着色茶禁止標準本年所定三種擬稍從寬又第三項所定辦法似覺過嚴易被洋商爲箝制華商之口實據改正如下『凡商人報驗着色茶時須將所着顏料名辭請細填明遇必要時並得令報驗人呈繳顏料商之分析成分單以憑查核』再此項辦法亦應與「茶七」案同時送部從速辦理

豆類組

豆(一)(七)(八)三案 歸併於豆三及豆四討論

豆(二)(六)(未)(二)三案 交豆類組研究

豆(三)案 原細則草案第三條加入花生菓、花生仁、兩種第四條仍保存惟條文末句之「概」字改爲「得」字第六條大豆小豆等破傷粒暫不規定百分率但應施行檢驗以爲將來規定標準之準備

未(二)案 歸併於破傷粒討論

未(二六)案 原則通過送各局研究等級

未(二七)案 請提案人及青局擬定豆類及菓仁類檢驗方法送各局簽註後在第二次技術會討論之

未(二八)案 豆類水分測定時之溫度及時間決定如次

溫度 一〇五—一二〇C

時間 二、〇—二、三〇時

生菓、生仁在天然形態其他大豆小豆等均以粉碎後測定之

菓仁組

豆(四)(五)未(廿三)(廿四)(廿五)案 杏仁檢驗破傷粒暫不規定百分率但應施行檢驗以爲將

來規定標準之準備

原草案第四條文字改爲

一、每百件抽提四件五十件以下抽提三件三十件以下抽提二件不足十件抽提一件逾百件時酌量遞加

二、樣品應自開採件數內抽取均等數量混合爲一核挑提取二百個核桃仁及杏仁提取八百公分以供檢驗原草案第六條第一項文字修改爲核挑以大小整齊色澤新鮮與報驗單商品保證相符其不成實果及敗壞果兩共不得超過百分之十者爲合格

(核桃仁照舊)

第六條三、杏仁以與報驗單所載商品保證相符其成實數目達百分之九十五以上水分不過百分之六

夾雜物不得超過百分之三

四、五、已歸併豆(三)

第十二、十三兩條刪去。

菸葉組

未(六)案

一、標準等級如列二、檢驗方法請由青島檢驗局研究三、檢驗標準交本會菸葉組研究後並將研研結果送部以備訂定施行細則在細則未訂定以前由已開驗之檢驗局暫定檢驗辦法呈部備案

生絲組

生(一)(二)(三)案 三案暫時保留由繆委員鍾秀簽註竟見送會研究

蠶種組

未(八)案 送各局簽註後交蠶種組研究

植物病蟲害組

植(一)(二)(五)案該三案以(植五)爲張本(植五)原細則草案第五條中「或嘜頭」三字刪去第十

三條但書云云添加括弧第十七條「市價」兩字之前加「該項植物」四字

植(三)案 本屆會議因時間匆促不及討論原案保留

植(四)案 交植物病蟲害組研究

植(六)案 交植物病蟲害組譯成中文

植(七)案 送各局參考

蛋品組

蛋(一)(二)案 第一點用透視法檢查氣室與全長之比並得採用鹽水比重檢驗法以爲氣室之檢驗之參證其數字標準由津局起草再徵求各局意見訂之

第二點先由漢局發表檢驗紀錄及方法各局分頭研究俟得有結果後綜合各局以決定數字標準

第三點與「蛋一」規定蛋類檢驗方法及「未三十」牲畜產品之各種檢驗標準擬限期訂正劃一施行案並案討論議決如次

(A) 檢驗項目規定如后

一、冰全蛋應檢驗之項目計細菌檢驗工場檢驗包裝檢驗化學檢驗(水分油量脂肪酸

度蛋白質灰分)物理檢驗等

二、冰蛋黃應檢驗之項目同上

三、冰蛋白應檢驗之項目同上惟化學檢驗中僅檢驗水分灰分兩項

四、溼蛋中鷄黃應檢驗之項目計工場檢驗包裝檢驗化學檢驗(水分油量脂肪酸度防腐劑灰分蛋白質)物理檢驗等

五、溼蛋中鴨黃應檢驗之項目同上惟化學檢驗中僅檢驗水分油量脂肪酸度防腐劑灰分五項

六、溼蛋中密黃應檢驗之項目同雞黃

七、乾蛋(乾全蛋乾蛋白乾蛋黃乾蛋白片等)應檢驗之項目計工場檢驗包裝檢驗化學檢驗(水分油量脂肪酸度蛋白質灰分溶度)物理檢驗等惟乾蛋白概不檢驗油量脂肪酸度及蛋白質另須檢驗其酸度及打擦度

(B)檢驗方法由各局在三個月以內通信商定之惟當以精確迅速經濟三事為原則

(C)俟前項檢驗方法決定後再規定數字標準

蛋(三)案 保留作他日參考

皮毛組

蛋(三)案 保留作他日參考

蛋(三)案 保留作他日參考

蛋(三)案

皮毛組

皮(一)(二)案 暫照津局新提標準(詳皮二附件)送往各局斟酌地方情形辦理

皮(三)案 送往各局研究簽註意見後再行決定

皮(四)案 贊成照技術廳所簽註之原則辦理惟青滬二局無原料皮專家出席應由部通知青滬二

局酌量辦理

皮(五)案 原則通過漢局可斟酌地方情形呈請實業部列入細則補充辦法中以便逐漸改進

皮(六)案 由漢局充分供給研究材料各局指定專員負責研究將研究結果報告技術委員會

肉脂組

肉(一)案 請滬局擬定屠宰場建築設備及檢定人員之最低標準呈部審查後在下次技術討論會

開會時決定之

肉(二)未(十五)案

(1)今後細則中之「肉類證書有效期間」字樣應改為「肉類證書之出口有效期間」

(2)冷藏肉(冷藏之鮮肉)證書之出口有效期間規定為一星期

(3)製過肉(火腿鹹肉臍肉臍腸等)證書之出口有效期間規定為二星期

(4)動物油脂類(一切動物油脂證書之出口有效期間規定為二星期)

(附)各種蛋產品證書之出口有效期間原為二星期應一律改為一星期

肉(三)案 由青局與技術廳商妥後通知其他各局斟酌地方情形辦理

肉(四)案 將天津擬定之腸衣細則發往各局酌量地方情形辦理之

肉(五)案 原則通過將路子大小方法加入腸衣檢驗細則中

肉(六)案 由檢驗局簽呈送部核定

未(三十)案 與未(一)案併案辦理

獸醫組

獸(一)案 由滬青兩局擬就草案呈部核辦

糖品組

糖(一—七)案 本屆會議因時間匆促原有關於糖檢各案不及討論仍交糖品組研究

肥料組

肥(一)(八)案 原案保留送本會肥料組繼續研究

附錄關於第二次商品檢驗會議第六十六案議決案意見案(即肥一八兩案)

(一)單純肥料及混合肥料之有效成分

(二)硫酸銨中游離硫酸成分應規定不能超過千分之一

(三)各種人造肥料應以乾樣品計算保證成分並規定水分爲百分之三

(四) 混合肥料三要素各個之最少成分應有所規定

(五) 磷素肥料應規定以有效磷酸量為保證成分之標準

(六) 各種混合人造肥料之配合方法及原料應先由商人呈明商品檢驗局核准合格然後始

許申請報驗

(七) 人造肥料有效成分之名稱用 N, P_2O_5, K_2O 或用 N, P, K

肥(二)案 交肥料組研究

肥(三)案 本案第三條原文「或另用保證票」刪去

第五條原文「其手續限揀樣後兩日內施行完畢」「兩」字改為「三」字又「但必要時亦得照

常工作」刪去

第六條人造肥料成分百分率差額表修改於左

人造肥料成分百分率差額表

肥料名稱	比保證成分不足之最大限度		
	氮	磷	酸 氧化 鉀
一、氮素肥料(N)	0.50		
二、磷素肥料(P ₂ O ₅)		0.50	

三、鉀素肥料(區20)			1.20
四、混合肥料			
甲.保證之氮不過百分之六者	0.40		
乙.保證之氮過百分之六者	0.70		
甲.保證之磷酸不過百分之八者		0.50	
乙.保證之磷酸過百分之八者		0.60	
甲.保證之氧化鉀不過百分之六者			0.50
乙.保證之氧化鉀過百分之六者			0.70

第九條原文後加「凡經檢驗合格之肥料應於包裝上貼上檢驗證」

第十三條原文「換給轉口證書」刪去「卽予」之下另添「簽註」二字

第十八條原文「改裝或重行配合」改爲「因配合而改裝」

肥(四)案 本提案第一項通過呈請本部咨請財政部飭海關協助

第二項甲 保留

第二項乙 照徐委員廷瑚(臨一)提案辦理

肥(五)案 俟各商品檢驗局會同各地農業試驗場研究具報後再定

肥(六)案 各地肥料宣傳品及說明書請由各地檢驗局徵集送交本會肥料組研究統一審查辦法

肥(七)案 照(臨一)徐委員廷瑚提案辦理

肥(九)案 俟各商品檢驗局會同各地農業試驗場研究具報再定

臨(一)案 取消並禁用「肥田粉」名稱

包裏上名單須書明下列三項

(一)化學名詞(如用化學名詞有困難時用譯名)

(二)某質肥料某某質肥料或某某質混合肥料

(三)成份分析表

植物油組

油(一)案 水分雜質之總量及色澤檢驗由各局於補充辦法中規定之

油(二)案 柏油標準通過加入植物油類檢驗合格標準表內

油(四)案 照原提案通過

油(五)案 通過茶油折光指數之最低標準爲一、四六七五比重爲〇、九一六五

油(六)案 照原提案通過

油(七)案 第三條改用「油八」之第三條

第六條原文「但必要時亦得照常工作」刪去

第七條植物油類檢驗之合格標準加入桉油標準並修改如左

(詳附表)

第八條原文「或附抄檢驗單通知原報驗人」刪去

第十五條原文「准於運銷國外」國外二字圈銷

第二十條原文「檢驗費桐油」下添入「桉油」二字

油(八)案 第三項關於色狀事通過在未定數目之前暫不規定

第四項通過分別規定標準凡已規定者列入表內未規定者暫不列入

第五項通過原文照舊

第六項照原文通過

第七項全文取消

油(九)案 原則通過交植油類組研究

油(十)案 照原定標準改爲○、九二○○

油(十一)案 照原提案通過改爲「四」

油(十二)案 原則通過交植油類組研究

油(十三)案 原則通過

油(十四)案 交植物油類組研究

油(十五)案 原則通過

礦物油類組

油(三)案 請部先與財政部按洽其標準交礦物油類組研究

火酒組

未(四)案 原則通過并議決一概抽提四公升

未(五)案 該草案第三條第一項修改如下

(一)每百件或不足百件抽提四件每件揀樣一公升五十件以下抽提二件每件揀樣二公升
逾百件時酌量遞增又醫藥用或試驗用無水酒精其採取數量得依總數量之多寡酌減
之

(二)樣品應混合爲一就中提取八公升「八」字改爲「四」餘與原文同

第四條原文中「但必要時亦得照常工作」刪去又兩月係兩日之誤

第五條照「未十三」修改並附加註明容量計者用容量計未註明者用重量計

第六條原文「或附抄檢驗單通知原報驗人」刪去

第七條所規定之檢驗證請各局查照津局辦法督促商人須於最短期間黏貼完竣

第九條改用「火酒合格證書在六個月期間內原報驗人或購者均得請求復驗一次不另收

費」

第十二條原文「換給轉口證書」刪去「即予」下添入「簽註」二字

未(十二)案 本案與(未二十)合併凡進口普通酒精及變性火酒須咨請財部分別厘定稅率但是否係純酒精須以檢驗局之證書為根據

未(十三)案 第四條燃燒及工業用之火酒檢驗合格標準應依規則第二條之規定其不屬於燃燒用或工業用之火酒檢驗合格標準如左

(一)普通火酒

性狀 證明無色

醇酒精(以容量計)不得少於百分之八十九、五〇

雜醇油 微量

酸度 以醋酸計不得超過百分之〇、〇四

不揮發渣滓 不得超過百分之〇・一〇

(二)變性火酒(百分率以容量計)

(甲) 燃燒用火酒

(乙) 工業用火酒

前兩項檢驗之合格標準依規則第二條之規定

未(十四)案 交火酒組研究

未(十八)案 本案與「未四」合併通過一概抽提四公升

未(十九)案 通過於火酒檢驗施行細則草案第三條第一項下加「醫藥用無水或試驗用無水火

酒其採取數量得依總數量之多寡酌減之」

未(二十)案 本案與「未十二」合併凡進口普通火酒變性火酒須咨請財部分別厘定稅率但是否

係純酒精須以檢驗局之證書為根據

麥粉組

未(十六)案 照技術廳簽註厘定

未分組

未(一)案 本案原則通過其細則交各組審查能統一者通過不能統一者草具補充辦法以備部中

採用

未(二)案 (1)仍照本部從前所規定之式樣以劃一之

(2) 由部查案凡各局證書有未足送補備案者由局檢送商業司彙齊核辦

(3) 此項證書劃一式樣自令發到局之日起定於兩個月內施行

未(三)案 本案局長會議已有決議本會議不必討論

未(七)案 (一)第七條「標準」上加「暫行」二字(二)細則交粵局簽註呈部考核

未(九)案 送各局討論

未(十)案 送往各局簽註意見再行決定

未(十七)案 原則通過請部積極進行

未(廿九)案 請部通令各局於經常費內最少提百分之五以充研究費用其研究題目地點時間及

所需用之費額由研究會擬具仍送檢驗局呈部核定之

未(三十一)案 檢驗費至多不得逾商品市價千分之三認爲決不足以維持檢政請各局查照局長

會議決議案就各種商品擬具具體方案送部核辦本會各委員如有意見請用書面交由本會

彙集送部

臨(二)案 提案紙張大小由會製定式樣分發採用

臨(三)案 取締火酒規則第二條所定之配合成分以容量計或重量計請部轉請 行政院解釋

臨(四)案 糖精應否取締及應如何取締請部即派員赴內政部衛生署接洽再行電復津局

臨(五)案 (1)本會大會及分組會議以後希望分在各地舉行多召集分組會議以便討論

(2)本會原有各組常務委員糖品組推定爲張委員偉如皮毛組推定爲谷委員延麻植
物病蟲害組推定爲張委員景歐其餘各組照舊本屆會議新添六組常務委員火酒
組推定爲周委員振鈞麥粉組推定爲張委員澤堯菸葉組推定爲尹委員喆鼎鑛物
油組推定爲吳委員家振蠶種組推定爲繆委員鍾秀

(3)原有「油類組」之名稱改爲植物油組

皮(二)案附件

一、鬃毛絨羽類之檢驗分類

甲、已洗成把及未成把者 其項目暫定如左

豬鬃 成把馬毛 成把山羊毛 已洗成把犀牛尾拔毛 已洗綿羊毛 已洗駝絨 已洗

鴨絨及野鴨絨 已洗鴨毛 已洗雞毛 凡性質相同者皆屬之

乙、未洗亂雜者 其項目如左

豬渣毛 亂豬毛 亂馬毛 亂牛毛 亂山羊毛 未洗綿羊毛 山羊絨 未洗駝絨 未

洗鴨絨及野鴨絨 未洗鴨毛 未洗雞毛 凡性質相同者皆屬之

丙、未洗成把者 其項目如左

獾毛駱駝毛 狸毛及帶尾狸毛 未洗成把犀牛尾拔毛及帶脈犀牛尾毛 未洗成把馬毛

各種野禽成把翎羽及帶翅翎羽 凡性質相同者皆屬之

二、鬃毛絨羽類之檢驗標準

甲、已洗成把及未成把者

A 已洗成者

(一) 猪鬃

1. 應用藥水消毒者所用藥水以不害鬃質確有殺滅炭疽菌芽胞之效力爲準

2. 經過蒸氣沸蒸至二小時以上者

凡經由局派員監視於捆紮前採用前一二兩項施行完善消毒者得免施行採樣

檢驗

3. 凡未經過消毒及消毒不完善者一律採樣施行細菌及寄生蟲檢驗其樣品數量

以適合檢驗爲度

4. 長度分爲左列各種

- 2 吋
- 2 $\frac{1}{4}$ 吋
- 2 $\frac{1}{2}$ 吋
- 2 $\frac{3}{4}$ 吋
- 3 吋
- 3 $\frac{1}{4}$ 吋
- 3 $\frac{1}{2}$ 吋
- 3 $\frac{3}{4}$ 吋
- 4 吋
- 4 $\frac{1}{4}$ 吋
- 4 $\frac{1}{2}$ 吋
- 4 $\frac{3}{4}$ 吋
- 5 吋
- 5 $\frac{1}{4}$ 吋
- 5 $\frac{1}{2}$ 吋
- 5 $\frac{3}{4}$ 吋
- 6 吋
- 及 6 吋以上

5. 須按其長度分別捆紮用紙包裹
6. 裝箱時每層須撒布那夫答林 (Naphthaline) 藥粉其運往美國者並須於裝箱前用福爾麻林 (Formaline) 藥水噴射
7. 除以少量樣品輸出須以長短不同尺度之鬃混裝一箱外應按其長度分別裝箱並須於各該箱上註明所裝之長度
8. 攪雜短毛柔毛及他種獸毛不准出口
9. 鬃之根部不得有多量脂垢
10. 附有虱卵者應剔出淨盡

(二) 成把馬毛

1. 應用藥水消毒者所用藥水以不害其品質確有殺滅炭疽菌芽胞之效力為準
2. 經過蒸氣沸騰至二小時以上者

凡經由局派員監視於捆紮前採用前一二兩項施行完善消毒者得免施行採樣檢驗

3. 凡未經過消毒及消毒不完善者一律採樣施行細菌及寄生蟲檢驗其樣品數量以適合檢驗為度

4. 長度分爲左列各種

4 吋
5 吋
6 吋
7 吋
8 吋
9 吋
10 吋
11 吋
12 吋
13 吋
14 吋
15 吋
16 吋
17 吋
18 吋
19 吋
20 吋
21 吋
及
21 吋
以上

5. 須按其長度分別捆紮成把

6. 每把內之長度須裏外一頭不得攙雜短毛

7. 裝箱時每層須撒布那夫他林(Naphthaline)藥粉

8. 應按其長度分別裝箱遇必要時得以長短不同者混裝一箱

9. 附有寄生虫卵者應剔出淨盡

10. 攙入他種獸毛或植物質纖維者不准出口

11. 依其天然顏色分爲白黑青雜四色其須用染色者以不易脫色與不害毛質之顏

料爲準

(三)成把山羊毛

1. 須經過胰水及石炭水洗濯充分晒乾不得含有惡味

2. 應用藥水消毒者所用藥水以不害毛質確有殺滅炭疽菌芽胞之效力

凡經有局派員監視於捆紮前用藥水施行完善消毒者得免施行採樣檢驗

B 已洗亂雜毛

(一) 已洗綿羊毛

1. 水分含量不得超過百分之二十為合格
2. 須採樣施行細菌及寄生蟲檢驗樣品數量以適合檢驗為度

(二) 已洗駝絨

須採樣施行細菌及寄生蟲檢驗樣品數量以適合檢驗為度

(三) 已洗鴨絨及野鴨絨

1. 絨之含量在百分之九十者為甲等在百分之七十者為乙等在百分之五十者為丙等

2. 須採樣施行細菌及寄生蟲檢驗樣品數量以適合檢驗為度

(四) 已洗鴨毛及鷄毛

須採樣施行細菌及寄生蟲檢驗樣品數量以適合檢驗為度

(五) 未洗亂雜者

(一) 豬渣毛及亂豬毛

塵土及夾雜物含量在百分之十以上為不合格

(二) 亂馬毛

塵土及夾雜物含量在百分之十以上者爲不合格

(三) 亂牛毛

塵土及夾雜物含量在百分之十以上者爲不合格

(四) 亂山羊毛

塵土及夾雜物含量在百分之十以上者爲不合格

(五) 未洗綿羊毛

沙土及夾雜物含量在百分之四十以上者不及格

(六) 山羊絨

1. 沙土及夾雜物含量在百分之三十以上者不及格

2. 絨毛含量在百分之九十以上者爲甲等在百分之七十以上者爲乙等在百分之五十以上者爲丙等

(七) 未洗駝絨

1. 塵土及夾雜物含量在百分之三十以上者不及格

2. 絨之含量在百分之九十以上者爲甲等在百分之七十以上者爲乙等在百

分之五十以上者爲丙等

(八) 未洗鴨絨及鴨野絨

塵土及夾雜物在百分之十以上者不及格

(九) 未洗鴨毛及雞毛

塵土及夾雜物在百分之十以上者不及格

丙、未洗成把者

(一) 驢毛 駝毛 狸毛 未洗成把犀牛尾拔毛

未洗成把馬毛 各種野禽成把翎羽

以上各種須採樣施行細菌及寄生蟲檢驗樣品數量以適合檢驗爲度

(二) 帶尾狸毛 帶獺犀牛尾毛 各種帶翅野禽羽毛

以上各種須採樣施行細菌及寄生蟲檢驗樣品數量以適合檢驗爲度並須依

下列規定

1. 不得附着腐臭氣味

2. 須充分晒乾

油 (七) 案 附 表

檢 驗 類 別		比 重		酸 價		鹼化價		折 光 指 數		碘 價		水 分 與 雜		熱 試 驗		華 司 脫 試 驗		備 註
		攝 氏 十 五 時		度 半 時		最 高 最 低		最 高 最 低		攝 氏 二 十 五 度 時		(韋 氏 法)		質 總 量 (白 郎 法)		用 六 寸 徑 金 屬 皿		
別		最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	
一	桐 油	0.9430	0.9400	80		195	190	1.5200	1.5165		162			一 二 分 鐘		七 分 半 鐘 凝 成 固 體 割 時 不 粘 刀		除運銷美國外桐油折光指數最低限度暫定1.5150
二	花生油	0.9200	0.9150	4.0		196	186	1.4697	1.4687	106	92							除歐美外酸價最高為五
三	茶 油	0.9270	0.9165	6.0		195	188	1.4700	1.4675	90	84							
四	芝蔴油	0.9250	0.9210	4.0		194	187	1.4720	1.4700	117	103							
五	亞蔴油	0.9410	0.9310	6.0		195	189	1.4300	1.4780	205	170							
六	大蔴油	0.9310	0.9250	3.0		195	190	暫 缺		166	140							
七	荳 油	0.9330	0.9220	4.0		195	190	1.4755	1.4720	137	120							
八	菜子油	0.9180	0.9130	8.0		180	170	1.4720	1.4680	110	94							
九	草蔴油	0.9680	0.9600	4.0		188	173	1.4790	1.4750	90	80							作工業用者酸價不受上列限制
十	棉子油	0.9280	0.9210	1.0		197	190	1.4730	1.4703	120	105							粗製棉子油酸價可用四為標準

檢 驗 類 別		水 份		雜 質		脂 酸 凝 點		備 註
		最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	
十 一	甲. 桐 油	5.0		0.60			41°C	
	乙. 皮 油	3.0		0.60			51°C	

附註 外銷桐油水分與雜質之總量不得高於0.4%
 各項植物油如經定性檢查發現攙偽者認該油為不合格

研究案暨提案

研究案暨提案

棉花組

棉(一) 第二次商品檢驗會議第四十案議決案(以下簡稱第○案議決案)

原則通過改良品質救濟棉荒辦法應與中央農業實驗所各地分所合作交棉花小組討論

棉(二) 第七十六案議決案

1. 扦樣辦法交小組委員會研究具報

2. 水分標準以「平均水分」百分之十二「最高水分」不得超過百分之十四者為合格

3. 「平均水分」逐漸減低原則通過辦法交小組委員會詳加研究在二十二年六月底以前將研究結果報部審核本年度仍暫以百分之十二為合格

4. 七月一日以後各地合格標準即可一律扦樣辦法見(1)項

棉(三) 棉花品質攙雜檢驗與水分標準之研究案(技術廳提)

吾國棉花之攙水攙雜積習相沿由來已久自施行檢驗以來攙水之弊已漸剷除而攙雜之事則因尚無取締辦法仍未能改應將品質攙雜檢驗標準與方法先予切實研究再行規定又二十一年度起平均水分不得超過百分之十二滬局會因新花上市窒礙難行呈請暫行變通辦理或須酌予修改俾能適用以上二點擬請研究委員會棉花組研究

棉(四) 擬訂棉花品質品級檢驗方案(滬局農檢處提與(三)併案研究)

(一) 緒言

(二) 棉花品質檢驗標準

(1) 棉纖維長度檢驗標準

(2) 棉纖維長度整齊檢驗標準

(3) 棉纖維強度檢驗標準

(三) 棉花品級檢驗標準

(1) 棉花類別檢驗標準

(2) 棉花級別檢驗標準

(四) 棉花品質檢驗方法

(1) 棉纖維品質檢驗方法概要

(2) 扞取棉樣之方法

(3) 棉纖維長度檢驗方法

(4) 棉纖維長度整齊檢驗方法

(5) 棉纖維強度檢驗方法

(五) 棉花品級檢驗方法

(1) 習練鑑定品級之訓練

(2) 鑑別各類標準

(3) 其他棉類之處置

(4) 鑑定品級要件

(5) 棉花分級之特徵

(6) 棉花鑑定室與光綫之關係

(六) 檢驗棉花品質設備

(七) 檢驗棉花品級設備

(八) 檢驗手續前後之處理

(九) 附檢驗報告單及紙袋式樣

(一) 緒言

敝局農作物檢驗處自施行棉花檢驗以來，僅及於水分一部，冀最短期間剷除我國棉花攙水積弊；至棉花品質品級各項檢驗，因國內尚無品質品級標準，未克如期檢驗，殊覺欠缺。按棉花水分檢驗，係取絛攪水惡習，僅為消極抵制；至積極檢驗，為敝局原來之職志；欲提高商品之品質及對外貿易之信譽，與夫棉花買賣時價格之上下有所依據起見，非施行品質品級檢驗不為功。敝局欲貫徹此主旨，爰由積極方面着想，從事研究試驗中棉之品質及品級，藉供品質品級檢驗標準之根據。現國內各地所產棉花之品質品級，分等別級，略有端倪，已於八月一日起，凡本埠報驗棉花，除原有水分檢驗外，並試行品質品級檢驗。該項檢驗，予商人以利益不少，尤以紗廠家受益更大，當購入原棉時，不受奸商以劣抵優之弊，且可依照品質品級檢驗結果，預紡紗支之多少，並可省去再行檢查手續，又買賣時價格之上下，可憑品質品級檢驗之結果，以為依據，藉免貨價不符之弊。現敝局試行棉花品質品級檢驗已三月於茲，頗受本埠棉商及紗廠家之歡迎，茲求檢驗標準及方法完善起見，將業已試行棉花品質品級檢驗標準與方法，分述於後，徵求國內棉業專家，予以補充

與改正，備作全國商品檢驗局棉花品質品級檢驗之參考，則幸甚矣。

(二)棉花品質檢驗標準：棉花品質檢驗暫分三項如左；

(1)棉纖維長度檢驗

(2)棉纖維長度整齊檢驗

(3)棉纖維強度檢驗

(1)棉纖維長度檢驗標準：棉花纖維長度檢驗標準，根據研究試驗結果，依各地中棉普通長度暫分五級如左；

第一級 二八、五七五公釐(1—8英寸)

第二級 二五、四〇〇公釐(1—1英寸)

第三級 二二、二二五公釐(7—8英寸)

第四級 一九、〇五〇公釐(3—4英寸)

第五級 一五、八七五公釐(5—8英寸)

(附註)兩級間之相差不到，1—8英寸時，得用1—16及1—32英寸表明之，以示精確。

(1)棉纖維長度整齊檢驗標準：棉纖維長度整齊，根據研究結果評定檢驗標準，分上中下三等如左：

『上』與主體長度相差四分之一英寸以內之棉，纖維在百分之九十五以上者，及扯好棉束之兩端絨頭現整齊而無

參差者屬之。

『中』與主體長度相差四分之一英寸以內之棉，纖維在百分之九十以上者，及扯好棉束之兩端絨頭，整齊而稍有

參差者屬之。

『下』與主體長度相差四分之一英寸以內之棉，纖維在百分之九十以下者，及扯好棉束之兩端絨頭，呈犬齒狀或錐形而不整齊者屬之。

『附註』每等之上下，得附以加減號(+)辨別之，以表精細，如整齊爲『+』中等時，因比中等稍整齊，但不及上等之整齊，故附以『+』號表明之，又『-』號亦如之，因不及中等之整齊，但較下等爲整齊，餘類推。

(3) 棉纖維強度檢驗標準：棉纖維強度，依據本局棉質研究室試驗結果，並參考中外棉作專家研究試驗記載，評定棉纖維強度檢驗標準如左：

	十公分	(10 Grams)
『甲』(Strong)	九公分	(9 Grams)
	八公分	(8 Grams)
	七公分	(7 Grams)
『乙』(Medium)	六公分	(6 Grams)
	五公分	(5 Grams)
	四公分	(4 Grams)
『丙』(Weak)	三公分	(3 Grams)
	二公分	(2 Grams)

『附註』棉纖維強度如超出標準以外，得加『特』字分別之，又甲乙丙三級，每級之上下，得用加減(+)符號表明之。

(三)棉花品級檢驗標準：棉花品級檢驗暫分二項如左：

(1)棉花類別檢驗

(2)棉花級別檢驗

(1)棉花類別檢驗標準：棉花類別檢驗標準，係根據研究試驗結果以棉種及品質之不同，將全國棉產大別之分爲五類品級標準如左：

A 靈寶長絨美棉品級標準

B 美種棉花品級標準

C 黑籽細絨品級標準

D 白籽粗絨品級標準

E 天津硬絨品級標準

『附註』其他棉類現一律暫爲等外級，不在品級標準範圍之內。

(2)棉花級別檢驗標準：棉花級別檢驗標準係根據美棉分級法，並考察我國棉業之需要，分有五個全級，每級均可與美棉品級標準相對照如左：

第一級 或稱優級(即美棉標準 Middling Fair)

第二級 或稱上級(即美棉標準 Good Middling)

第三級 或稱中級(即美棉標準 Middling)

第四級 或稱下級(即美棉標準 Low Middling)

第五級 或稱劣級(即美棉標準 Good Ordinary)

『附註』必要時得另設半級 Half grade 以副之。

(四)棉花品質檢驗方法

(1)引言：檢驗與試驗(Testing and Experiment)之主要區別，不在其所得之結果，(有時或得同樣結果)而繫於時間因子。(Time factor) 檢驗室用一切方法，務臻完善而無顯著之錯誤，檢驗員亦當具有充分之科學知識及技術訓練，始可免除種種困難並減省時間，蓋如檢驗之後，發現結果之錯誤，則全部檢驗應重演一次，時間上精神上殊不經濟，故施行檢驗之前，當分配各部手續需用之時間，預備需用之儀器，配好試藥等等，使檢驗工作便利而迅速；至關於棉纖維檢驗儀器，至今尚屬缺乏，其最感覺困難者，即單纖維之整理，近來所用推動式纖維分樣機，尚屬合用，而於特種檢驗則除用手或拮整理纖維之外，別無他種改良儀器可以代替，將來如能從儀器改進，使單纖維之計數，秤重，測徑，屈曲各種手續，皆如長度檢驗之便利，則檢驗效率必大為增加無疑。

(2)檢驗棉樣之扦取：扦取棉樣為施行各種檢驗之第一步手續，然錯誤之根源亦基於此。現行之品級鑑定，其錯誤常由於取樣方法不當，或取樣過少，不足以代表全部棉花。所以施行檢驗處所應特設棉花混合一間，凡係品級鑑定或品質檢驗之棉花，一律在此室混合均勻，然後用再分法(Method of Subdivision)採取棉樣，先將採得之棉樣逐漸置於轉動之分樣機中，使各纖維混合及整理，作成棉條長八吋重約半克為檢驗材料。該半克棉條，約有纖維五萬根，即如在一包之中，任取五萬根之纖維為棉樣就是合理的方法。苟不藉分析機作用而使各纖維單獨採取，或用兩手扯出之棉樣，皆非良好棉樣，因所取出者均係較長較硬較粗較重之纖維，不能代表全體，換言之，所採取之棉樣，必須用再分法及經分析混合整理採取代表棉樣，才算真正樣棉。

(3) 棉纖維長度檢驗方法：檢驗棉纖維之長度，應用棉絨長度分機測定之，按長度分析機係兩機之合構，一用爲整理棉條，一用以引放纖維於逆向尺度絨布之上，以此機檢驗纖維長度較他種檢驗爲便利，而又精確，如以手移動纖維於紙尺上面測定每根纖維長度者，但所得結果不甚正確，亦有安置扯好，纖維束於黑絲絨板上，而用精細公尺度量者，結果亦有出入，手扯尺量法所採取棉樣須經過再分析及分析機混合整理等手續，方可合用，所得結果，亦較正確。利用分析機測定纖維長度時，將整理過整潔之棉條，裝入分析機內，用手提機在逆向尺度絨布上一定之起點，向前緩緩拖去，則纖維依本身之長度先後逗留於絨布上一定尺度處。於是絨布上沉積之纖維，因長短不齊，分佈成一帶形。依法須拖二十次，則該種纖維之主體長度於絨布上顯然可見，或將絨布上帶形纖維分成多段，例如一又十六之十五吋，十六之十一吋，——每段逗留之纖維，收集於一處，用精確托新天秤 (Torsion balance) 稱其重量，其某段重量之最大者，即該種棉纖維之主體長度，當檢驗工作擁擠時，得用手扯尺量法所取檢驗材料，須用適當採樣之正確棉樣。能代表全部者，用手扯好棉束放於黑絲絨板上，以精細綱尺量之，施此法者須素有技術之訓練，方得正確之結果，如有疑難時仍用分析機檢驗爲妥。

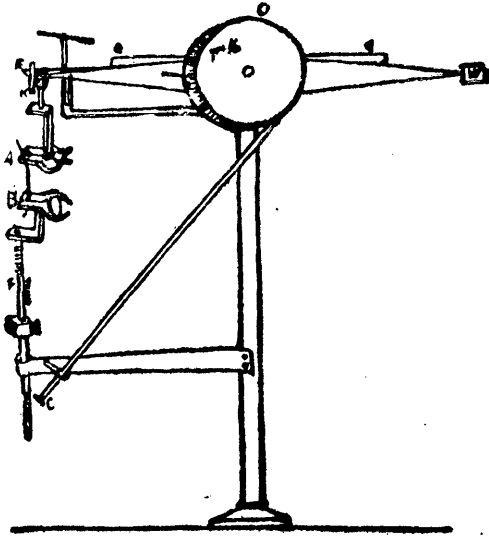
(4) 棉纖維長度整齊檢驗法：檢驗長度整齊與檢驗長度同時進行，當施行檢驗時，將經過適當採樣與整理純潔之棉條，捲入分析機內，在逆向之尺度絨布上拖二十次，(爲最適當，過多徒費時間而已)，則棉纖維依其本身長度逗留於絨布上一定尺處，沉積成一帶形，將此帶形纖維分段，每段纖維收集放在托新天秤之右邊小盆上，稱其重量，已得每段之結果，化成百分數，於是將與主體長度相差四分之一吋之各段百分數相加之總百分數之高低，即可決定該種棉纖維長度整齊率，其百分率愈高，則棉絲長度愈整齊，即與主體長度相差四分之一吋以外之百分數愈低時，愈整齊，否則呈不整齊現象，因與主體相差四分之一吋棉纖維非過短即嫌太長也。當紡紗時依主體長度爲標準，校訂紗機羅拉之距離，過短

之棉絲，不能經過二羅拉之間，即落下變爲飛花，或落棉，過長之棉絲常經過羅拉時易被黏捲而軋斷，亦即變爲廢花，故棉纖維長度愈整齊，則紡紗時原棉愈省，長度不整齊之棉花，紡紗時廢花必多，棉絲長度整齊之重要，可知矣。常用分析機檢驗時沉積絨布上之帶形纖維愈短，則棉絲愈整齊，愈長愈不整齊，如所檢驗棉花長度一律，常用機引拖時必逗留於絨布一處，無帶形現象，但一種棉花事實上決無同一之長度，如同籽纖維亦有參差，則經引拖後呈帶形無疑，惟求帶形愈短愈佳耳。檢驗纖維長度整齊除用分析機外，亦得用手扯棉束放於黑絲絨板上，觀察棉束之兩端絨頭整齊與否，整齊之棉絲，其兩端絨頭顯如刀截，不整齊之棉絲，扯好棉束之兩端絨頭，呈犬齒狀或錐形，其差別如此。施行此法時檢驗材料須經過常採樣整理手續與熟練技術之眼光觀察，方得無誤，如遇疑難不決時，仍用分析機測定及精細天秤稱其重量，計算整齊率，則結果不致錯誤也。

(5) 棉纖維強度檢驗法：檢驗棉纖維強度，應用纖維強度測定器，(Fiber Testing machine) 檢定之，施行檢驗時，採樣法與經過分析機混合理之正確棉纖維，放在黑絲絨板上，應先校準纖維測定器，其構造如圖，將測定器之槓桿之使平衡，以W重輪向前後移動，調節之，以C小輪旋轉，令D大輪之O點與H指針對準，E指針亦在K米突標尺之O點上，當測定器校準後，乃取適當採樣與經過分析機混合理之正確棉樣少許，放在黑棉絨板上，以鑷子取棉絲一根，夾於A B兩夾之間，由F桿之上下，使A B間棉絲伸直，但不能過重，以免折斷，F桿上刻有米糧格數，當伸直時，可察看A B間棉絲之距離長度，然後用手在C小輪處，緩緩旋轉，則重G G桿向後移動，而加重，見A夾緩緩向上提起，則棉絲急張直至棉絲強力不能抵抗因即折斷，當棉絲將斷未斷時，雙目注視F指針至棉絲折斷後記下F指針所指標尺上糧數，並停止C小輪之旋轉，轉眼至D大輪觀明該根棉絲強力有多少克，(其上刻度單位爲十分之一克)由是可測得一定長度棉絲之伸長多少及強度如何。每種棉樣至少須檢驗五十次而後平均之方可合度，蓋因各棉絲強度之上下有時相去甚遠也

。檢驗棉絲強度除用強度測定器外，可由檢驗者之觸覺與聽覺決定，但此法須有已測定之各級強度棉花分別裝置，作為標準，並檢驗員有長期熟練各級強度之棉花拉力如何，胸有成竹，庶棉樣入手即可拉摸並聽察聲之程度，決定其強度之高下，否則如檢驗者不諳各級強度並未經長時期之練習，則不宜之妄用此法，臆測武斷，致滋錯誤，是以測定器手續雖較煩而所測強度不致相差太遠，總較此為準確也。

織維強度測定器畧圖
(Fibre Testing Machine)



(五)棉花品級檢驗方法：

(1)習練鑑定品級之訓練 鑑定品級，先須熟練標本之觀察，並須多採棉樣以資練習，得有相當之經驗，方能處理其工作。當練習時不特用目力視察，並須以手持觸，察知棉絨之粗細，軟硬，滑滯，強弱等性狀，及有無雜物攪和，如

灰塵，泥沙，碎籽，小籽，層壳等，方可定其品級之上下，及入於何類標準。蓋棉花品級無十分明色相同者，不能繩以數學方法之真確，亦不能機械以判別，全憑鑑定者熟知標準樣本，察視手中所持之棉樣而決斷，如遇疑難時可趨備製之品級標準盒旁以比較，而鑑定其等級。

〔附註〕敝局棉級研究室研究棉級有年，除先將美棉各級樣本熟練外，並採集各地棉樣，（以棉商檢驗之棉樣為最多，雖有各地棉樣多少不一，及不正確之弊，然亦可知各地棉花品級之大概）。作鑑定品級之試驗，其法先將每種之棉樣，分其等級，待各種棉樣分定等別後，再作復次之鑑定，依棉花之類別，再以每一類棉花之屬於同級者，一齊檢出參照美棉品級標準，詳細比較，以校正其差誤而求鑑定品級之正確。茲附一復次鑑定吾國棉花品級總表以後，以備參考。

（2）鑑別各類標準——我國棉花品級，經研究之結果，知各地所產之棉種類紛繁，品質迥異，不能熔冶於一爐，同在一種品級之下，揆之美國白棉品級，亦分有陸地棉，海島棉，埃及棉等之別。故我國棉花品級，僅就白棉而言，大別之有五類標準，茲特分別說明如左：

（A）靈寶長絨美棉品級標準——靈寶長絨美棉，現為吾國市場上有名之國產棉花，其品質在其他美種棉之上，敝局對於此種優良之靈寶棉，曾派員親至靈寶一帶調查，並採取棉樣製成標本，以為全國棉產之模範，其棉質具有輕鬆柔軟之狀態，棉絲整齊，縱維細長，色澤精亮有絲光，棉絲長度雖不在鑑定品級條件之內，另有長度標準，以為準繩，但在每類標準中，應有一定之限制，如靈寶長絨美棉品級標準其長度須在二五·四公厘或以上（一英吋或一英吋之上）為合格，不滿一英吋者，即不能稱為長絨，應歸類於美種棉花品級標準，以示區別，似此庶可保障真正之靈寶棉，而防止棉商攙商入他處之短劣棉絲，致多混雜。

（B）美種棉花品級標準——我國輸種美棉，在北方已佔有相當之位置，及棉質柔軟，纖維細長，棉絲整齊之各地美種

棉花，如天津棉，山東棉，渭南棉，洛陽棉，鄭州棉，陝西棉，沙市棉，漢口棉等，均屬之。棉絲長度須在一九·〇五公厘（四分之三吋）以上者為合格，不滿一九·〇五公厘（四分之三吋）及棉絲長短不齊，均為不合格，或稱等外級。

(C) 黑籽細絨品級標準 黑籽棉種籽，具黑色，表面光滑，棉質柔軟纖維細長如常陰沙棉，太倉黑子棉，通州雞脚棉及湖北孝感棉等，均較白籽為優，故另設黑籽細絨品級棉絲。長度須在一五·八七五公厘（八分之五吋）以上者為合格，不滿一五·八七五公厘（八分之五吋）及棉絲長短不齊，或其他棉花，則為等外級。

(D) 白籽粗絨品級標準 白籽棉籽面具白色短絨，棉質粗硬，纖維較短，如餘姚棉，合肥棉，漢口粗絨棉，上海棉，九江棉等。均屬白籽，稱之為白籽粗絨品級，棉絲長度須在一二·七公厘（二分之一吋）以上為合格，不滿一二·七公厘（二分之一吋）及棉絲長短不齊或其他棉花則為等外級。

(E) 天津硬絨品級標準 天津硬絨亦係白籽棉種，因其棉質特別粗硬，與其他白籽棉不同，其用途防紡粗紗外，最適宜於製地毯，坐墊，沖羊毛，軍火等之用有特別之銷路，故另設一天津硬絨品級以區別之。

以上我國白棉品級，分有五類標準，但各地棉花因其棉種不純粹，及棉商之作偽，細絨棉中夾入粗絨，常使分類有種種之困難，根據本局檢驗品級之觀察，此項棉種不純粹及夾粗者約占三分之一，中以安慶棉，漢口棉，陝西棉，下沙棉，為最多，其他各地之棉亦間有此種狀態，此點須由棉作方面加以改良，蓋中外植棉家固均主以純種植棉也。本局意謂舉行品級檢驗時，遇有此種棉類，應認為不作鑑定，列在等外棉類，但在試行品級檢驗期間，姑於類別之下，註明棉種不純或夾粗，以資識別。

(3) 其他棉類之處置 我國棉花品級，除上述數種外，尚有其他之棉類問題，或尚須從事研究者，或並無另定品級之資格者，或產量甚少者。本局現一律定為等外級，不列在品級範圍之內。茲將各種棉略述於下：

1. 美種黃色棉 如山東天津青島等處之變色黃棉。

2. 黃染棉 俗稱黃花，係從白棉中所剔出之各種染污棉花及未成熟之棉花，所混合而成。

3. 紫色棉 如九江之深紫棉，上海之不純粹紫棉，渭南下沙之淡紫棉。

4. 混雜棉 混雜棉係棉中顯有粗細不同之棉。

5. 廢棉 紡織廠各項工程所剔下之落花，染污棉，灰染棉，油污棉，黃染棉，籽花，斷落棉紗，染色棉紗等。

6. 水漬棉 棉花呈有過多之水漬者。

7. 下脚棉 係脚花，色棉，染污棉，未成熟之鈴果及霉爛之棉混合而成。

8. 皮棍棉 係從軋花機之上取下之棉。

9. 撓偽棉 如撓入水分，石膏粉，棉籽低級棉等。

10. 重彈棉 係已經彈花機彈過之棉。

(4) 鑑定品級之要件 鑑別棉級不論為何類標準，均取同一之觀察，根據美國鑑定棉級方法，在特殊光綫之下，有三種條件。

1. 色澤 視棉花色澤之精亮，潔白，或呈呆白，灰暗，及染污，以定等級之上下。

2. 夾雜物 視棉中所有之葉屑，葉片，層壳，小籽，籽屑，沙泥，塵埃之多少，以定優劣。

3. 軋工 視棉中之棉絲，是否光滑，整齊，或發現絲團，切斷棉絲，索絲等，以定其等級。

上述三種條件，即為鑑定品級之要件。每包棉樣，其重量須六至八兩，過多或太少，均不適宜，於鑑定品級之用。吾國各地所產之棉，其品級程度並不相同，故各地棉花之能分幾級，須視其程度而定，如白籽棉品級程度頗高，少有下列

級劣級之棉；美種棉品級程度較低，少有優級上級之棉；而美種棉中如靈寶棉，山東棉，天津棉等，其品級恆在優級至中級之間；漢口棉，陝西棉，沙市棉等，其品級恆在中級至劣級之間。敵局有試驗我國棉花品級鑑定總表，可以辨別。

壓緊機色，在鑑定其品級時，應作增高半級以鑑定，因棉花經大力之壓緊，不能恢復其原來狀況也。

(5) 棉花分級之特徵 各級棉花所含之程度，雖因每個棉樣有色澤，夾雜物，軋工等之關係，無明白相同者，但舉行分級之際，自優級至劣級，每級可略述其要點，以便利分級工作。茲將各級應察之要點，分述如左：

優級 精亮有絲光，棉絲整齊，清淨，軋棉良好，輕鬆，稍見籽屑。(白籽棉中所含精亮絲光甚少，但甚白。)

上級 精亮絲光略少，染污微有，軋棉良好，葉片籽屑稍顯，但尚少。

中級 棉中頗有受氣候影響之污點，如黃染，灰染，淡染等之附粘稍多，但並不趨於灰暗，軋棉平常，絲團稍有，葉片，籽屑，層壳頗多。

下級 色澤呆白，略帶灰暗，各種染污頗為顯著，使棉樣呈不潔之形狀，葉片，籽屑，層壳棉子更多，軋斷棉絲及絲團，均有發現。

劣級 色澤更形灰暗，各種染污更為顯著，並有混入地上拾起之棉，有大小葉片，籽屑，層壳及塵埃斑點等，並發現絲團軋斷棉絲等。

上述各級所含之程度，不過舉其大概，實際分級仍須視棉樣之如何而定，例如棉中之夾雜物頗少，本可分為上級，但色澤灰暗即不能分為上級而為中級。又如中級棉花。具色澤夾雜物均可適合中級，而軋工不佳，多絲團，切斷棉絲即亦不能分為中級。又為下級棉樣，若無軋斷棉絲，染污，及他種之缺點。則剔去一部分之雜物，即可升為中級；若再加以剔除，直可升為上級是已。我國棉花品級分有五級，但在分級時，倘有發生困難，則以半級副之，如視其棉樣在優級之

下，上級之上者，則稱爲次優級，或爲第一級半。(美國棉之 Strict Good Middling) 在上級之下，中級之上者，則稱爲次上級，或爲第二級半 (Strict Middling)。在中級之下，下級之上者，則稱爲次中級，或爲第三級半。(Strict Low Middling) 在下級之下，劣級之上者。則稱爲次下級，或爲第四級半 (Strict Good Ordinary)。如在劣級之下者，則列入於等外級，不入品級標準範圍之內。

(6) 棉花鑑定室，與光綫之關係 棉花品級檢驗，欲求精密，須如美國農部備有棉花品級鑑定室，裝一百三十二呎長之天窗，向北約在七十角度，牆壁，柱子，氣管等均油鐵灰色，天窗頂係半圓弓形，以增加射入之光綫，鑑定室在極高一層，四圍可無隱蔽光綫之阻礙，則射入光綫充足，稍有瑕疵，即可顯出，此項設備，各局或一時不能辦就，惟至少須關一棉花品級鑑定室，利用一定之光綫，如側光，(北窗之光)頂光，(向北天窗之光)及日光，(露天之光)鑑定員須練習各種光綫，尤宜注意天氣之陰晴，日光之強弱，如黑暗陰雨之天，鑑定時間宜縮短，清晨傍晚均不相宜。現敵局適用鑑定品級之時間，爲上午九時半至十一時半，下午一時半至三時半。

(七) 檢驗棉花品質之設備

檢驗棉花品質須另闢檢驗室一間，光綫宜充足，易於觀察棉纖維之各種性狀，蓋如在電燈光之下，或光綫不足之處，於觀察上易發生錯誤也。是室應備有試驗台數張，充作混合棉樣及效置分析機所用之尺度鵝絨布，檢驗長度之用，長形試驗櫃桌兩張，及玻璃櫥螺旋圓高橙等。茲將檢驗品質主要儀器，及用具開列如左：

- (1) 棉絲長度分析機 (Sledge Cotton Sorter) 一部。
- (2) 纖維強度測定器 (Fiber Testing Machine) 一架如圖。
- (3) 精細托新天秤 (Torsion Balance) 及精細分析天秤各一架。

- (4) 連轉式纖維拉力測驗機。(The Magazine Hair-break Tester)
- (5) 顯微鏡一架。
- (6) 微分尺一枝(Micro-meter)。
- (7) 玻璃片(Slide & cover glass)。
- (8) 解剖針刀鑷子等數件。
- (9) 黑絲絨板兩方。
- (10) 精細微分鋼英尺及米突骨尺各二件。
- (11) 大小玻璃杯及玻璃瓶。
- (12) 毛刷兩把。
- (13) 牛皮紙袋大小兩種。
- (14) 記載簿。

(七) 檢驗棉花品級設備 檢驗棉花品級，應採集國內外品級標準樣本，陳列一室，以備參考。敝局所備各種標準，其來源有二：

A 美棉品級標準 向美國農部購置之各類標準如左：

- 1. 陸地棉(Upland cotton)品級標準一組
- 2. 美國埃及棉(American Egyptian cotton)標準一組
- 3. 黃污棉(Yellow tinged)標準一組

4. 黃染棉 (Yellow stained) 標準一組
5. 藍染棉 (Blue stained) 標準一組
6. 特白棉 (Extra white) 標準一組
7. 美國小花衣 (American hinter) 標準一組

8. 本局仿製美國陸地棉標準(至少須有此類標本一組，為鑑定品級之參考)。

B 國內棉花品級標準 依據本局試驗所得，曾採集各地棉樣經詳細鑑定品級後，試製各類品級標準如左：

1. 靈寶長絨美棉品級標準一組(計優級上級中級各一盒)
2. 美種棉花品級標準一組(計五盒自優級至劣級止)
3. 黑籽細絨品級標準一組(同上)
4. 白籽粗絨品級標準一組(同上)
5. 天津硬絨品級標準一組(計優級上級各一盒)

『附註』另儲藏各地棉樣可為標準之材料，計一千一百餘包。

(八) 檢驗手續前後之處理

棉商請求檢驗棉花時，由處務課派員帶同老司務前往堆棧依照定章，扞取棉樣，先交事務室編定號碼，後將每筒棉樣，共約抽取一磅許，裝入紙袋，註明請求單號數，商號，名稱，及棉樣名稱，送交棉品檢驗室，施行檢驗，抽取棉樣後之各筒棉花，即送交水分檢驗室，施行水分烘驗。棉品檢驗室收到棉樣後，即將棉樣放在桌上，混和均勻，用再分復合取樣法，分成三份，每份棉樣以能代表全部與足供各項檢驗為合度，故取樣時極宜注意，以免檢驗結果之錯誤，已分

各份之棉樣，分別處理，以一份供品質品級檢驗材料，一份裝入紙袋，固封加蓋驗訖印，袋上並填注檢驗結果，連同檢驗報告單，呈經主任核准，即交處務室填寫證書，將該包棉樣隨同證書發給報驗人保留，作為日後對該種棉花品質品級有爭執時，得將原封棉樣請求覆驗；其餘一份保留藉供品質品級研究試驗材料，及請求覆驗時作為對照之用，以上各項手續，如有未妥之處，得隨時討論改善方法，總以謀商人之利益，求檢驗工作效率之增加為準。

棉級研究室試驗品級鑑定總計表(十九年五月起至二十一年七月止)

漢口棉	陝西棉	渭南棉	鄭州棉	河南棉	山東棉	天津棉	靈寶棉	棉類		美種棉花品級	黑籽細絨品級	白籽粗絨品級			棉樣總數	附註		
								優級	中級			下級	優級	中級			下級	
六三九二五三六	二一七三六二〇二二六	二	四	四四二	七四二	八二六三六一	完六完	優級	中級	下級	優級	中級	下級	優級	中級	下級	二五	內親至靈寶採取者九十六包其餘均為檢驗棉樣另稱長絨美棉
一五六一	一一一				一			優級	中級	下級	優級	中級	下級	優級	中級	下級	二九	天津白籽另稱為硬絨品級此外尚有美種黃色棉
二〇三九二〇	一〇三二〇六				一	三二		優級	中級	下級	優級	中級	下級	優級	中級	下級	二	此外尚有美種黃色棉及青島黃色棉
一四〇	一七七	三	四	二〇	八三			優級	中級	下級	優級	中級	下級	優級	中級	下級	三	河南棉中亦有退化美棉
	夾入美棉	渭南除美種外尚有紫色棉	鄭州棉中亦間有白籽棉之夾入					優級	中級	下級	優級	中級	下級	優級	中級	下級	四	美種及黑籽棉中常有夾粗白籽棉中間亦夾入美棉

註

沙市棉	湖北棉	美國棉	下沙棉	鹽城棉	家鄉棉	河北棉	長沙棉	常陰沙棉	通州棉	太倉棉	合肥棉	安慶棉	上海棉	九江棉
			二二		一一	一三			一					
六	九四	二二四一		三	一一		一	二二	二二 四四 四四	二三				
			二二八四							三九一四三	一一	一一	一五二四 五三三六 三三	二二 三三 三三
					二一	一				三九一四三	二二 二五 二八 二七	二六 三三	四五 二〇〇	八 一三
六	三	二	三	三	五	五	一	四	九	四	三	三	三	三
			黑絨棉中常有夾入美棉美種棉亦不純此外尚有紫色棉	美種棉並不純粹	家鄉美棉有夾入白籽	河北美種常夾入白籽河北白籽亦可稱為硬絨			通州黑籽棉少數亦有美棉之夾入，美棉一包其來源恐不確	太倉黑籽棉少數有白籽棉之夾入	合肥黑白棉種近來均不純粹	安慶黑籽及白籽棉中常有夾入美種，棉種最為混雜	上海棉商常以餘姚棉冒充上海棉，此外另有紫色棉	九江白籽棉外另有紫色棉

餘姚棉							四 四 七 八 三 二 五	三 〇 三	
蔡甸棉							一	一	
橫沙棉							一 二	二	
甬江棉							一	一	
烏江棉								一	棉中夾有美棉
嘉定							一	一 〇	
其他	七 一 七 五	二 五		九 二		一 五 三 九 七		一 八 〇	其他棉係指十九年度向各處徵集之棉樣
每級總數	六 三 一 七 六 九 五	三 三 八 四 九 一	七 五	七 三 三	四 一 四 九 九 七 八 九 四 六 三	六	六 〇 三	九 六 九	美種共計三九二包黑籽一七二包白籽一

(九) 附檢驗報告單及紙袋式樣

(1) 檢驗報告單

實業部上海商品檢驗局農作物檢驗處

棉花檢驗報告單品字第 號

茲據 商號請求單第 號
所請檢驗之棉花依法施行品質品級檢驗結果如下

品 質	長 度	公釐(英寸)
	整 齊	
	強 度	
品 級	類 別	
	級 別	第 級()
備 考		

品質品級 檢驗員

中華民國 年 月 日

實業部上海商品檢驗局

棉花檢驗樣品第 _____ 號

請求單號數		
報驗商號		
商標		
棉樣名稱		
產地		
品質	長度	公釐(英寸)
	整齊	
	強度	
品級	類別	
	級別	第 _____ 級 ()
檢驗日期		
備註		

(2) 紙袋式樣
實業部第一次技術會議彙編

棉(五) 實業部商品檢驗局棉花檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡輸出國外之棉花應由商人於報關前向所在地檢驗局填寫報驗單連同檢驗費報請檢驗俟經檢驗合格發給證書方得報關出口

(說明)現行各規程細則中之「檢驗請求單」擬改為「報驗單」凡由國外輸入而復出口之棉花依本法第五條辦理但須報請檢驗局核發出口免驗證書

第三條 檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其辦法如左

一、布包蓆包水機包或織機大包分依類別每十包揀樣一筒每筒十二兩(市制)不滿十包者亦照十包計算

二、樣棉由揀樣員揀取報驗人不得指定

三、揀花八筒應與報驗人眼同封固加印火漆

四、經過揀樣之棉花由揀樣員逐加印識

五、揀樣完竣由揀樣員發給報驗人揀樣憑章

六、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

第四條 檢驗次序以報驗之先後為準其手續限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得照常工作

第五條 棉花所含水分暫以平均水分百分之十二最高水分不超過百分之十四為合格標準

第六條 棉花品質及攪雜等檢驗由報驗人自由聲請其辦法另定之

第七條 棉花檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依本法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通知原報驗人

第八條 報驗棉花之質量等級經檢驗局檢驗與原報驗人所稱不符時以檢驗局檢驗結果為準

(說明)本條參列糖品規程第八條暨青島糖品細則第十條之規定

第九條 檢驗合格之棉花每包總鉗口處檢驗局應加標識

第十條 棉花證書有效期間以兩個月為限但必要時得延長一個月

第十一條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之棉花在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之棉花報請復驗限於接到不合格通知七日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十二條 檢驗不合格之棉花准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十三條 檢驗合格之棉花應於證書有效期間運輸出口逾期者須報請復驗不另收費以一次為限

第十四條 檢驗合格之棉花如須分批運輸各地時應填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十五條 甲局檢驗合格之棉花轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時在原證書上簽註「放行」字樣准予運銷國外但查有不符時應重行檢驗

第十六條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十七條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十八條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十九條 棉花檢驗給證後如須變更包裝應報請檢驗局核准派員監視改裝並重加標識

第二十條 棉花每百斤(市制)收檢驗費國幣六分

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第二十一條 檢驗局因施行棉花檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十二條 本細則自公布之日施行

棉(六) 提議決定棉花雜質檢驗辦法及其製準案(漢局農檢處提)

品質品級檢驗固屬根本改進棉花之辦法然非假以時日事先作長期之研究不為功故於品質品級檢驗未施行以前擬請暫時實施雜質檢驗決定具體方法及其標準以便施行究應如何之處敬請

公決

棉(七) 試行棉花品質品級檢驗案(上海商品檢驗局提)

理由 棉花攪水攙偽等惡習由來已久買賣上因無等級之標準尤易起兩方之爭執茲為革除惡習避免爭執及維持公道計吾國應及時試行棉花品質品級之檢驗至其詳細情形請參考附件『擬訂棉花品質品級檢驗方案』

辦法 一、訓練人員 指定一局主持訓練將各局所選派受該項檢驗訓練之人員負責於規定期內教導之

二、招考練習生 除前項訓練人員外應招考高中畢業或同等學力之練習生若干人以資補充並謀發展亦由一局負責教導一年為期

三、指定經費 擬請各局將棉樣收入一部分作為訓練人員津貼練習生採買棉花標準材料及調查宣傳旅費等用途預算俟本案通過後另訂但請各局先認定確實數目方可編製

棉(八) 1. 擬請規定棉檢平均水分標準減低辦法分期實行案(津局陳天敬提)

查關於棉花檢驗平均水分標準逐漸減低辦法津局曾於第二次全國商品檢驗會議時提出

擬分期降至百分之十爲目的

自二十一年至二十四年照現定標準百分之十二(又提最高爲百分之十四已經議決通過部令各局自二十一年七月十五日一律實行)

自二十五年至二十七年平均水分改爲百分之十一(最高限止減爲百分之十三)

二十八年起平均水分改爲百分之十(最高限止改爲百分之十二)

各國檢驗棉花公量標準多爲百分之八·五合每日百斤棉花含水約七·八三斤我國以減至百分之十爲目的不可爲苛且以三年爲一期每期減低百分之一時間從容於商自無窒礙故宜先將上述逐步改低辦法從速商訂定則以之訂入棉花檢驗施行細則預先昭示全國棉業使各注意改進以期達到逐步減低水分之目的所陳是否有當謹請

公決

棉(八) 2. 擬請增訂棉花市場買賣證書激銷辦法以嚴核計而利檢政進行案(津局陳天敬提)

查津局棉花檢驗章則凡由內地運入本市入口報驗之棉花經本局檢驗合格者發給市場買賣證書不合格者發給不合格通知單除不合格棉花之整理及銷售辦法按津局棉花報驗須知第五條各項辦理外其領有市場買賣證書之合格棉花如運銷出口時即按報驗須知第四條各項所訂辦理惟此項合格棉花銷售本市紗廠等業者爲數亦不在少每多棉花已經銷售而原證書仍舊存在者非特本局對於所驗棉花銷售當地數量難以核計且易發生他貨頂替證書之弊如不設法糾正殊於棉檢發展前途有礙歷經詳細調查研究非於棉檢章則中增訂市場買賣證書繳銷辦法實不足以嚴核計而利進行蓋棉花品質品級檢驗之舉行亦先將檢驗

證書之效力力求週密普遍方易循序前進以達統一標準之目的也茲將市場買賣證書繳銷辦法擬訂如後
擬在棉檢章則中增加下列之條文

『凡入口報驗經檢驗局檢驗合格發給市場買賣證書之棉花如在當地銷售者必須核對檢驗證貨相符在證書上批註購買日期及數量加蓋承買商之印章報局繳銷以憑查核』

上列市場買賣證書繳銷辦法與證書有效期間有連帶關係應再將市場買賣證書之展期辦法加以限制俾臻週密擬增加下列之條文

『棉花市場買賣證書有效期間自發證之日起以六個月為限如到期尙屬原貨未經銷售者得於到期前之最末七天內聲明貨存所在檢同原證書請求展期經檢驗局查核無誤准展期三個月惟以一次為限

證書過期如未請求展期或未繳銷者當令重行報驗』

右陳是否有當謹請

公決

棉(八)3. 擬具棉花檢驗扦樣辦法請付討論案(津局陳天敬提)

查棉花檢驗扦樣辦法第二次全國商品檢驗會議時津局為求扦樣效力比較詳確起見提出修改意見大要如下

一、採樣筒數原依擔數推算惟包裝種類有別大小輕重懸殊應一律改為以包推算

二、採樣數目以十分之一包數為標準每十包採樣一筒每筒重十二兩不滿十包者亦照十包計算

會議結果暫時未能照改但棉包乾潮機會究完全以包為單位故採樣筒數為求均等起見似應一律以包數為標準至其應採筒數十分之一制既暫時未能辦到擬酌乎其中改原來之二三四制為二四六八制亦較均等擬訂條文如下

.....其採樣辦法如左

(一)採樣筒數不分包別一律以包數推算每筒重十二兩

每一包以上未過二十五包者採樣二筒二十五包以上未過五十包者採樣四筒五十包以上未過七十五包者採樣六筒

七十五包以上未過一百包者採樣八筒餘依數類推

(二)採樣入筒應與請驗人眼同固封

右陳是否有當謹請

公決

棉(八)4. 擬訂改進烘箱意見以供製定標準烘箱參考案(津局陳天敬提)

查各局棉檢所用烘箱構造不盡相同亟應研究統一前奉部令悉已預備訂製標準烘箱茲將津局研究烘箱應行改進各點提供參

考所陳是否有當謹請

公決

查各局烘驗棉花雖有標準溫度與一定之烘驗時間但烘驗時於樣棉入箱後溫度最低者有祇二百五十度最高者有達二百九十度其差有四十度之多所謂標準溫度祇於烘棉時間內按以規定之時刻統計平均計算而後決不能作為精密烘棉之真正溫度此應改進者一

箱溫之昇速度因受天氣冷熱棉花乾潮之影響而微有不同其烘後之結果亦因之而異如同一含水量之棉夏季烘見之水分必較冬季烘見者為多此乃夏季箱溫之昇速度較速於冬季之故此應改進者二

烘驗員於烘棉時遇工作繁多時既須注意棉之入箱出箱稱棉翻棉又須驗對各個烘箱之標準溫度難免顧此失彼之憾必廢

除臨時驗對箱溫工作乃臻順利此應改進者三

烘棉後盛棉籃底之棉有時變色發紅是乃失於烘棉過乾之特徵此應改進者四

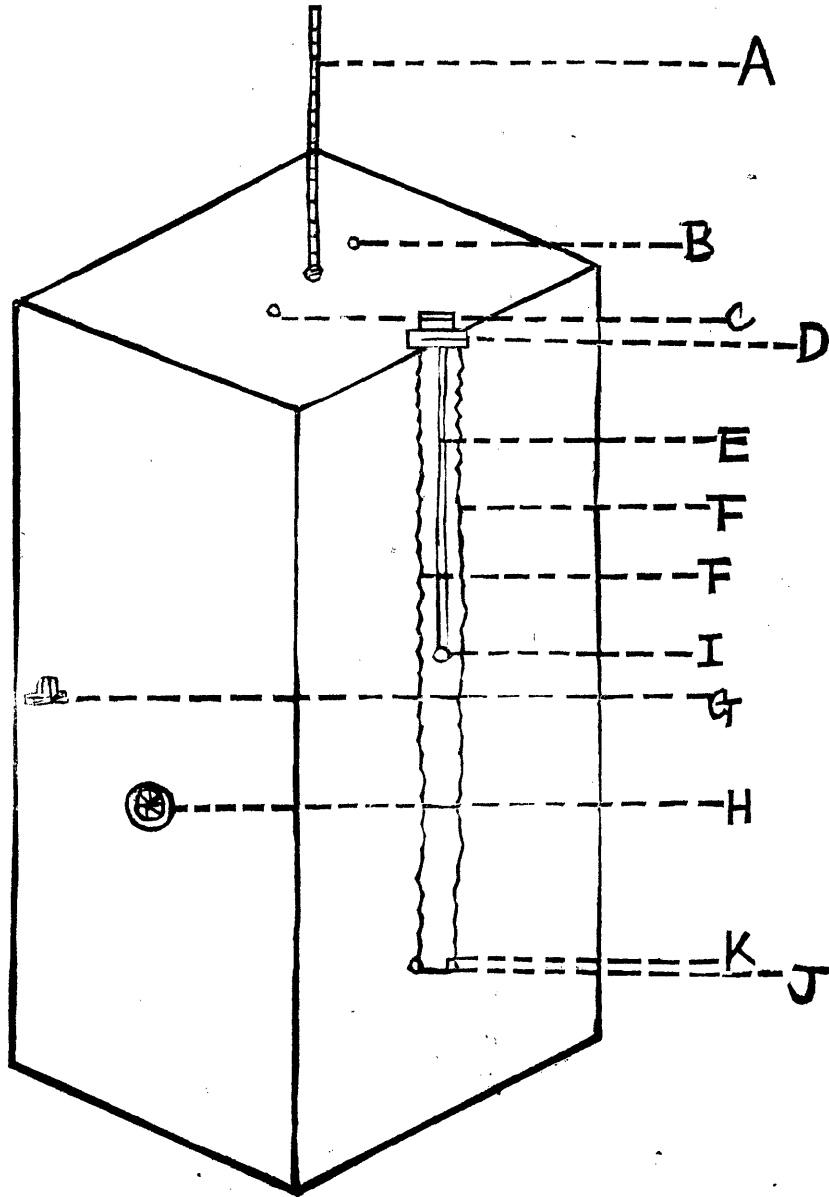
以上四點之改進辦法茲分兩項申述之

(一)於烘箱上裝置自動溫度節制器每箱一個以便該器自動節制箱內溫度如此則確定標準溫度後可以節制而免過高過低之弊

(二)現在津局烘箱內置棉處之高度為八吋半應加高四吋使高度在十二吋以上現在置棉籃之長寬度為五·三吋應改為四·五吋再於放棉處之兩邊箱壁上各裝寬半吋之銅條一根放棉處之中央裝銅條兩根其高度均須離底板四吋烘驗時棉籃放銅條上如此則棉籃可懸掛在放棉處而烘之使其平均飽受高溫之壓迫以蒸發棉中之水分可免失之過乾之

虞

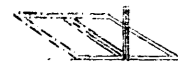
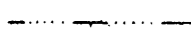
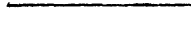
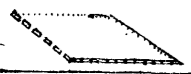

(附圖一) 烘箱上裝置自動溫度節制器圖畧

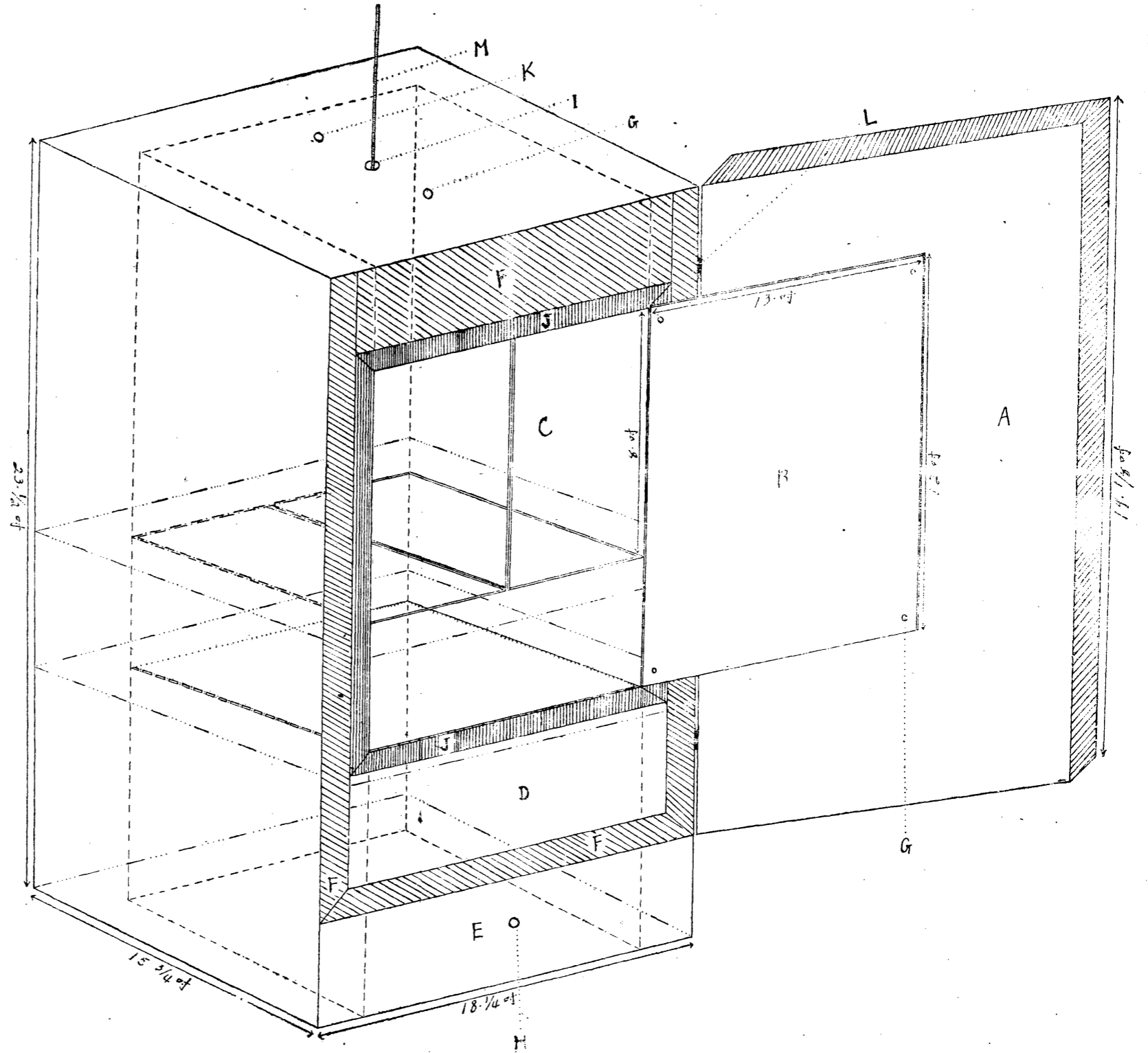


說 明

- A. 四百度之溫度表(華氏)
- B. 空氣流通節制管
- C. 通空洞
- D. 自動溫度節制器
- E. 自動溫度節制器上之電線
- F. 電線
- G. 箱門上之把手
- H. 箱門上之空氣流通節制機關
- I. 自動溫度節制器上之電線通入箱內之處
- J. 同 I
- K. 同 I

(附圖二) 烘箱內添裝放棉籃用之銅條架圖畧

說明	
A	箱之外門
B	箱之內門
C	放烘棉之處
D	放發熱線電盤處
E	箱之座子
F	石棉壁
G	通空洞
H	電開關
I	插溫度表處
J	箱壁上裝之銅條
K	空氣流通節制管
L	絞連(繫門於箱上之用)
M	華氏四百度之溫度表
	放棉籃用之銅條架
	表示外箱壁之線
	表示內箱壁之線
	石棉板(位於放棉處與發熱處之間)
	長之表明



棉(八)5. 擬請制定改良我國棉花品種計畫由檢驗局會同中央農業實驗所等分區進行案

(津局陳大敬提)

津局應中華棉業統計會之請兩次調查東北河區域棉產所有境內重要產地及集散市場情形均曾竭力考察認有亟謀改進之必要(詳河北省東北河區域棉業調查報告書)蓋本區棉田雖日見擴充而棉質反日漸退化棉農棉商聽其自然毫不覺悟據水作假等弊尤屬難免竊以冀省津唐七廠共有紡錠二三〇、三五六枚每年消費原棉在六十萬擔之譜祇以華北細絨棉產數量既少品質又屬不純甚且粗細不分以致各廠所需原料大都取給外棉長此不求改進華北棉產前途危險殊大查第二次全國商品檢驗會議第四十案有『各檢驗局與中央農業實驗所各地分所合作改良棉花品種』之決議實為改進我國棉產之唯一前提惟我國棉區廣大情形因地而殊改進步驟似宜先謀統一計畫然後分區籌備改進可由各檢驗局會同中央農業實驗所與地方當局及各有關係方面在各重要棉區成立棉業改良場或考察地點適宜辦有成績之棉場從而擴大整頓以圖迅捷經費方面檢驗局棉檢剩餘棧棉變價之款部定用以發展當地棉業亦可量力擔任此項計畫如能實現即以東北河區域言如能有組織的努力改良棉種推廣種植則津唐各廠之細絨原料亦必樂於仰給於是最近津局調查東北河棉產後刊有『河北省東北河區域棉業調查報告書』並附『改良河北省東北河棉產計畫草案』擬供參考所陳是否有當謹提

公決

棉(九) 各局棉花烘驗溫度及時間毋須劃一案(青局舒聯瑩提)

查棉花水分烘驗與環境極有關係如烘箱及通氣孔之大小溫度與濕度之高低在在有關烘驗結果上年檢驗會議因各局溫度及時間互相參差會議決統一烘驗時間為一小時半溫度 127° 。並責成漢青兩局研究較短時間及較適當溫度青局以原用 110° 之溫度烘驗三小時適可將棉花之潮濕水烘出而不致析出化合水使棉色變黃影響結果然時間較長既欲劃一恐未必盡合於他局

工作之情形故於會後即遵行研究所得要點如下

(一)各局濕度及時間雖互異而結果相近其差最大為0.52公分最小為0.02公分平均0.22公分蓋水分蒸發以初烘三刻鐘內為最速如以漢局所定溫度三刻鐘可蒸發其全部之74.04%滬局97.91%津局95.63%青局93.57%惟溫度在130°以上者棉色最易變黃耳(附表一、二)

(二)各局方法均宜再將時間延長而烘出未盡之水分同時雖以137.7°之溫度延長至一小時半而仍未盡可知用127°左右之溫度欲縮短至一小時半以內為不可能(附表三)

(三)以各局原溫延長時間至重量於十五分鐘內不再減少而棉樣不黃為止以求未烘盡之水分量並比較訂正適宜之溫度與時間因知未烘盡者約0.15—0.80公分每延長十分鐘平均烘出0.066公分(附表四)

(四)室中溫度在70%左右時127°之溫度烘一小時半尚無枯黃之弊而更欲精密以二小時半之結果為當然因時間過長故將溫度提高至130°烘一小時結果與127°烘二小時半者相近而較127°一小時半者能多烘出0.4—0.5公分(附表五)

(五)室中溼度在40—50%或多風之季或所烘棉花含水量在10%以下者以127°一小時半及130°之溫度烘之棉色均多變黃蓋青島春季多風而一年間平均溼度均較滬漢為低也(附表六)

查劃一溫度為年來爭議之癥結據上述試驗觀之130°烘二小時似較適於溼度較高之時季及地方雖其時間與檢驗會議所定者較長半小時而結果較為精確至若謀適任何地方之溼度除用110%之低溫長時間烘烤外似難為力故竊覺一面仍沿用各局原用之溫度與時間一面由各局繼續研求適於各地環境氣候之方法如結果準確固無須亟亟於劃一焉是否有當敬希

公決

附表(一)

局 次 數	青 局	漢 局	滬 局	津 局	較 差	
	110°C 三小時	127°C 一小時半	137.7°C 一小時	127°C 一小時	最 大 差	最 小 差
I	89.05 gr.	89.35	89.45	89.64	0.59	0.10
II	87.20	87.32	87.40	87.53	0.33	0.12
III	88.70	88.75	88.90	88.95	0.25	0.05
IV	88.55	88.67	88.85	89.05	0.50	0.12
V	89.45	89.50	89.72	89.81	0.36	0.09
VI	90.51	90.70	90.72	90.93	0.42	0.02
VII	90.13	90.34	90.45	90.57	0.44	0.11

註：棉花入箱後，越十分鐘，使達規定溫度。翻樣後五分鐘，復達規定溫度。並保持等溫。

附表(二)

局別	水分每分鐘			一小時 (100%)	一小時半 (100%)	三小時 (100%)	三刻時 水分平均 消失量
	一 刻	二 刻	三 刻				
漢 127°C	66.67%	21.50	5.92	3.44	2.47		94.04%
	63.88	19.27	10.13	4.08	2.64		
滬 137.7°C	66.00	21.30	9.65	3.05			97.45%
	60.88	31.79	5.39	7.20			
津 127°C	68.36	22.05	6.06	3.01			95.63%
	64.67	21.50	5.92	3.44			
青 110°C	63.22	22.13	8.22	1.33	—	4.10	93.57%

註： 以上各局溫度均一律改算為攝氏。
供試驗之烘箱均與津滬二局烘箱同式每箱容四烘籃。寒暖計水銀球插當烘籃之中部而與烘籃底部溫度相差10°C面部相差5°C。

附表(三)

溫 度 時 間	127°C	137.7°C
一小時	—	88.90
一點一刻	—	88.60
一小時半	88.75 gr.	88.40
一點三刻	88.62	88.35
二小時	88.50	88.25
	⋮	

附表(四)

時間	青 局			漢 局			滬 局			津 局		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
一 小 時							59.45	88.90	88.85	89.65	88.95	89.05
一小時半				89.35	88.75	88.67	89.05	88.40	88.35	89.45	88.80	88.67
二 小 時				89.10	88.50	88.50	88.90	88.25	88.25	89.24	88.55	88.52
二小時半				88.96	88.30	88.32				88.95	88.30	88.35
三 小 時	89.05 gr.	88.70	88.55	88.90	88.25	88.25				88.90	88.25	88.25
四 小 時	88.95	88.42	88.35									
四小時半	88.90	88.25	88.25									
未烘盡水分	0.15	0.45	0.30	0.45	0.50	0.42	0.55	0.65	0.60	0.75	0.70	0.80
每延長十分鐘烘出量	0.017	0.05	0.033	0.05	0.055	0.047	0.091	0.108	0.10	0.083	0.078	0.089

附表 (五) A

局別 時間	130°C			青 局			漢 局			滬 局			津 局		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
一小時										89.45	87.40	88.90	89.65	87.53	88.95
一小時半	89.22 gr.	87.53	88.72				89.35	87.32	88.75	89.05	87.22	88.40	89.45	87.32	88.80
二小時	88.97 ~~~~	86.95 ~~~~	88.34 ~~~~				89.10	87.02	88.50	88.90	86.90	88.25	89.24	87.03	88.55
二小時半	88.90	86.90	88.25				88.96 ~~~~	86.95 ~~~~	88.35 ~~~~				88.95	86.95	88.30
三小時				89.05	87.20	88.70	88.90	86.90	88.25				88.90	86.90	88.25
三小時半				89.00	87.10	88.50									
四小時				88.95	87.05	88.42									
四小時半				88.90	86.90	88.25									

附表 (六)

地方 月別	津 (北平代)	青	漢	滬
1	60.9%	65.7	72.6	78.4
2	56.7	66.1	75.9	78.7
3	50.9	68.0	74.3	79.0
4	47.9	68.1	72.9	79.9
5	50.2	74.4	74.5	79.6
6	60.4	83.1	76.9	76.5
7	76.7	89.5	76.8	84.1
8	77.8	79.3	74.1	84.1
9	70.4	72.8	73.6	83.1
10	65.7	6.55	70.0	79.4
11	64.6	6.38	70.0	77.6
12	62.1	63.4	69.5	76.1
平均	62.2	71.6	73.4	79.7

棉(十) 改訂棉花扦樣辦法案(青局舒聯瑩提)

說明

棉花檢驗以來常有初驗不合格而覆驗合格之現象雖數字相差甚微要之不無疑問此點在上平檢政會議中津局提案言之詳矣考其原因棉花檢驗規程規定每百担扦樣四筒即每一筒棉樣代表二十五担實際各担之來源互異攪加之水分不定設初驗適符

註： 1. 以上溼度乃民四至民十四十年平均。天津溼度一時難覓暫以距離相近之北平代之。
2. 以上試驗以人力有限重覆次數不多乖誤難免尙希指正。

溼樣自不合格而覆驗扞來乾樣遂又合格因此四筒棉樣似不足以代表百担同時扞樣四筒淨棉重約四磅設每年扞棉百萬担即扞樣四萬磅而實際供用者四磅中最多不過一磅四萬磅中最多亦不過一萬磅是商人損失竟達萬元有奇故此亦素招商人之不滿今欲多開棉包少取棉樣內期棉檢之準確外安商人之忌猜似以改訂扞樣辦法為妥

辦法

一、扞樣時每百担開樣包八包平均採樣共為一磅(即四筒)則扞樣之普遍性及烘驗之準確性均較原有辦法增進一倍而棉樣亦足供驗四分之用

二、多開棉包並無防礙因商人多自備針綫扞樣所遺留之孔可隨時縫固設另製扞樣鉤雖機包亦無扞取困難之弊

三、扞樣一磅雖與各局棉樣收入之數量有闕然與其變價用於改良棉業涉及建設當局及農事試驗場之工作似毋寧顧及商人資本使無間言之為愈 以上所陳是否有當敬希

公決

棉(十一) 棉花合格水分逐漸減低辦法案(青局舒聯瑩提)

棉花攪水為我國貿易上之一大弊端同時為棉花檢驗中重要工作之一合格水分之逐漸減低寧利其速故自十八年以來已由百分之十四減低為百分之十二矣然二十年時合格水分為百分之十三二十一年為百分之十二自青局之紀載觀之則兩年間各月檢驗之水分仍相近似因之不合格者比較增多可見商人性於攪水積習悛改頗緩故合格水分減低辦法每三年減低一分未免過寬而按年減低一分又有不符事實之嫌應於減低之外加重宣傳及警告之工作相輔並進始克達到萬國公定百分八、五之水分故擬請視宣傳效果及實際情形如何各局於每次技術研究中相互報告後相機改訂之然至遲必以二年為一期即每間二年減低一分而務期於不及二年中能減低之以上所陳是否可行謹提請

公決

茶葉組

茶(一) 第七十一案議決案 七十二

二十一年度茶葉最低標準

(一) 照草案

(二) 茶葉水分以百之八·五爲標準但本年度綠茶水分以百分之九爲合格紅茶以百分之十一爲合格其餘各種茶葉以百分之十二爲合格

(三) 綠茶紅茶之灰分最高以百分之七爲標準但本年度最高以百分之七·五爲合格

附註：(一) 水浸出物 紅茶不得低於百分之二十六綠茶不得低於百分之三十二

(二) 浸過葉 紅綠茶均不得超過百分之六十(上述(一)(二)兩項本年度內爲試行標準)

(三) 着色茶所用色料是否爲有害物質應即加以研究

(四) 祁門茶灰分在 $\%以上$ 之各種茶原因何在

(五) 其餘各種茶之灰分標準應即加研究

(六) 灰分之性質應即加研究

茶(二) 實業部商品檢驗局茶葉檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡輸出國外之茶葉無論箱裝袋裝應由商人於裝運包捆前向所在地檢驗局填寫報驗單連同檢驗費報請檢驗俟

實業部第一次技術會議編彙

經檢驗合格發給證書方得報關出口

(說明)現行各規程細則中之「檢驗請求單」擬改爲「報驗單」

第三條 茶葉之種類如左

一、綠茶

二、紅茶

三、花燻茶

四、紅磚茶及綠磚茶

五、毛茶

六、茶片茶末茶梗等

第四條 凡包裝茶葉之板箱錫罐袋皮等應受檢驗

前項包裝用品同號貨物不得輕重不一或陳舊破損其厚薄及重量由檢驗局定之

第五條 檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其辦法如左

一、不論箱裝袋裝每百件或不及百件揀樣四筒每筒一斤(市制)(磚茶以塊計)百件以上之零數每五十件揀樣

一筒不滿五十件者作五十件論

二、樣茶由揀樣員揀取報驗人不得指定

三、樣茶揀取後應各別裝置並與報驗人眼同封固加印火漆

四、經過揀樣之商品由揀樣員逐加印識

五、揀樣完竣由揀樣員發給報驗人揀樣憑單

六、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

七、樣茶檢驗合格後除留存必要之試驗品外餘茶概行發還

第六條 檢驗次序以報驗之先後爲準其手續至遲限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時

亦得照常工作

第七條 茶葉有左列情事之一者爲不合格

一、品質低於標準茶者

二、着色及利用黏質物製造者

三、攙入雜葉纖維質或粉飾物者

四、有黴蒸烟臭或腐敗品者

五、綠茶紅茶花燻茶用一公寸具六十三網眼之篩(卽一英寸具十六網眼之篩)篩出粉末超過百分之五者

六、同號貨物品質參差不勻或混有尾箱者

七、包裝不良或有破損者

第八條 前條第一款之標準茶應由有關之各檢驗局于每年三月前會同召集有茶葉學識經驗之人員商擬呈由實業部核

定公布之並得按年改定

第九條 茶葉與標準茶之比較檢驗局除施行檢驗外得依慣例就形狀色澤水色香氣滋味莖幹混合量等審查之

第十條 攙雜着色等之檢驗除依普通審查方法外依立特式檢驗化學及顯微鏡檢驗行之

實業部第一次技術會議編彙

第十一條 着色茶除不得運銷合衆國外其他各處經茶商根據各該地習慣請求准予運銷時得由檢驗局酌定年限呈部核准暫准出口

(說明)以上四條採用滬漢兩局細則條文酌作補充

第十二條 茶葉檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依本法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通知原報驗人

第十三條 報驗茶葉之品質經檢驗局檢驗與原報驗人所稱不符時以檢驗局檢驗結果爲準

(說明)本條參用糖品規程第八條暨青島糖品細則第十條之規定

第十四條 茶葉檢驗後檢驗局應在包裝上逐件加蓋合格及不合格之標識

第十五條 前條規定之標識如有形跡模糊時應即呈報檢驗局重行加蓋

第十六條 茶商使用之商標不得類似檢驗局所定之標識

第十七條 凡以樣品出口報請檢驗之茶葉其重量限在五公斤以內前項樣品檢驗每件收檢驗單紙費國幣二角

(說明)本條採用天津牲檢細則第十一條

第十八條 茶葉證書有效期間以一年爲限

第十九條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之茶葉在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之茶葉報請復驗限於接到不合格通知七日內爲之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認爲無復驗之必要者得核駁之

第二十條 檢驗不合格之茶葉准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第二十一條 檢驗合格之茶葉應於證書有效期間運輸出口逾期者須報請復驗不另收費以一次爲限

第二十二條 檢驗合格之茶葉如須分批運輸各地時應填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第二十三條 甲局檢驗合格之茶葉轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時在原證書上簽註「放行」字樣准予運銷國外但查有不符時應重行檢驗

第二十四條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認爲無充分理由時得重行檢驗

第二十五條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第二十六條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第二十七條 茶葉檢驗給證後如須變更包裝應報請檢驗局核准派員監視改裝並重加標識

第二十八條 茶葉檢驗費每担收國幣一角其担數以報稅時爲準

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第二十九條 檢驗局施行茶葉檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第三十條 本細則自公布之日施行

茶(三) 擬請停止茶葉水浸出物及浸過葉檢驗案(漢口商品檢驗局提)

茶葉之水浸出物與浸過葉理論上似與茶葉品質有關然實際上與商場貿易及吾人飲茶習慣所得之品質結果常不相符蓋前者化驗時須經充分之煮沸務將茶葉中之可溶物完全浸出而後者則僅用沸水泡浸五六分時而止此即云在吾人飲茶習慣上所視爲足以左右茶葉品質之物質經五六分時之泡浸恰爲最適當之溶解其過於煎煮之茶汁反覺香氣毫無味極苦澀不適飲用此水浸出物與浸過葉不足以判別茶葉品質高下之最大原因也茲將敝局二十一年九月中旬至十二月底止檢驗紅茶之該二項百分

率各與其茶葉價格之關係附表如次第一表水浸出物雖均能及格然三一%以下之各種茶葉其價格率為十四十五兩價格最賤十兩之茶葉其百分率最少者則為三二%第二表在六〇%以上者亦以十四十五兩者為多十兩之茶葉大體均在六〇%以下而均能及格如此而欲執一數字以為取捨則價高質優之品常被阻要能出口價低質劣之茶葉反多能僥倖輸出是烏乎可又水浸出物及浸過葉之化驗常須十小時以上加以編號及填寫報告證書等當不止此若更茶樣擁擠則兩日之內必不能一一檢驗完竣此于茶葉檢驗規程第八條亦有妨礙總上二端茶葉之水浸出物及浸過葉之檢驗應行停止是否有當敬祈公決

第一表

紅茶水浸出物與茶價比較

級別 (%)	次數	百分率	價格			備註
			最高	最低	平均	
26.01-27	1	0.8	15兩		15兩	
27.01-28	1	0.8	14		14	
28.01-29	1	0.8	15		15	
29.01-30	5	4.03	14	14兩	14	
30.01-31	5	4.03	15	14	14.4	
31.01-32	12	9.68	31	10	12.13	
32.01-33	13	10.48	30	14	17.11	
33.01-34	21	16.93	30	10	16.24	此外有 ²⁰⁰ 兩者一次
34.01-35	25	20.32	22.5	10	15.37	
35.01-36	22	17.49	30	10	15.65	
36.01-37	7	5.80	21	14	14.3	
37.01-38	4	3.22	30	10	17.25	
38.01-39	4	3.22	30	19	25.25	
39.01-40	1	0.8	12		12	
40.01-41	1	0.8	30		30	
41.01-42						
42.01-43						
43.01-44	1	0.8	15		15	

第二表

紅茶浸過葉與茶價比較

級別 (%)	次數	次數%	價格			備註
			最高	最低	平均	
50%以下	1	0.8	15兩		15兩	
50.01-51	1	0.8	20		20	
51.01-52	1	0.8	30		30	
52.01-53						
53.01-54	5	4.03	30	10兩	20.20	
54.01-55	15	12.09	30	10	17.51	
55.01-56	23	18.53	20	10	15.48	
56.01-57	25	20.32	20	10	16.10	此外有200 兩者一次
57.01-58	16	12.90	30	13	17.25	
58.01-59	18	14.50	22	10	15.00	
59.01-60	11	8.87	30	10	15.43	
60.01-61	3	2.41	14		14	
61.01-62	2	1.62	15	14	14.50	
62.01-63	1	0.8	14		14	
63.01-64	1	0.8	15		15	
64.01-65						
65.01-66						
66.01-67						
67.01-68						
68.01-69						
69.01-70						
70%以上	1	0.8	10		10	

茶(四)

擬請試驗茶葉水份案(漢口商品檢驗局提)

茶葉水份固與品質有關而對於茶葉貯藏能力之如何其影響尤巨據日本宮地鐵治氏之記述謂日本茶葉水份在四·五%以下者確能經一年以上之貯藏水份在六·五%以上者則不耐久藏此一%之差異影響于貯藏能力者至鉅云詎敵局自舉辦茶葉檢驗以來茶葉水份之在五%以下者百不獲一此固由于製造者之不講求而我國釜炒綠茶及紅茶之最大水份率亦或有異于日本蒸製綠茶之處去年茶檢最低標準曾經規定水份以八·五%為標準綠茶以九%為合格紅茶以一%為合格其餘各種茶葉以一二%為合格此因開辦未久對於吾國茶業者之製造販賣習慣不能不有所遷就實際上此種標準及合格數字于茶葉貯藏

上究有若何影響及與各地產品及製造方法等有無關係亟待考究惟此事非一處單獨舉辦所能成事擬請設有茶檢之檢驗局聯合各地之茶業機關一致舉行庶易有效是否可行敬祈

公決

茶(五) 擬具改良製茶獎勵補助規程請轉呈採納案(上海商品檢驗局提)

理由 我國茶葉向爲出口大宗年來以外受各國之競爭內無改良之設施以致出口數量逐年減少爲害國計民生實非淺鮮自

實業部頒布茶葉檢驗規程制足標準茶在上海漢口從事檢驗以後對外貿易自有逐漸改進之望惟根本之計仍在改善品質一面應從事研究一面尤在積極獎勵民間自動改良關於研究試驗問題現已在設法進行而提倡獎勵亦爲改良製茶唯一要途用特擬具改良製茶獎勵補助規程草案一份擬請轉呈 實業部頒布施行以爲改進華茶品質之一助是否有當敬請

公決

附實業部改良製茶獎勵補助規程草案一份

實業部改良製茶獎勵補助規程草案

第一條 實業部爲獎勵及補助經營改良茶葉起見凡製品成績優異具備本規程各項標準者給與獎勵或補助金

第二條 本規程須爲中華民國國民以自創改良方法或購備外國機械經營紅綠茶之初製並再製對於品質確有改進者爲限

第三條 獎勵及補助金由國民政府實業部每年撥發之總額暫定萬元

第四條 實業部除指定各地附屬機關管理及指導上項改良製茶事務外另設委員會審查並處理本規程之一切獎勵及補助

事項其組織細則另定之

第五條 各地檢驗局及研究機關得應茶業者之請求代爲擬具計劃或視察場地但一切旅膳費用概由聲請人負擔

第六條 委員會及該管機關對於經營改良製茶遇有必要時得呈請 實業部指派專員或轉令地方政府派員實地調查其內

容

第七條 茶業者欲經營改良製茶須先向該管機關聲請登記開列營業地址經營者姓氏資本總額營業性質等並附呈設備及

經營計劃各兩份經審核後轉呈 實業部備案方爲有效

第八條 上項經營者其出品不得少於三十担資本總額除合作社經營者外不得少於三千元

第九條 經營者之收支決算應絕對正確聲請獎勵或補助時之帳目遇必要時須經會計師之證明委員會並得調閱其帳冊

第十條 獎勵及補助之標準規定如下

1. 由生產者自行組織合作社經營者
2. 品質優良認爲有改良茶葉之價值者
3. 製品適合國外之需要有推廣之可能者
4. 以一定之經營費生產較多之茶葉者

第十一條 經營改良製茶者具有第十條之規定全年營業有相當之純利或其損失在三百元以下者得受獎勵獎勵分三等均由

實業部頒給獎狀但得視情形加給獎金以示鼓勵其等級如下

1. 特等獎 具備本規程第十條標準之全部者
2. 最優等獎 具備本規程第十條標準之三項者
3. 優等獎 具備本規程第十條標準之二項者

實業部第一次技術會議彙編

第十二條 經營改良製茶者具有第十條之規定全年營業遭受損失在三百元以上者得受補助金其等級如下

1. 特等補助費 具備本規程第十條標準之全部者補助其損失費三分之二至全部

2. 最優等補助費 具備本規程第十條標準之三項者補助其損失費二分之一至三分之二

3. 優等補助費 具備本規程第十條標準之二項者補助其損失費三分之一至二分之一

第十三條 經營改良製茶者如中途改變計劃應呈報該管機關轉呈 實業部核準備案

第十四條 經營改良製茶者一切設備未能依照計劃實施致招失敗時概不給予補助

第十五條 各產茶省市如另有獎勵及補助辦法得不受本規程之限制

第十六條 本規程由部令公布施行

茶(六) 進口茶葉應即實施檢驗案(上海商品檢驗局提)

理由 查立法院頒佈之檢驗法關於商品無論進口出口均有檢驗之規定出口茶葉檢驗經於十九年七月開始進行二三年來已

有穩定之程序且著有研究功效但進口茶年漸增加為數已鉅勢難再事放任此就遵照法令言應實施者一進口茶葉不盡

在國內銷售就中有一部分花香茶往往運至漢口專供輸俄茶甄製造之原料來源去路大可寓調查於檢驗之中此就再輸

出茶葉言應實施者二舶來茶之得以行銷自有適於此局部消費者之特點檢驗之後真相暴露進行仿製不難為替代之供

給此就改良製茶方法言應實施者三印度紅茶及日本綠茶均為我國茶勁敵台灣烏龍茶亦有勢力於其進口藉檢驗為比

較則製造改進可以得有明確之依據此於茶之研究應實施者四外茶進口雖有海關報告但未能分門別類難有精確統計

得供覆核此就統計言應實施者五檢驗之茶逐漸嚴其標準進口之受限制則茶葉貿易之保護政策有所未及之處可以略

事輔助此就保護茶葉言應實施者六綜上六端進口茶葉自宜亟行實施檢驗謹擬辦法如左

辦法 (1) 標準茶之製定須較出口茶爲嚴格

(2) 種類來源及其價格須爲詳實登記之規定

(3) 着色及薰香等不純粹茶限期禁絕

(4) 其他暫准依照出口茶檢驗手續辦理

是否有當敬請

公決

茶(七) 擬訂二十二年度茶葉檢驗標準請爲核議案(上海商品檢驗局提)

理由 各項檢驗標準之訂定爲實施檢驗之唯一依據茶葉標準規定每年改訂依章須於三月前由各局召集有學識經驗之人員共同商決此次各機關技術人員會萃一堂爰就本局一年來之經驗試訂二十二度之茶葉檢驗標準其中關於水浸出物及浸過葉一項業已另擬提案請暫緩施行外灰分一項照舊水分中之綠茶暫不變更紅茶擬提高爲百分之十其餘各種茶葉提高爲百分之十一又標準茶仍擬暫限紅綠兩種其品質則酌加提高是否可行敬請

公決

試訂二十二度茶葉最低標準

第一條 綠茶以平水二茶七號珠茶爲標準紅茶以湖南次紅爲標準其餘各種茶葉以色澤相當味香可口爲標準

第二條 茶葉水分以百分之八·五爲標準但本年度綠茶水分以百分之九爲合格紅茶以百分之十爲合格其餘各種茶葉以百分之十一爲合格

第三條 綠茶紅茶之灰分最高以百分之七爲標準但本年度最高以百分之七·五爲合格

實業部第一次技術會議彙編

本標準自 年 月 日起至 年 月 日止爲有效期間

茶(八) 茶葉水浸出物及浸過葉試行標準請暫緩執行案(上海商品檢驗局提)

理由：茶葉檢驗標準自二十一年度起新增水浸出物及浸過葉試行標準兩項一年以來深覺此項標準尙難執行(一)就手續之繁複而論據試驗結果僅做水浸出物每個需七小時浸過葉同時定量需二十小時即設備完美工作純熟亦難提高工作效率此應暫緩檢驗者一(二)就人員分配而論過去每人每日試驗兩項工作至多祇能管理四至六個而滬局茶葉之報驗各人至少約十餘次最多時達四五十次且每次有同號茶葉數種欲一一加以檢驗非有大規模之試驗室及十餘名之工作者不爲功在人員分配方面應暫緩檢驗者二(三)就效果而論水浸出物及浸過葉之百分率對於茶質高次之相關率甚少據滬局所試驗之綠茶三十四種及紅茶十七種之結果不但參差不一甚至適得其反例如水浸出物一項明前提魁每担達六四〇元與每担三十五元之花薰茶同爲三二—三三%之間而最低價之毛茶且在三五%以上此應暫緩檢驗者三(四)更就事實而論茶葉所定標準已有品質、水分、灰分、粉末、着色及包裝等多項檢驗當二十年度開始舉辦時自難從嚴執行現以逐漸就緒二十二年度起並擬對於着色茶方面設法取締則品質乾燥各項自可以次改進倘門類過多不但檢驗人員之意志不易集中即商人亦苦於頭緒紛繁無所適從此應暫緩檢驗者四綜上所述二十一年度所訂水浸出物及浸過葉兩項試行標準擬請在二十二年度起暫行從緩是否可行請爲

公決

茶(九) 着色茶妨害華茶外銷擬訂初步禁止辦法請核議案(上海商品檢驗局提)

理由：茶葉着色不僅妨礙衛生且損傷茶葉固有之品質並予其他產茶國以宣傳詆毀之口實致華茶對外貿易受重大之影響自部分施行茶葉檢驗對於着色茶本有禁止出口之規定惟以華茶着色習慣已巨數十年之久若驟然禁止對於茶葉外銷在

目前不免有重大打擊故除運往美國者絕對禁止外運往其他各國者暫予通融惟若不從速設法取締則遷延日久對於着色之弊永無革除之望且去年法國政府對於輸入法屬非洲各地之着色茶亦有禁止入口之動議則吾國更應自動取締以免有拒絕入口之危險查茶葉檢驗細則第五條得由各檢驗局按年逐步取締之明文但時期如何規定着色程度如何依據須加以詳細之研究茲草擬辦法三項是否可行敬請

公決

辦法

一、禁止有毒之色料 查茶葉着色之顏料爲洋藍、洋靛、石粉、白臘、砂綠、三魚黃、義記黃、淡黃等據化驗結果三魚黃、義記黃、淡黃等含有鉻酸鉛砂綠含有亞砒酸銅及氫氧化銅均係毒質概須禁用應由各檢驗局先行通告各地茶商禁止應用如經驗出則不准出口

二、取締着色過重之茶葉 查着色過重之茶損害固有之品質最大自有取締之必要惟標準頗難規定本年可選擇着色最重之茶樣數種爲禁止出口之標準凡着色重於標準或與標準相同者不准出口

三、註明着色顏料 凡商人報驗着色茶時須將所着顏料種類及成分各顏料商分析之成分單詳細填明以憑查核如經驗與所填報之顏料不同者得禁止其出口

附件

- 一、茶葉着色顏料定性試驗報告單一件
- 二、抄錄錦隆洋行關於法國禁止着色茶文電一件
- 三、禁止出口標準着色茶一件

實業部第一次技術會議彙編

譯文

茶業會館主席先生大鑒查法國政府對於輸入阿勒支利亞地境之茶葉染色一事正思有所舉動想貴會必已有所聞矣敝處經由代理人向法京巴黎之英商會磋商此事茲附呈買茶行商會議後敝處與代理人往還電報抄本並於會議時曾提議無論如何應盡力斡旋向法政府對本屆之茶葉加以豁免是以請貴會致力此事並請求貴國政府俾得其同情並請電致駐法華使盡力向法政府決令明年五月一日以前裝運茶葉不得適用新章專此布達錦隆洋行董事京啓

各電譯文

本年五月卅一日發電 此處傳聞法政府對輸入阿勒支利亞之染色茶考慮有所舉動尤注意普魯士藍色粉又聞巴黎英商會已查考此事可否祈督探實情而不使發生恐慌

三十一日發六月一日收到 接卅一日電晤商會之結果於輸入阿勒支利亞准令用若干成之澱粉非俟再電成數多少應請暫延染色

一九三二年六月二十二日發 接奉卅一日來電請告知英商會謂茶行商會議對於法政府改良茶葉之願亟思合作並擬請從速頒發決令染色之批准數量然無論如何不當適用於本屆之茶蓋大部經已摘採沿照九十年來之法製煉並擬請倘頒新章應適用於明年五月一日新屆以後之裝船茶葉此即照美國採用輸入茶葉新章之手續也

二十二日發三二年六月二十三日收到 接二十二日電惟便於本商會立即行事本屆茶葉所含茶葉之澱粉保證之最多數爲若干即復電

二十四日發六月二十五日收到 晤商該管之部署得非正式通告謂將發決令批准植物染色如向用之澱青又光面料如石膏粉惟絕對禁用銅硫強礬並聞若請求售脫存貨或可邀准

着色茶葉可用看色顏料之定性試驗結果表

樣品 號數	試驗 號數	名稱	英文名稱	試驗評斷
1	m 380	石粉	Tale Powder	滑石粉
2	m 381	白臘	Szeohinen Wad	臘
3	m 382	烟煤	Corbon Black	礎
4	m 383	洋藍(羣青)	Ultramarine	羣青
5	m 384	義記黃	Similar to chroine yellow	含有酪酸鉛『毒』
6	m 385	三魚黃	Ochre	含有酪酸鉛『毒』
7	m 386	土紅	Iron oxide (red)	養化鐵
8	m 387	淡黃	Minenal yellow	含有酪酸鉛『毒』
9	m 388	砂綠	Probably Schweinfurt green	亞砒酸銅及氫氧化銅 『毒』
10	m 389	廣丹	Organie Orange	—
11	m 390	洋靛	Milori Blue or Indigo	藍靛
備 考			依據試驗調查結果認除樣品1,2,3,4,7,—10六種外均不合宜	

糖品組

糖(一) 第八十八十一兩案議決案

(一) 荷蘭標準本年度暫仍採用由各局再用比色法研究具報

(二) 第八一案糖品檢驗規程修正案

第三條照原修正案通過再行試用

(三) 第八一案糖品檢驗規程修正案

第六條糖品檢驗合格之標準修正通過如下

一、蔗糖

甲、食用糖

A. 普通食用糖以採點法為分級之標準其採點法以蔗糖%與還元糖%半分之和減去荷蘭標準應減之點為其評點荷蘭標準減點表如下

$$\text{公式(蔗糖}\% + \frac{1}{2}\text{還元糖}\%) - \text{荷蘭標準應減點數} = \text{評點}$$

荷蘭標準減點表

25-25以上	- 0
24	- 1
23	- 2
22	- 3
21	- 4
20	- 5
19	- 6
18	- 7
17	- 8
16	- 9
15	-10
14	-11
13	-12
12	-13
11	-14
10	-15
9	-16
8	-17
8 以下	-18

總評點在六〇以上者為合格

水分不得過六%

灰分不得過三%

其分級法以五點為一級共分八級(評點用整數四舍五取)

第一級 九六一一〇〇

第二級 九一一九五

第三級 八六一九〇

第四級 八一八五

第五級 七六一八〇

第六級 七一七五

第七級 六六一七〇

第八級 六〇一六五

B. 特種食用糖

實業部第一次技術會議彙編

一、冰糖方糖及塊糖

蔗糖分不得在九九%以下

二、糖霜及糖粉

蔗糖分不得在九九%以下

但聲明滲有澱粉或其他物質經檢驗局認為不礙衛生者其蔗糖分不得低過於九六%

三、黃片糖及糖磚

蔗糖分不得在八〇%以下

水分不得過七%

灰分不得過一%（如超過此數而不含有害物質亦得認為合格）

四、糖漿

總糖分「蔗糖加還元糖」不得在六〇%以下

水分不得過三五%

灰分不得過五%

分級法以色澤淡黃透明為優等品

色澤深褐透明者為次等品

色澤深黑而不透明者為下等品

乙、原料糖

A. 原料蔗糖

原料糖之精糖率不得在九五以下

於必要時施行色素分析

B. 原料用糖漿

總糖分「蔗糖分加還元糖」不得在四〇%以下

酸度「醋酸%」不得過一·五%

於必要時施行醱酵試驗

二、葡萄糖「澱粉糖」

甲、精製葡萄糖

右旋糖不得在九六%以下

水分不得過四%

灰分無

白色粉狀

乙、普通葡萄糖

A. 固體葡萄糖

總糖分「右旋糖加麥芽糖」不得在七〇%以下

水分不得過一五%

實業部第一次技術會議彙編

灰分不得過〇・五%

B. 飴狀葡萄糖

總糖分「右旋糖加麥芽糖」不得在四〇%以下

水分不得過一五%

灰分不得過〇・五%

其餘成分遇必要時得施行檢驗但不得含有糖精及亞硫酸等

三、麥芽糖(飴糖)

糖分「麥芽糖」不得在五五%以下

水分不得過二五%

遊離酸「以乳酸計算」不得過〇・五%

其餘成分於必要時得施行檢驗但不得含有糖精及亞硫酸等

四、乳糖

乳糖分不得在九九・五%以下

五、蜂蜜

還元糖不得在六〇%以下

水分不得過二五%

灰分不得過〇・五%

蔗糖不得過八%

六、其他糖品及其他代用品

以品質純良不含雜質爲標準其檢驗法由各局臨時酌定

上列各項糖品有異臭者及含有不衛生雜質者不得認爲合格

糖(二) 馬前常委傑之提案

查糖品檢驗規程業經第二次全國商品檢驗會議修改依照第八十一案糖品檢驗規程修正案通過試用施行以來已近半載該項規程是否合用有無應行修改之處尙祈隨時提出研究是爲至幸吾人目前所應研究者現有三事茲分述之

(一) 關於標準者

(甲) 據商品檢驗會議議決案第一項「荷蘭糖標準本年度暫仍採用由各局採用比色法研究具報」查糖之色澤問題甚爲複雜我國前以糖色爲收稅之標準色澤之濃淡頗爲重要今海關改以旋光度爲征稅標準則色澤問題全爲社會好惡問題矣且糖之種類甚多性狀組織各異而顏色亦皆不同事實頗難覓得相當標準以資比較若製成溶液用比色計以定其顏色此種操作是否爲一種需要所定之顏色與糖之本身有何價值實乃吾人研究比色法之先決問題糖色有時關係精製經濟但國內現無精糖廠故此問題目前似非緊要 貴處對此問題曾否研究祈并示知

(乙) 議決案第三項第六款「其他糖品及其他代用品以品質純良不含雜質爲標準其檢驗法由各局臨時酌定」此款包括至廣且無準確之定意似應分別研究(一)何爲其他糖品(二)代用品之定義及種類(三)糖菓應否列入其他糖品之內

(丙) 末云「上列各項糖品有異臭者及含有不衛生雜質者不得認爲合格」不衛生雜質爲何應據何種標準而定該物爲不衛生

(二) 關於檢驗方法

商品檢驗全特準確迅速之方法以實施檢驗工作方法之選擇與應用各局應當劃一俾免糾葛以昭信用故糖品檢驗方法統一問

題乃吾人目前之重要問題尙祈

台端會同

貴局各委將所選用之糖品檢驗方法抄寄一份以憑研究討論統一辦法爲荷

檢驗工作貴在迅速各步手續以簡單爲宜故工作記錄及報告單據格式似應依檢驗方法擬定以(一)減少工作人員非必要之抄寫(二)整潔清醒一目了然(三)易於比較及稽查錯誤(四)存卷方便爲原則以增進工作之效率關此一項亦請發表 卓見并將貴局關於糖檢所用之一切表格各賜五份以爲參考

(二)關於化驗成績之統計

前次開會時各局因檢驗信用關係對標準難於同意之處甚多吾人既主張標準統一方法統一有時或因地點各殊與氣候不同而生差異因致影響標準國家標準應包括所有正當商品現行施用糖品檢驗標準據所知者乃就津埠進口糖品所擬而津埠進口之糖是否即能代表全國各埠進口之糖乃是疑問且我國食用之糖品質至爲複雜是以又不能概以外國所用標準方法以爲例比故祈 台端將 貴局歷來化驗糖品種類成分依新標準計算表列比較并祈抄寄一份以便集齊分發本組各委研究討論 以上各點尙希迅於賜覆關於糖檢其他意見亦請充分發表討論實紉公誼此致

糖品組各委員

糖(三) 實業部商品檢驗局糖品檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡由國外輸入之糖品應向所在地檢驗局填寫報驗單連同檢驗費報請檢驗俟經檢驗合格發給證書方得輸入

(說明)現行各規程細則中之「檢驗請求單」擬改爲「報驗單」現行糖品規程中所有「先給進口憑單」之規定擬刪

去必要時擬准由局呈部暫予通融辦理不復訂入細則條文俾與本法第四條相符

第三條 進口糖品之貿易價值應依檢驗局驗得之結果爲計算標準

第四條 糖品之種類如左

甲、蔗糖(甘蔗糖甜菜糖)

壹、食用糖

一、普通食用糖

1. 砂糖

2. 車白糖(蘇糖)

3. 赤糖

4. 青糖

二、特種食用糖

1. 冰糖

2. 方糖及塊糖

3. 糖霜及糖粉

4. 黃糖黃片糖及糖磚

5. 糖漿

貳、原料糖

實業部第一次技術會議彙編

實業部第一次技術會議彙編

一一四

一、原料用蔗糖

二、原料用糖漿

乙、葡萄糖(澱粉糖)

壹、精製葡萄糖

貳、普用葡萄糖

一、固體葡萄糖

二、飴狀葡萄糖

丙、麥芽糖(飴糖)

丁、乳糖

戊、蜂蜜

己、其他糖品及其代用品

(說明)本條根據商139136令發種類表修正

第五條

檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其揀樣辦法如左

一、每百包抽揀四包每包揀樣糖半斤(二百五十公分)其零數一包以上未滿二十五包者揀樣一包二十五包以

上未滿五十包者揀樣三包五十包以上未滿百包者揀樣四包餘依數類推

二、樣糖應混合爲一就中提取二斤(一千公分)分裝四瓶由揀樣員封固印識一瓶供檢驗一瓶交報驗人收執二

瓶存局備查餘糖當場發還

三、樣貨由揀樣員揀取報驗人不得指定

四、經過揀樣之商品由揀樣員逐加印識

五、揀樣完竣由揀樣員發給報驗人揀樣憑單

六、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

第六條

檢驗次序以報驗之先後為準其手續限揀樣後兩月內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得照常工作

第七條

糖品檢驗之合格標準如左

甲、蔗糖

壹、食用糖

一、普通食用糖以採點法為分級之標準其採點法以蔗糖%與還元糖%半分之和減去荷蘭標準應減

之點為其評點荷蘭標準減點表如下

公式(蔗得% + 還元糖%) - 荷蘭標準應減點數 = 評點

荷蘭標準減點表

25-25以上	- 0
24	- 1
23	- 2
22	- 3
21	- 4
20	- 5
19	- 6
18	- 7
17	- 8
16	- 9
15	-10
14	-11
13	-12
12	-13
11	-14
10	-15
9	-16
8	-17
8 以下	-18

總評點在六〇以上者爲合格

水分不得過六%

灰分不得過三%

其分級法以五點爲一級共分八級(評點用整數四捨五取)

第一級 九六—一〇〇

第二級 九一—九五

第三級 八六—九〇

第四級 八一—八五

第五級 七六—八〇

第六級 七一—七五

第七級 六六—七〇

第八級 六〇—六五

二、特種食用糖

1. 冰糖方糖及塊糖

蔗糖分不得在九九%以下

2. 糖霜及糖粉

蔗糖分不得在九九%以下

但聲明摻有殿粉或其他物質經檢驗局認為不礙衛生者其蔗糖分不得低過於九六%

3. 黃片糖及糖磚

蔗糖分不得在八〇%以下

水分不得過七%

灰分不得過一% (如超過此數而不含有害物質者亦得認為合格)

4. 糖漿

總糖分「蔗糖加還元糖」不得在六〇%以下

水分不得過三五%

灰分不得過五%

分級法以色澤淡黃透明為優等品

色澤深褐透明者為次等品

色澤深黑而不透明者為下等品

貳、原料糖

一、原料蔗糖

原料糖之精糖率不在得九五以下

於必要時施行色素分析

二、原料用糖漿

總糖分「蔗糖分加還元糖」不得在四〇%以下

酸度「醋酸%」不得過一、五%

於必要時施行醱酵試驗

乙、葡萄糖「澱粉糖」

壹、精製葡萄糖

右旋糖不得在九六%以下

水分不得過四%

灰分無

白色粉狀

貳、普通葡萄糖

一、固體葡萄糖

總糖分「右旋糖加麥芽糖」不得在七〇%以下

水分不得過一五%

灰分不得過〇、五%

二、飴狀葡萄糖

總糖分「右旋糖加麥芽糖」不得在四〇%以下

水分不得過一五%

灰分不得過〇、五%

其餘成分遇必要時得施行檢驗但不得含有糖精及亞硫酸等

丙、麥芽糖「飴糖」

糖分「麥芽糖」不糖在五五%以下

水分不得過二五%

遊離酸「以乳酸計算」不得過〇、五%

其餘成分於必要時得施行檢驗但不得含有糖精及亞硫酸等

丁、乳糖

乳糖分不得在九九、五%以下

戊、蜂蜜

還元糖不得在六〇%以下

水分不得過二五%

灰分不得過〇、五%

蔗糖不得過八%

己、其他糖品及其他代用品

以品質純良不含雜質為標準其檢驗法由各局臨時酌定

上列各項糖品有異臭者及含有不衛生雜質皆不得認為合格

實業部第一次技術會議彙編

(說明)本條根據商13433訓令修正

第八條 報驗糖品之品質等級經檢驗局檢驗與原報驗人所稱不符時以檢驗局檢驗結果為準

第九條 報驗人於報驗時應將出品人所發之證書送交檢驗局備查如品質與原證書不符時依前條之規定辦理

第十條 糖品檢驗後負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依本法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通知

原報驗人

第十一條 檢驗合格之糖品每包總鉗口處由檢驗局蓋加標識

第十二條 糖品證書以三個月為有效期間但必要時得延長三個月

第十三條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之糖品在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之糖品報請復驗限於接到不合格通知七日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十四條 檢驗不合格之糖品准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十五條 檢驗合格之糖品應於證書有效期間運輸出口逾期者須報請復驗不另收費以一次為限

第十六條 檢驗合格之糖品如須分批運輸各地時得填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十七條 甲局檢驗合格之糖品轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時換給轉口證書即予放行但查有不符時應重行檢驗

第十八條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十九條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第二十條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第二十一條 糖品檢驗費每担收國幣四分其担數以海關報稅時爲準

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第二十二條 檢驗局施行糖品檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十三條 本細則自公布之日施行

糖(四) 關於糖品檢驗待決之各項問題的提案(上海商品檢驗局提)

查糖品進口檢驗施行已久而待決之各項問題尙多茲將分別提付討論是否有當尙祈

公決

(一)關於恢復檢驗費者 糖品檢驗應恢復收取檢驗費一則遷延至今尙無眉目應行恢復理由無庸多贅惟此事與技術雖無直接關係但不早日恢復間接影響檢驗技術之信譽不得不審慎考慮故宜定一根本解決辦法以期檢政進行之順利

(二)關於色澤標準者 我國海關雖廢除以色澤爲收稅之標準但糖品色澤依然爲用戶好惡之所繫且色澤一項與糖品本身不無相當之關係前次商品檢驗會議議決第一項「荷蘭糖標準本年度暫仍採用由各局再用比色法研究具報」故在新標準內仍以荷蘭標準色澤爲計評點之根據但比色法若用糖類比色計測定色價(指 *Stommer's value* 而言)認爲更有意義且具相當準確茲就滬局檢驗經過千餘個樣品結果統計製成色價與減點對照表附列於后藉備採擇致用色價數字爲減點之依據

色 價	荷蘭標準減點
(Stommer's value)	
5以下	25號及 0
5及 5以上	25號以上
10及 10以上	24號 -1
20及 20以上	23號 -2
30及 30以上	22號 -3
40及 40以上	21號 -4
55及 55以上	20號 -5
70及 70以上	19號 -6
85及 85以上	18號 -7
100及 100以上	17號 -8
115及 115以上	16號 -9
130及 130以上	15號 -10
145及 145以上	14號 -11
160及 160以上	13號 -12
175及 175以上	12號 -13
190及 190以上	11號 -14
205及 205以上	10號 -15
220及 220以上	9號 -16
350及 350以上	8號 -17
	8號以下 -18

(三)關於還元糖折半者 按綿糖原爲迎合吾東亞民族嗜好而特裝之糖品且查此項綿糖品質不失爲優良之品故在算點時似不應將內含之還元糖之百分率折半計算致使該糖之總評低落與糖之本身價值未能合符故請加以考核可否另加綿糖一項以示其特異之點

(四)關於其他糖品及其代用品者 關於其他糖品一語似用以補充萬一遺漏而未在類別中說明之類而言現在類別業已詳列無遺則「其他糖品」一語應即刪除至於代用品乃指非屬於糖類而具糖之甜味者而言此項物品設加以檢驗則大都全部以衛生爲目的事屬內政部衛生行政範圍與商品檢驗無關可以放棄似亦宜刪除關於糖菓類更不應列入糖品之範圍因係一種加工加料特製之食品故也關於不應含有之雜質萬難詳爲規定如石膏泥沙石灰等礦物質或易引起腐敗之有機質及霉菌等得由檢驗人員隨時確定其有害與否而分別放行禁阻之將來俟得有統一之規定再行補入亦爲不遲

糖(五) 糖品檢驗標準修正案(天津商品檢驗局提)

新糖品檢驗標準根據去歲九月部令暫行試用後半年以來之經驗及研究結果似尚有未盡妥善之處應請稍加修正案
理由 普通食用糖之分級法以五點爲一級似乎相隔 (Range) 太大例如同爲第二級之白糖其評點爲九一點者與九五點者在品質上相差過巨評定故欠精確似應採用一點爲一級之辦法(修正糖品合格標準意見書中之甲種辦法)或卽以其評點表示其等級可也

黃糖黃片糖及糖磚等大多數係中國產據檢驗結果其蔗糖分有低至六十餘%者若照原定標準則不合格者甚多但此種糖所含之還元糖恆在十五六%以上故其營養價值固尙不弱也在我國糖受外貨重壓迫日漸減少之現狀下若再加以嚴格之限制則只有消滅之一途爲稍示寬大優容起見似應改爲總糖分(蔗糖分加還元糖分)不得在八〇%以下也

原料蔗糖之精糖率不得在九五以下之限制似應取消蓋因精糖工廠爲經濟打算有時亦可購買精糖率較低之原料精糖率既可表示其製造上之價值於購買者故不難以之作評價之標準也改爲原料糖以精糖率表示其品級之標準可也普通葡萄糖原分固體及飴狀兩種其差異在原料用途水分及其糊精含量若用英文說明則應以 Commercial glucose 表示固體及水分較多之半固體之澱粉糖含糊精較多之飴狀葡萄糖應名曰 Dextrin-glucose 故擬將第六條之第二項葡萄糖分作三種 甲、精製葡萄糖 乙、普通葡萄糖 丙、飴狀葡萄糖其品質之標準除精製者照舊外乙丙兩種擬改用有效成分(一〇〇%減去水分及灰分)表示其品質

市場上之麥芽糖亦多含多量之糊精及少量之葡萄糖此等成分在營養上不得謂爲無價值故亦擬改用有效成分表示其品質

根據上述種種理由茲將第六條加以修改如次

第六條 糖品檢驗合格標準

(一) 蔗糖

甲、食用糖

A. 普通食用糖以採點法為分級之標準其採點法以蔗糖%與還元糖%半分之和減去荷蘭標準應減之點為

其評點荷蘭標準減點表如下

公式(蔗糖% + $\frac{1}{2}$ 還元糖%) - 荷蘭標準應減點蔗糖(四拾五入) = 評點

荷蘭標準減點表

25-25以上	-- 0
24	-- 1
23	-- 2
22	-- 3
21	-- 4
20	-- 5
19	-- 6
18	-- 7
17	-- 8
16	-- 9
15	-- 10
14	-- 11
13	-- 12
12	-- 13
11	-- 14
10	-- 15
9	-- 16
8	-- 17
8以下	-18

總評點在六〇以上者為合格

水分不得過六%

灰分不得過三%

其分級法以一點為一級一〇〇點者為第一級糖九九點者為第二級糖以下類推

B. 特種食用糖

一、冰糖方糖及塊糖

蔗糖分不得在九九%以下

二、糖霜及糖粉

蔗糖分不得在九九%以下

但聲明摻有澱粉或其他物質經檢驗局認為不礙衛生者其蔗糖分不得低過於九六%

三、黃片糖及糖磚

總糖分(蔗糖分加還元糖)不得在八〇%以下

四、糖漿

總糖分(蔗糖分加還元糖)不得在六〇%以下

水分不得過三五%

灰分不得過五%

分級法以色澤淡黃透明者為優等品

色澤深褐透明者為次等品

色澤深黑而不透明者為下等品

乙、原料糖

A. 原料蔗糖

原料糖以精糖率為評定品質之標準(精糖率等於蔗糖分減去還元糖加灰分之五倍)

有必要時施行色素分析

B. 原料用糖漿

總糖分「蔗糖分加還元糖」不得在四〇%以下

酸度「醋酸%」不得一·五%

於必要時施行發酵試驗

(二) 葡萄糖「澱粉糖」

甲、精製葡萄糖

右旋糖不得在九六%以下

水分不得過四%

灰分無

白色粉狀

乙、普通葡萄糖

普通葡萄糖以有效成分爲評定品質之標準(有效成分等於一〇〇%減去水分加灰分)

丙、飴狀葡萄糖

飴狀葡萄糖以有效成分爲評定品質之標準(有效成分等於一〇〇%減去水分加灰分)

其餘成分遇必要時得施行檢驗但不得含有糖精及亞硫酸等

(三) 麥芽糖「飴糖」

麥芽糖「飴糖」以有效成分爲評定品質之標準(有效成分等於一〇〇%減去水分加灰分)

游離酸「以乳酸計算」不得過〇・五%

其餘成分於必要時得施行檢驗但不得含有糖精及亞硫酸等

(四) 乳糖

乳糖分不得在九九・五%以下

(五) 蜂蜜

還元糖不得在六〇%以下

水分不得過二五%

灰分不得過〇・五%

蔗糖不得過八%

(六) 其他糖品及其他代用品

以品質純良不含雜質爲標準其檢驗法由各局臨時酌定

上列各項糖品有異臭者及含有不衛生雜質者皆不得認爲合格

第三條之第二項應改爲

二、葡萄糖(澱粉糖)

甲、精製葡萄糖

乙、普通葡萄糖

丙、飴狀葡萄糖

實業部第一次技術會議彙編

以上所擬是否有當提請

公決

糖(六) 價值昂貴而數量較少之精製糖品(如注射用葡萄糖)檢驗時擬請酌予變通辦理毋庸

扞樣化驗案(天津商品檢驗局提)

理由 例如注射葡萄糖每磅價值在十五六元左右每批進口數量有少至五磅或十磅者按照規程扞樣則非開封不可若係每磅

一瓶者無論如何至少亦得犧牲一瓶商人之損失大矣故往往爲此等事商人來局申述苦衷請求變通辦理但本局雖欲體

恤商艱酌予通融又無條文可以根據實處兩難之地位事實上此種精製品無有不及格者也

且檢驗方法之中除用理化學器械試驗外固有用五官檢驗之法由此種精製品之外觀及製造廠家之商標保證成分亦不

難判斷其優劣也爲防止攝僞或含有害物質等流弊起見保留於必要時隨時抽驗之權可也

辦法 擬按照上述意見修改檢驗規程以便執行者有所根據

糖品檢驗規程之修正案如次

第四條之第四項後擬再加一項

5. 其包裝上有著名廠家之商標與保證成分經檢驗局特許免予扞樣者得由局派員查驗核給證書

以上所擬是否有當提請

公決

糖(七) 糖品包裝應註明最低保證成分或另用保證票案(吳家振提)

理由 竊以商品檢驗之目的不外檢驗法第二條中之三項除一二兩項應行加以取締或禁止外第三項之分別等級意在使購買

者對於商品之品質有相當之認識則最正確最合理之方法莫如明白記載其成分於包裝上糖品乃加工品雖同原料所製之商品其品質因製造法及加工程度之不同亦大有差別且因供求之關係新製品往往產生故極難訂定一種足以概括一切糖類之標準也但若由製造者標明成分則購買者既可一目瞭然檢驗局亦可根據其保證成分加以取締及鑑別第二條目的亦不難達到矣

進口糖品除普通食用糖外其他糖品之包裝皆甚良好不少註明保證成分或標記品質純良等字樣者(參照附圖)普通食用糖之包裝上雖未見有註明品質者然包裝上無不印有商標或記號查外國之製糖工廠類皆設有化驗室對於所製糖品之成分不難得分析結果出廠前於加印商標記號之外再加印保證成分固非難事也

辦法 先按上述意見修改糖品檢驗規程呈請 實部核准公布後咨請外交部通知各國使館及領事並由各商品檢驗局通知各糖商特予準備期間三個月於公布三個月後施行可也

糖品檢驗規程之修正草案如次

實業部糖品進口檢驗規程

第一條至第五條照舊

第六條 檢驗請求單上須由報驗人填明最低保證成分呈請檢驗

第七條 前條保證成分應分別印明百分率於單位包裝上或另用保證票

第八條 檢驗結果不足報驗人所報之保證成分超過〇·五%以上者檢驗局得令其修改包裝或保證票上印明之保證成分另

含有害成分者得禁止其輸入或銷售

第九條以下照舊

以上所擬是否有當提請

公決

肥料組

肥(一) 第六十六案議決案

第一項單純肥料及混合肥料於所規定有效成分者予以執照凡單純肥料及混合肥料之有效成分交技術研究會討論規定標準硫酸銨氮素保證成分為百分之二十照原樣計算第二三四五六各項交技術研究會人造肥料有效成分之名稱用 $N_{15}P_{20}O_1$ $P_{20}O_2$ 或用 $N_{15}PK$ 交技術研究會

人造肥料檢驗規程應加補充案

查肥料檢驗在我國為創舉前農礦部於民國十八年設立上海農產物檢查所以後始頒佈肥料檢驗暫行辦法十九年農礦工商兩部合併關於進口肥料檢驗一律隸屬各地商品檢驗局辦理所有檢驗規程業奉

大部核定公布惟查規程中尚有應行補充之處僅就管見所及條列於下

(一) 硫酸銨氮素最少保證成分應規定為百分之二十

理由 按純粹硫酸銨所含之淡素為百分二十一點二就現在各工廠製造硫酸銨而論少量游離硫酸及水分為不可免其氮素之成分多係二十點七八左右如氮素少於百分二十以下者其間必含多量雜質固然雜質不必盡係有害困土之物質但農人每購買硫酸銨百担不啻損失五担以上之硫酸銨矣

(二) 硫酸銨中游離硫酸成分應規定不能超過千分之一 ($\frac{1}{10}\%$)

理由 硫酸銨爲生理生酸性之肥料直接施用久而有田土堅硬果實早落之弊其游離酸之成分如再超於千分之一上述之害更烈

(三)各種人造肥料應以乾樣品計算「保證成分並規定水份爲百分之三」

理由 化驗結果皆係根據乾樣品計算始可準確規程雖有保證成分限度之規定商人報驗往往並未說明爲乾樣或濕樣以致有時難以確定其應否及格故規程中規定水分成分後則保證成分限度更可顯著二則農民亦不致多受水分之損失也

(四)混合肥料三要素各個之最少成分應有所規定

理由 混合肥料三要素限於作物田土關係不能加以成分配合之限制然三要素之各個成分若過於低微則效力甚微農人游泥垃圾俯拾即是又何貴乎購用此種肥料爲杜微防漸起見混合肥料三要素之最少成分實有規定之必要（按普通植物吸收肥料之需要似應規定氮素不能少於百分之五磷素不能少於百分之三鉀素不能少於百分之一）

(五)磷素肥料應規定以有效磷量爲保證成分之標準

理由 磷素肥料有水溶磷量檸檬酸溶磷量及檸檬酸鈣不溶磷量三種前二者爲可溶性磷酸後者爲不可溶性磷酸可溶性磷酸爲有效磷酸不可溶性磷酸經過風化消蝕雖亦日漸變爲可溶性然爲期甚久效力甚緩究非農人施用磷素肥料之本願

(六)各種混合人造肥料之配合方法及原料應先由商人呈明商品檢驗局核准合格然後始許申請報驗

理由 硫酸銨之充斥故由於混合肥料之不發達混合肥料之不見信於農民未始不由於配合方法不精或配合原料不良有以致之許多國產混合人造肥料大部分成分皆同或則少雜泥沙或則混合石粉或則攙和黑炭巧立名目花樣翻新利用農民心理弱點以求推銷未免迹近欺騙苟飭令先行呈報混合方法與原料則攙雜作偽固可絕迹同時混合方法亦可改良卽有害農作之原料亦可以取締矣是否有當敬希

公決

廣州商品檢驗局提議

肥(二) 骨粉類檢驗標準之研究案(技術廳提)

青局所擬骨粉類檢驗標準大致尙無不合爲求妥善起見擬請研究委員會肥料組研究

骨粉類檢驗標準之研究

一、青島商品檢驗局骨粉類檢驗細則草案第九條

骨粉類之合格標準如次

(甲)生骨粉之合格標準如次

(一)水分以不過一二%爲合格

(二)所含磷酸量須在一六%以上

(三)所含氮素量須在二、五%以上

(四)夾雜物以不過一〇%爲合格

(乙)蒸製骨粉之合格標準如次

(一)水分以不過一〇%爲合格

(二)所含磷酸量須在一九%以上

(三)所含氮素量須在二、八%以上

(四)夾雜物以不過五%爲合格

(丙) 蹄角粉之合格標準如次

(一) 水分以不過八、五%為合格

(二) 所含氮素量須在七%以上

(三) 所含磷酸量須在三、五%以上

(四) 夾雜物以不過八%為合格

二、技術廳第一次審核意見

(甲) 骨粉 查骨粉分生骨粉 (Raw Bone Meal) 與蒸製骨粉 (Steamed Bone Meal) 兩種其應檢定之項為

(一) 水分 (二) 有機物 (或含氮物) (三) 磷酸 (四) 石灰 (CaO) (五) 鎂質 (MgO) 及鹼質 Alkalis 等及 (六) 不溶之矽化物此處夾雜物過 10% 為不合格而尋常石灰一項有至百分之三四十者是否以夾雜物論又磷酸多在 22% (生骨粉) 至 32% (蒸骨粉) 之間此處定為 19% 以下不溶解之矽化物尋常為 0.15% 至 1% 此處定為 5% 似均有斟酌之餘地

茲將生骨粉蒸骨粉之平均成分列左以供參考 (Martin-Ind. Chem. Vol. II.)

	生骨粉	蒸骨粉
水分	9.10	6.30
有機物	35.76	12.90
磷酸	22.00	32.10
石灰	2.92	41.97
鎂碱等	2.74	6.58
不溶		
矽質	1.00	0.15
	100.00	100.00

(乙) 蹄角粉 查蹄角粉含氮素約在 7.5% 或較多此處定為最少 11% 未知何所依據又夾雜物不知何所指同上似亦應加以分別

擬定方妥

(丙)細工骨 不知何所指故其檢驗標準亦未能臆測加以簽註

三、青局對於技術廳第一次審核意見之簽復

查骨粉種類千差萬別成分極不一致東洋產蒸製骨粉所含磷酸量最低僅有一七%生骨粉磷酸量最低僅有一六%青島產骨粉所含磷酸量據此間中外各研究機關數次分析結果蒸製骨粉不過含磷酸量一九%以上生骨粉不過一六%以上其原因則因此間骨粉含有土砂煤炭渣及石礫等夾雜物較多據分析結果此等夾雜物最多者含一四、九八%最少者〇、八三%平均八、〇六%蒸製骨粉較少然亦在五%以上青局所定標準均係擇其最適中者或有失之過寬之弊但取逐漸改良主義在初步似不宜過於嚴格徒惹糾紛

又蹄角粉之成分據歷次檢驗結果尤不一致蓋青島蹄角粉之原料除蹄角外往往攙有蹄骨或其他碎骨故含氮量之最低者往往至七%最高者亦僅一一、五九%而所含磷酸量則較高最高有至七、三二%一八、三九%者幾爲他處所無至蹄質及角質所含氮量亦有多少之別其原料或角多蹄少或蹄多角少成分均不能一致皆事所必然也

四、技術廳第二次審核意見

第九條(甲)(乙)(丙)所定標準似尚有研究之餘地查前次簽註有「石灰一項有至百分之三四十者是否以夾雜物論」一語未據聲復又前次簽註附供參考之一表成分相加爲100分青局所擬既有分析根據似應請令將前此分析紀錄抄呈以憑核定庶免過寬過嚴之弊

五、青局對於技術廳第二次審核意見之簽復

骨粉之主要用途爲肥料故僅就肥料要素分優劣嚴格言之石灰可不列入夾雜物乃指骨粉以外之物常識上亦知不包括成分中

之石灰相加成百分與否無關重要凡標準乃規定最大範圍亦理論上不成百分比也

六、技術廳第三次審核意見

比段意義不甚明瞭所答似與所詢略有不同

七、青局對於技術廳第三次審核意見之簽復

查技術廳原簽意見固甚周密但似於肥料學稍有隔膜骨粉不僅生骨粉與蒸製骨粉二種此外尚有脫膠骨粉細上骨粉及其他十數種

單就技術廳所主張之生骨粉與蒸製骨粉二種標準而論謂應當檢定(一)水分(二)有機物(三)磷酸(四)石灰(五)鎂質及鹼質(六)不溶之矽化物並舉Martin氏著有機工業化學中二例為據Martin氏講究骨粉之成分固應全體列舉吾人檢定骨粉作肥料用輸出時應以是否合肥料用條件為是而優劣標準之擬訂亦應以此為準骨粉之為磷酸肥料盡人皆知而自青島輸出者又全屬肥料之用吾人為檢驗肥料用商品品質計及便利計亦不應全體皆辨故未便每次分析皆合成為百分也此其一

水分與夾雜物皆為廢物凡檢驗商品者皆當行之實不待言而技術廳欲以石灰作夾雜物論(原簽文：此處夾雜物過十%為不合格而尋常石灰一項有至百分之三四十者是否以夾雜物論)似乎不可茲為釋疑起見列舉左例以明之 (Simmonds:—

Animal Products.)

The general Composition of bones may be Considered to be as follows:—

Blood vessels

1

Oseine (usually erroneously termed gelatine)

32

Fat

9

Water	8
Phosphate of lime	38
Phosphate of magnesia	2
Carbonate of lime	$\frac{8}{100}$
Various other Salts	$\frac{2}{100}$

是知石灰之存在骨中完全為磷酸石灰既屬化合存在不能以夾雜物論如將構造試亦添入

$$\left\{ \text{Ca} \left(\begin{array}{c} \text{OP}_{0.5}\text{Ca} \\ \text{Ca} \\ \text{OP}_{0.5}\text{Ca} \end{array} \right) \right\} \text{CO}_3$$
 觀之更不
 至再疑為夾雜物也此其二

技術廳之意見欲將石灰加入檢驗標準之中以前表石灰與磷酸化合者占大部分觀之亦可知僅分析磷酸可以略窺石灰之含量而分析石灰決不能推測磷酸其理由在昔之生物化學的研究中甚詳即動物體中石灰之含量無定而磷酸之含量則因部分及性別而略有一定也且石灰又無關於商品骨粉之優劣故主張不必加入商品檢驗此其三

骨之種類不一而骨粉之成分當然稍有分別青島產牛骨粉（民國八年至十三年間輸出品之日人分析成績見日本農林省農事試驗場肥料分析成績彙集表中二十二表至二十八表以下同）氮素最高四、一九%最低三、五八%磷酸最高二七、四三%最低二〇、〇八%劣等牛骨粉氮素最高四、七四%最低二、九四%磷酸最高一七、六六%最低一五、五三%普通生骨粉氮素最高四、一%最低二、九四%磷酸最高二〇、六四%最低一九、二五%比本局對於生骨粉氮素定二、五%以上磷酸定一六%以上之用意乃概括青島全輸出品也此其四

又查日本分析中國產生骨粉（全國者）氮素最高四、四一%最低二、六四%磷酸最高二七、三七%最低一九、三七%中國

蒸製骨粉含氮素最高四、六八%最低三、三七%磷酸最高二四、八九%最低一八、九三%從無到三二%者故本局定蒸製骨粉之磷酸含量須在一九%以上至於氮素如只以膠中者論原屬不多普通多者因附骨之肉未除盡是以含氮素量高為提高骨粉品質計應定稍低為宜故本局根據同書他項表採二、八%也此其五

水分據多數分析成績生骨粉多到十%以上蒸製骨粉多到八、八七%以上本局定前者以十二%為限後者以十%為限均屬最高限雖不無稍高但骨粉不因水分稍高而起霉爛且由青島出口時在五六月霧期水分稍高在所不免不得已而稍高限之也此其六

夾雜物自以限於非骨粉之土砂普通骨粉最高達一四、九八%最低〇、六三%中國產生骨粉含土砂最多一六、三八%最少八、九五%平均一二、六七%故本局定生骨粉夾雜物不得超過十%也蒸製骨粉中國產者平均含土砂三、一〇%故稍高限之不得超五%此其七

凡標準之最大限規定初不免稍高以便逐漸改進若起初即定之太低恐窒礙難行此非實際辦理檢驗者不知也若僅憑據書本而又限於純粹專門書不多參分析表則所定自不免柄鑿

蹄角粉含氮素最多一三、九八%最少八、九三%本為普通貨若蒸製者最高不過一二、五九%最少在五、〇一%含磷酸最高七、三二%最低一、四七%若蒸製者最高一八、四七%最少四、〇八%青島出口數量不多製粉方法亦不一故統定以含氮素在七%以上磷酸三、五%以上也夾雜物自然專指土砂此其八

細工骨者用作工藝上刻物造物之謂也本易明瞭因有疑問故併及之此其九
以上九點因第二次答復時以為不甚重要故未多注茲承再問故詳答如右

肥(三) 實業部商品檢驗局人造肥料檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡由國外輸入之人造肥料(以下簡稱肥料)向所在地檢驗局填寫報驗單連同檢驗費報請檢驗俟經檢驗合格發給證書方得輸入(說明)現行各規程細則中之「檢驗請求單」擬改爲「報驗單」現行肥料規程中所有「先給進口憑單」之規定擬刪去必要時擬准由局呈部暫予通融辦理不復訂入細則條文俾與本法第四條相符

第三條 報驗單上須由報驗人填寫最低保證成分凡貨品名稱商標相同之肥料其所報之保證成分不得差異
前項保證成分應分別氮磷鉀等原質填明百分率并印明於包裝上或另用保證票

第四條 檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其辦法如左
一、每百包揀樣四包百包以上千包以下揀樣十包千包以上萬包以下揀樣二十包萬包以上揀樣二十五包每包揀樣一斤(五百公分)

二、前款貨樣混合爲一提取二斤(一千公分)分裝四瓶由揀樣員封固蓋印除一瓶供檢驗外一瓶交報驗人收執
二瓶存局備查餘當場發還

三、樣貨由揀樣員揀取報驗人不得指定

四、經過揀樣之商品由揀樣員逐加印識

五、揀樣完竣由揀樣員發給報驗人揀樣憑單

六、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

第五條 檢驗次序以報驗之先後爲準其手續限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得

照常工作

第六條

檢驗結果不足報驗人所報之保證成分超過左表所列限度者檢驗局得令其改良製造其另含有害成分者得禁其輸入或銷售

人造肥料成分百分率差額表

	比保證成分不足之最大限度				
	氮	磷	磷酸	鉀	氧化鉀
			磷酸		氧化鉀
一、無機氮素肥料	0.50				
二、無機磷素肥料		0.22	(0.50)		
三、無機鉀素肥料				1.0	(1.20)
四、混合肥料					
甲、保證之氮不過百分之六者	0.40				
乙、保證之氮過百分之六者	0.70				
甲、保證之磷不過百分之三五者(磷酸百分之八)		0.22	(0.50)		
乙、保證之磷過百分之三五者		0.26	(0.60)		
甲、保證之鉀不過百分之五者(氧化鉀百分之六)				0.42	(0.50)
乙、保證鉀過百分之五者				0.58	(0.70)

第七條 肥料檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通知原報驗人

第八條 檢驗合格之肥料除發給證書外應由檢驗局發給檢驗執照一份并按包裝發給檢驗證粘貼包裝上
前項執照凡貨品名稱商標相同者僅給一份

第九條 肥料證書有效期間暫以一年為限但原包未動經檢驗局復驗合格者於必要時得延長六個月

第十條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之肥料在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗
檢驗不合格之肥料報請復驗限於接到不合格通知七日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十一條 檢驗不合格之肥料准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十二條 檢驗合格之肥料如須分批運輸各地時得填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十三條 甲局檢驗合格之肥料轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時換給轉口證書即予放行但查有不符時應重行檢驗

第十四條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十五條 證書在有效期間內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十六條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十七條 檢驗費額硫酸銨肥料每担(市制一百斤)國幣一角其他肥料每担國幣六分其担數以報稅時為準
前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第十八條 檢驗合格之肥料改裝或重行配合時應附繳化驗費八元連同原領證書呈請檢驗

第十九條 農民購用肥料時得請求復驗化驗費額依前條例之規定其貨樣由請求人與原售賣人在場眼同揀樣員揀取之

第二十條 肥料商應隨時將經售處報告檢驗局并於每年終報告各地肥料營業狀況

第二十一條 肥料經檢驗後檢驗局得隨時派員赴貨棧及各地分銷處抽驗於必要時并得委托地方政府或其他機關查驗

第二十二條 各種肥料應用法應編說明書送檢驗局審定其他宣傳品廣告等亦同

第二十三條 檢驗局施行肥料檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十四條 本細則自公布之日施行

肥(四) 人造肥料檢驗應改定辦法及修正各項之提案(上海商品檢驗局提)

人造肥料進口檢驗施行數載所訂規程及各局實施辦法大都尚可應用惟徵諸現狀國內對於人造肥料之銷售及購用不免時有責難爲標明檢驗之正確意義所在及避免誤會起見實有詳加修改之必要略陳管見數則藉供討論是否有當敬祈

公決

一、應行改定者

查人造肥料報請檢驗各局習慣悉由商人自動陳報向未經海關協助查閱證書此項辦法終非久長之計且爲防杜偷漏起見尚須加派稽查分投密察辦理尤爲繁瑣如能依照其他商品辦法一律得關協助則事半功倍故擬請本部咨請財部通飭各關凡人造肥料進口均應審閱檢局所給證書憑以放行此爲根本解決之惟一要點

二、應行修正者

(甲)查人造肥料檢驗規程第八條之規定僅及於限制商人所報物品保證成分之差額未及於及格標準似未能將檢驗

實業部第一次技術會議彙編

之意義盡量發揮茲擬修改如左

第 條人造肥料檢驗之合格標準如左

(一) 氮素肥料(指硫酸銨)

氮量不得少過百分之二〇

(二) 磷素肥料

磷量不得少過百分之七

(三) 鉀素肥料

鉀量不得少過百分之四〇

(四) 混合肥料

所含氮磷鉀三要素應有兩種以上而總量不得少過百分之十

以上所訂合格含量均以乾量計算

肥料中所含雜質經檢驗局化驗認為有害成分者仍得認為不及格

第八條原文全刪

(乙) 第十四條擬刪理由以關於人造肥料之施用非商品檢驗範圍以內之事為劃清商品檢驗行政目標起見故主張不加規定但應將規程第六第七兩條合併修正大意為凡經檢驗合格之人造肥料應有下列三項之記載印明於包裝上

1. 化學名稱及符號(如硫酸銨則應稱某某牌硫酸銨及 $(NH_4)_2SO_4$ 符號)

2. 應分別氮，磷，鉀，等原質填明百分率印明於包裝上

3. 應有檢驗局所發之檢驗證粘貼包裝上

肥(五) 硫酸銻對於土壤之影響應如何進行研究案(津局童永慶提)

我國近年來進口之肥料多數為硫酸銻此種肥料本屬生理的酸性土壤中施用過久常使其pH價降低農民因施用失當以致變壞土壤性質者往往有之此種問題不但與土壤作物有關且非長時期田間試驗不可檢驗局向無農場設備以致無從研究一方面肥料商人藉口已經檢驗合格掩護其短似應妥擬進行研究辦法以利農民是否有當即希

公決

肥(六) 各種肥料應用法說明書應規定統一審查辦法案(津局童永慶提)

理由 肥料說明書關係頗為重要各局向係分別辦理而肥料商行大多數各埠均有經理商號關於此種說明書宣傳品之審定各局自應一致而未經審定之說明書似亦應妥擬辦法以免農民受欺

辦法 由各局彙集各處肥料商所用之說明書宣傳品等由技術研究委員會就各局主管人員組織審查委員會審定之合格之件准其印行並註明審定合格字樣其未經審查合格之件不得印行

肥(七) 擬請規定限制肥料援用概括名稱辦法並修改檢驗證式樣以推廣檢驗證效力案(天津商

品檢驗局)

理由 查肥料種類繁多效用各別除有效分子可以為作物吸收外其剩餘成分對於土壤之作用關係至為切要我國農民科學知識本極幼稚往往因見有人施用人造肥料獲利羣起仿效而商人對於肥料譯名多不切合甚者用肥田粉等概括名稱推廣宣傳藉博厚利以致鄉農囿於積習盲惑日甚各種肥料之原有科學名稱反致不能了解對於肥料之性質如何殊無判別能

力偶有因施用失常遭受損失情事則任意搆病恆無一定指標檢驗局對於肥料檢驗後發給證書及檢驗證書一項僅供進口或出廠證明之用與購用之農戶並無若何重大關係而農民購買肥料多係零包是檢驗證之用途實較證書尤為重要現在發行之檢驗證上僅印貨品名稱一種並不註明其他事項而肥料商人對於保證成分有用保證票者有印明於包裝上者辦法既不統一易滋弊端故此項檢驗證一方面既係代表檢驗之工作一方面可以指示農民標準似有改擬完善以推廣其效力之必要

辦法

關於商人報驗之肥料名稱應嚴行規定側重科學方面不得過於籠統無論何種肥料不得單獨用「肥田粉」「新肥田粉」等概括名稱除單純肥料須用化學名稱外其混合肥料亦應規定限制凡不完全之混合肥料不得單用混合肥料配合肥料名稱應就所含之要素擬定命名如 Ammophos 應名曰「氮磷混合肥料」檢驗證上除名稱外應加印商標及保證成分等項俾農民可以依賴檢驗之結果而定肥料之品質是否有常仍希

公決

(八) 關於第二次商品檢驗會議第六十六案議決案意見(天津商品檢驗局提)

(一) 單純肥料及混合肥料之有效成分

謹按普通單純肥料其成分皆有一定範圍僅因產地或製造方法不同而略有差異對於最低有效成分尙易規定至於混合肥料似與以後之第四項意義相似

(二) 硫酸銨中游離硫酸成分應規定不能超過千分之一

硫酸銨酸性問題大半係於剩餘作用因氮素為作物所吸收其硫氧根遺留土壤之內可使土質之 pH 價減低但據 P. H. 氏發表不論氮素為直接鹵精狀或可分解為鹵精狀之尿素皆有使土壤變成酸性之可能其酸性之發生原因似由於鹵精之

硝化作用 (見 J. Ind. & Eng. Chem., Vol. 23 No. 12, 1931) 硫酸銨酸性作用可施用適當石灰防止之根據此項學說似微量之遊離酸僅對於施用石灰量微有關係而對於作物之損害遊離酸超過千分之一是否特別顯著未敢斷言津埠所進口之硫酸銨多未測定酸度千分之一標準未敢決定適用與否

(三) 各種人造肥料應以乾樣品計算保證成分並規定水分為百分之三

按肥料檢驗規程每種肥料保證成分應於包上註明或另填保證票是保證成分直接代表袋內物品之百分率購者自可依照每包重量及保證成分估計肥料之價值若按乾物質計算勢必將水分一併註明始為合理案肥料水分如規定不得過百分之三之限制對於普通一般肥料如硫酸銨智利硝等尙無問題但如光鹵石 (Glauberite) (水分二四) 鉀瀉利鹽 (Kainite) (水分一至一六) 硫酸鉀鎂 (水分一一、一六) 水分較多之肥料則不甚相宜且水分含量對於作物並無有害作用不過肥效略低而已如將水分限制放寬則對於含水量較少肥料又不甚適用故規定最高水分數而有效成分以乾樣品計算似不如有效成分以原樣品計算為優

(四) 混合肥料三要素各個之最少成分應有所規定

謹按混合肥料其配合方式極不一致所含三要素之比例亦恆視土壤作物而不同故欲規定一定限度事非易事據天津進口之肥料有不完全之混合肥料數種僅含氮素磷酸如依照廣州提案鉀素不得低於一則此種肥料必須禁止入口而混合肥料准許進口者非含鉀素不可設土壤中並不缺乏鉀素而市場銷售之混合肥料又必含有鉀素則農民耗費一部分金錢於無用之地矣故不規定混合肥料之最低有效成分則已如必欲規定則似應將不完全之混合肥料與完全之混合肥料分別釐定較為妥善

(五) 磷素肥料應規定以有效磷酸量為保證成分之標準

謹按保證成分之意義原係有效成分之意磷素之保證成分自應按照有效成分計算

(六) 各種混合人造肥料之配合方法及原料應先由商人呈明商品檢驗局核准合格然後始許申請報驗

謹按此項關於技術與行政兩方面各半只須事實上可以辦到當然檢驗上得有相當之便利

(七) 人造肥料有效成分之名稱用 N, P_2O_5, K_2O 或用 N, P, K

謹按有效成分之計算依照元素或氧化物似非若何重大問題普通農業習慣上多用 Nitrogen, Phosphoric acid, Potash 字樣各種書籍中並註明磷酸非 H_3PO_4 而為 P_2O_5 且罕有用 $M.P.K.$ 者(氮素雖有用 NH_3 計算者但並不普遍)且作物收磷鉀多為鹽類而非元素之磷鉀至於氮素雖須經硝化作用始為植物吸收但有許多作物能直接由空氣中將氮素固定吸之故肥料中之氮多以元素計算與磷素鉀素不同也

肥(九) 化學肥料中有害成分應有限度案(青局吳乃燦提)

查化學肥料或因其製造法之不良或因其原料之粗惡甚或至以工業上之廢棄物混雜於肥料中以淆耳目往往對於植物為有害之成分含蓄於內故檢驗化學肥料除三要素保證成分之外更檢其有無有害成分實為必要然所謂有害成分除故意攙攪之外有時為製造上所不能盡淨除去者雖含少量亦不致為害檢驗規程第八條謂「其含有害成分者得禁其輸入或銷售」似未定一範圍則不問多寡均在禁止之列矣譬如上次提案規定硫酸銨中之遊離硫酸為千分之一即示限制之意而其他肥料中尚有種種有害成分如製造過磷酸鈣為欲防止可溶性磷酸之還原故意使用過量硫酸製造海鳴糞肥料時未得適量之硫酸而稍過度粗惡硫酸銨中有時含硫磺化物過磷酸鈣及其混合肥料中有時含砒素氟素及其他肥料中有時含硫化物等現在輸入之肥料雖種類不多以硫酸銨為大宗但將來磷質肥料或其他肥料勢有輸入增加之可能似宜對於有害成分定一範圍以示限制不致病工商而可利農庶得取締之至意也是否有當敬候

公決

因各地進口肥料種類有不同故各就其進口者詳加研究後決定

豆類組

豆(一) 第七十九案議決案

議決 一、豆類之類別分爲下列九種

- (一) 花生菓
- (二) 花生仁
- (三) 大豆(黃豆青豆等)
- (四) 小豆(綠豆紅豆等)
- (五) 蠶豆
- (六) 豌豆
- (七) 豇豆
- (八) 扁豆
- (九) 其他豆類

二、花生菓檢驗合格之標準

水分 運往日本香港者不得超過百分之九運往歐美及其他遠處者不得超過百分之八、五

實業部第一次技術會議彙編

破傷菓 不得超過百分之十

夾雜物 不得超過百分之十

三、花生仁檢驗合格之標準

水分 據過去檢驗之結果青局俱在原定百分之八、五以下而滬局則往往超出百分之十議決暫用百分之八、五

為標準並請津局化驗處代為研究再行修改

破傷粒 不得超過百分之十五

夾雜物 不得超過百分之十

成實粒 不得超過百分之九十五

四、大豆檢驗合格之標準

水分 不得超過百分之十五

夾雜物 不得超過百分之五

成實粒 不得低於百分之九十五

破傷粒 應加檢驗但暫不填入證書祇作為將來增訂此項檢驗標準之參考

五、小豆蠶豆豌豆豇豆扁扁豆及其他豆類檢驗合格之標準組織小組委員會研究決定之

豆(二) 張委員國維之提案

查商品檢驗之目的消極方面為防阻商品之攙雜作偽以保持貿易之信用積極方面在根本改良商品之品質以提高商品之價值藉以發展國內之商業及國際之貿易竊思豆類為吾國出口商品之大宗其對國際貿易之盛衰影響於國家經濟之收入至為重大

惟欲常保持國際貿易之盛況必須使出口貨物經過嚴格之檢驗擇優去劣方能收效查現行豆類檢驗標準雖經第二次商品檢驗會議議決重行規定水分夾雜物破傷粒及成實粒等合格之標準然仍多屬消極方面之檢驗而對於積極改良豆類品質尙未十分顧及殊欠完善鄙意關於豆類之成熟期及每種豆粒之大小度於豆類品質均極關重要應加注意對於豆類之成熟期可檢查豆皮之平皺顏色及硬度等（例如同類豆皮平滑者比較皺縮者爲成熟些豆皮顏色深者比較淺者爲成熟些豆皮質硬者比較質軟者爲成熟些）略能判別而每種豆類粒子之大小度亦可以篩子定一比較標準（例如以一定容積（一公升或一公斗）之某同類豆使通過某孔號數（每吋五孔或十孔）之篩子比較其通過粒數或餘留粒數容積百份數之高下即可定其大小度）關於此兩項檢驗之手續均屬輕而易舉似可酌予檢驗而對於改良豆類品質裨益不淺惟欲定此兩項檢驗之標準則須經斟酌研究後方能決定或依照檢驗大豆破傷粒之成例請有豆類檢驗之各局先試行檢驗但暫不填入證書內祇作爲研究以備將來訂定標準之參考事關研究檢驗豆類之品質及各局檢驗之手續問題是否有當敬候

公決

豆(三) 實業部商品檢驗局豆類檢驗施行細則草案（由部交會研究者）

第一條 本細則依商品檢驗法（以下簡稱本法）第十八條之規定制定之

第二條 凡輸出國外之豆類均應於報關三日前向所在地檢驗局填具報驗單連同檢驗費報請檢驗合格者給予證書方得

報關出口

第三條 本細則所稱之豆類其項目暫定如左

一、大豆（黃豆青豆等）

二、小豆（綠豆紅豆等）

實業部第一次技術會議彙編

三、蠶豆

四、豇豆

五、其他豆類

(說明)本條採用第二次商檢會議第七十九案之決議

第四條

檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其揀樣辦法如左

一、凡貨樣相同之品每百包抽提四包五十包以下抽提兩包每包採取一斤(市制)逾百包時酌量遞加

二、樣貨由揀樣員揀取報驗人不得指定

三、樣品經檢驗後除應留一部份存檢驗局備查外其餘概得予發還

(說明)現行細則採用混和提取方法查豆類爲固體非液體混和提取似欠妥善擬改以樣品全驗爲原則未識

當否

四、揀樣完竣由揀樣員於包裝上逐加印識並發給揀樣憑單

五、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

第五條

檢驗次序以報驗之先後爲準其手續限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得

照常工作

第六條

豆類檢驗合格標準暫定如左

(一)大豆之水分不得超過百分之十五夾雜物不得超過百分之五成實粒不得低于百分之九十五

(說明)大豆標準依第二次商檢會議第七十九案之決議改訂但小豆等標準原案未有決定擬請技術廳核定

之

第七條 豆類檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依本法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通知原報驗人

第八條 檢驗合格之豆類應由檢驗局在其包裝上蓋加標識

第九條 豆類證書有效期間以三個月為限但必要時得延長三個月

第十條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之豆類在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗
檢驗不合格之豆類報請復驗限於接到不合格通知七日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十一條 檢驗不合格之豆類准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十二條 檢驗合格之豆類應於證書有效期間運輸出口逾期者須報請復驗不另收費以一次為限

第十三條 檢驗合格之豆類如須分批運輸各地時應填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十四條 甲局檢驗合格之豆類轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時在原證書上簽註「放行」字樣准予運銷國外但查有不符時應重行檢驗

第十五條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十六條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十七條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十八條 豆類檢驗給證後如須變更包裝應報請檢驗局核准派員監視改裝並重加標識

第十九條 豆類檢驗費每担收國幣二分

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第二十條 檢驗局施行豆類檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十一條 本細則自公布之日施行

豆(四) 實業部商品檢驗局粟類檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡輸出國外之粟類均應於報關三日前向所在地商品檢驗局填具報驗單連同檢驗費報請檢驗合格者給予證書
方得報關出口

第三條 本細則所稱之粟類其項目暫定如左

一、核桃二、核桃仁三、杏仁(分甜苦二種)四、花生五、花生仁

(說明)現行檢驗細則對於本條(一)(二)(三)三項稱之爲菓類又(四)(五)兩項屬之於豆類茲依中央研究院出版六十五年來中國國際貿易統計之分類法改併稱爲粟類或栗子類未識當否

又或將本草案分訂爲「核桃核桃仁杏仁檢驗施行細則」及「花生花生仁檢驗施行細則」未識如何
檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其辦法如左

一、每百件抽提四件五十件以下抽提二逾百件時酌量遞加

二、揀取樣品數量依每開一件核桃以五十個核桃仁及杏仁以二百公分花生花生仁以一斤(市制)爲限該樣品經檢驗後除應留一部份存局備查外其餘概予發還

三、樣貨由揀樣員揀取報驗人不得指定

四、揀樣完竣由揀樣員于包裝上逐加印識並發給揀樣憑單

五、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

第五條

檢驗次序以報驗之先後為準其手續限採樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時不在此限

第六條

栗類檢驗合格之標準如左

一、核桃以大小整齊色澤新鮮與報驗單商品保證相符其成實數目達百分之九五以上且無劣貨雜物等攙偽者為合格

二、核桃仁以顏色新鮮大小整齊與報驗單商品保證相符而水分不過百分之八且無品級不齊及蟲蝕腐敗之劣貨及其他雜物攙偽者為合格

三、杏仁以與報驗單所載商品保證相符其成實數目達百分之九五以上水分不過百分之六且無劣貨雜物等攙偽者為合格

四、花生破傷菓不得超過百分之十夾雜物不得超過百分之一水分運往日本香港者不得超過百分之九運往歐美及其他遠處者不得超過百分之八、五

五、花生仁破傷粒不得超過百分之十五夾雜物不得超過百分之一成實粒不待低於百分之九十五水分暫定不得超過百分之八、五

(說明)花生花生仁標準採用第二次商檢會第七十九案之決議又核桃核桃仁杏仁之標準應如何酌量修改擬請

天津檢驗局簽示意見

第七條 栗類檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通

知原報驗人

第八條 檢驗合格之栗類應由檢驗局按件分別蓋加標識

第九條 栗類檢驗證書有效期間以三個月為限但必要時得延長三個月

(說明)現行天津栗類檢驗細則核桃仁證書以兩個月為限期得延長兩個月茲擬改與杏仁花生等同

第十條 依法第十二條之規定凡檢驗合格之栗類在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之栗類報請復驗限於接到不合格通知七日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十一條 檢驗不合格之栗類准予復驗時檢驗局准另派員揀樣監驗

第十二條 檢驗合格之栗類應於證書有效期間運輸出口逾期者須報請復驗不另收費以一次為限

第十三條 檢驗合格之栗類如須分批運輸各地時應填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十四條 甲局檢驗合格之栗類轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時在原證書上簽註「放行」字樣准予運銷國外但查有不符時應重行檢驗

第十五條 依法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十六條 證書在有效期間內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十七條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十八條 粟類檢驗給證後如須變更包裝應報請檢驗局核准派員監視改裝並重加標識

第十九條 粟類檢驗費暫定如左

一、核桃

1. 每担國幣一角(凡每件無一定之重量者依此核收)

2. 每包國幣六分(凡每包重量均係八十磅者依此核收)

二、核桃仁

1. 每擔國幣一角二分(凡每件無一定之重量者依此核收)

2. 每單箱國幣五分(凡每箱重量均係五十五磅者依此核收)

3. 每雙箱國幣一角(凡每箱重量均係一百一十磅者依此核收)

三、杏仁每担國幣一角

四、花生每擔收國幣三分

五、花生仁每擔收國幣五分

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第二十條 商品檢驗局施行粟類檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十一條 本細則自公布之日施行

豆(五) 豆類檢驗標準應行重訂案(上海商品檢驗局提)

實業部第一次技術會議彙編

查各種豆類除花生大豆外前以未經實地檢驗故無從規定切實標準茲查檢驗已歷年餘似應就各局檢驗豆類結果詳細研究重訂確實標準以利檢政附滬局三個月來檢驗各種豆類結果表如下

最近三個月間之豆類檢驗結果

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗之豌豆34批結果如下

(一)水分總平均(百分數)

11.25%

最高 14.95%

最低 7.95%

(二)破傷粒總平均(百分數)

.088%

最高 .360%

最低 0%

(三)夾雜物總平均(百分數)

.002%

最高 .050%

最低 0%

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗大豆103批其結果如下

(一)水分總平均(百分數)

13.80%

最高 20.05%

最低 10.00%

又水分在15%以上者佔百分之34.95水分在百分之16以上者佔百分之13.59

(二)破傷粒總平均(百分數)黃豆之破傷粒以蟲傷爲多數

2.875%

最高 11.800%

最低 .140%

又破傷粒在3%以上者佔百分之59.22破傷粒在5%以上者佔百分之22.33

(三)夾雜物總平均(百分數)

.464%

最高 3.440%

最低 0%

又夾雜物在1%以上者佔百分之28.15在2%以上者佔百分之7.76

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗紅豆28批其結果如下

(一)水分總平均(百分數)

12.348%

最高 14.500%

最低 11.300%

(二)破傷粒總平均(百分數)

1.950%

最高 3.800%

最低 .840%

(三)夾雜物總平均(百分數)

1.140%

最高 3.020%

最低 0%

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗蠶豆之結果如下(52批但料豆不在內)

(一)水分總平均(百分數)

11.80%

最高 18.50%

最低 7.10%

又水分在15%以上者佔百分之3.79

(二)破傷粒總平均(百分數)

.581%

最高 4.500%

最低 0%

(三)夾雜物總平均(百分數)

1.170%

最高 5.600%

最低 0%

蠶豆之夾雜物盡為砂泥

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗綠豆246批其結果如下

(一)水分總平均(百分數)

10.180%

最高 14.000%

最低 7.450%

(二)未熟粒總平均(百分數)綠豆之未熟粒較多

1.160%

最高 5.000%

最低 0%

未熟粒在2%以上者佔百分之24.26在3%以上者佔百分之9.01

(三)破傷粒總平均(百分數)

1.250%

最高 4.750%

最低 0.240%

又破傷粒在2%以上者佔百分之18.29

(四)夾雜物總平均(百分數)

.846%

最高 4.000%

最低 0%

又夾雜物在2%以上者佔百分之24.1

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗赤豆164批其結果如下

(一)水分總平均(百分數)

13.95%

最高 18.16%

最低 9.35%

又水分在15%以上者佔百分之11.58水分在16以上者佔百分之10.97

(二)未熟粒總平均(百分數)

.400%

最高 3.200%

最低 0%

未熟粒在1%以上者佔百分之10.98

(三)破傷粒總平均(百分數)

.958%

最高 4.660%

最低 0%

又破傷粒在1%以上者佔百分之40.24在2%以上者佔百分之12.44

(四)夾雜物總平均(百分數)

.700%

最高 2.400%

最低 0%

又夾雜物在1%以上者佔百分之21.95在2%以上者佔百分之4.87

1/11/21—28/2/22四個月間檢驗扁豆10批其結果如下

(一)水分總平均(百分數)

15.01%

最高 17.95%

最低 12.15%

又水分在15%以上者佔百分之50水分在16%以上者佔百分之30

(二)破傷粒總平均(百分數)

1.625%

最高 9.200%

最低 0%

又破傷粒在3%以上者佔百分之20

(三)夾雜物總平均(百分數)

.007%

最高 .700%

最低 0%

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗花生仁87批其結果如下

(一)水分總平均(百分數)

8.335%

最高 13.200%

最低 6.000%

又水分在8%以上者佔百分之54在8.5%以上者佔百分之23.4

(二)破傷粒小粒花生仁26批中之結果

破傷粒總平均(百分數)

8.028%

最高 20.100%

最低 2.000%

大粒花生仁61批中之結果

破傷粒總平均(百分數)

.183%

最高 .800%

最低 0%

(三)夾雜物 小粒花生仁26批中之結果

夾雜物總平均(百分數)

.297%

最高 1.400%

最低 0%

大粒花生仁61批中之結果

夾雜物總平均(百分數)

.012%

最高 .380%

最低 0%

1/11/21—31/1/22三個月間檢驗花生果21批其結果如下

(一)水分總平均(百分數)

8.84%

最高 12.50%

最低 6.50%

又水分在10%以上者佔百分之23.4

(二)破傷果總平均(百分數)

.086%

最高 1.600%

最低 0%

(三)夾雜物總平均(百分數)

.016%

最高 .200%

最低 0%

豆(六) 大豆夾雜物百分之五中應規定不可利用物之百分率案(天津商品檢驗局提)

理由 按部頒細則大豆夾雜物不得超過百分之五若遇全係不可利用之砂石梗棍等則似嫌稍寬否則若全係異種類豆則情形大不相同因後者固可利用者也

辦法 大豆夾雜物百分之五

內不可利用物不得超過百分之三

豆(七) 豆類採樣辦法應行修改以期適用案(天津商品檢驗局提)

理由 照檢驗細則採樣辦法

(一) 凡貨樣相同之品每百包抽提四包五十包以下抽提兩包每包採取二斤(市制)逾百包時酌量遞加

(二) 樣品應混合為一百包以內就中提取二斤百包以外提取四斤以供檢驗餘數當場發還

查豆類之自津出口者五十包以下並不多見又因其為天然產品不加工製造之關係常有同屬一批貨物而品級不齊之時故欲求其能代表貨物之較好辦法只有出於多採件數之一途故將每百包開採件數改為八件而將五十包以下應開採件數一項取消其於每包採取二斤混合後再提二斤或四斤之辦法亦不甚適用豆類中若花生等貨出口時常有達數千包者逐件開採加印已感有時間不敷之苦再自開採件數中依次權重則更不勝其繁且綠豆等物係由探子扞出者扞出後雖可將所餘數量發還但並不能歸入袋內按每包採取二斤之目的無非欲求其每包採出之數量均等並均勻則改為採取均

油(二) 第九十一案議決案

柏油梓油應添入植物油類施行檢驗(檢驗標準尙未規定須待研究)

油(三) 礦物油類檢驗規程草案及礦物油進口數量統計表

第一條 本規程依商品檢驗暫行條例(以下簡稱本條例)第二條第三款及第二十一條制定之

第二條 凡進口或轉口之礦物油類均應依本規程之規定向所在地之商品檢驗局填寫檢驗請求單連同檢驗費呈請檢驗俟給有合格證書方准報關進口或轉口

第三條 礦物油之種類如左

一、燈油(普通煤油)

二、汽油

甲、內燃機用汽油

乙、溶解用汽油

1. 脂肪油浸入用汽油

2. 油漆工業用汽油

3. 樹膠溶解用汽油

三、滑物油

子、發電機用滑物油

丑、機械滑物油(普通機械外部用)

寅、發電機用滑物油(飛機汽車等)

卯、紡織機用滑物油

辰、汽輪用滑物油

巳、車軸用滑物油

午、動力機械外部用滑物油(蒸汽機關瓦斯機關等)

未、汽缸用滑物油

申、製冰機用滑物油

酉、船舶機關用滑物油

戌、鐘表用滑物油

亥、半礦質滑物油膏

四、電氣絕緣油(變壓器用)

五、重油(柴油)

六、輕油

七、石蠟及瓦士林

八、瀝青柏油(鋪道用)

第四條

檢驗局依接到請求單之先後即日派員採樣其採樣辦法如左

一、件油(罐裝液體或固體半固體礦油)每百件或不及百件抽提四件每件採樣油二斤(一千公分)五十件以下油

提二件每件採樣油四斤(二千公分)逾百件時酌量遞加

二、散油(裝八輪船或鐵駁者)每船上中下各採油二斤(一千公分)

三、樣油應混合為一就中提取八斤(四千公分)分裝四瓶由採樣員封固印識一瓶供檢驗一瓶交報驗人收執二瓶存局以備復驗餘油當場發還

四、數量減少或瓶裝者由採樣員臨時酌量採取以僅夠檢驗為限

五、採樣事竣由採樣員在經過採樣之礦油包裝上逐加印識並發給報驗人採樣憑單

第五條 礦物油類之合格標準如左

一、燈油

性		狀	高	級	品	普	通	品	備	考
色	沈澱物及浮遊物	無	無色透明	無	淡黃色透明	無				
引	火 點	二一度以上	二一度以上	二一度以上	二一度以上					
蒸	初 溜	一三〇—一七〇	全	上						
溜	一五〇度以下之溜分	一〇%以下	一〇%以下							
試	三〇〇度以上之溜分	五%以下	五%以下							
驗	九五%溜出溫度		三〇〇度以下							
									信號燈油三六〇度以下動力用燈油三二〇度以下	

灰分	0、0三%以下	全上	
硫磺	0、一五%以下	Doctor Test負數	信號燈油0、一%以上 Doctor Test負數
精製程度	硫酸試驗合格	全上	
	冷却試驗合格	全上	
	加熱試驗(稍變色但不生浮遊物)	全上	

二、汽油

甲、內燃機用汽油

性狀	高級品(飛機用)	中級品(汽車用)	普通品(汽車用)	備考
色	無色	全上	極淺色	
反應	中性	全上	全上	
臭	無惡臭	全上	全上	
比重	0、七0以下	0、七一00、七五00	0、七五0以上	可不要
蒸溜瓶初溜	五0度	六0度	六0度	
溜分	迄一00度之溜分	六0%以上	二0%以上	一0—二0%
範圍	迄一五0度之溜分	七0%以上	七五%以上	
範標				

		Englers	
		乾點	上一五〇度以上之溜分
自然發火溫度(°C)	二七〇—三一〇	一五〇—一六〇 (一六〇以下)	無
因硫酸而損失之量	一〇%以下	全上	極少
碘價	五〇以下(吸收時間三十分鐘)	全上	二〇〇以下
硫黃	〇、〇五%以下	Doctor Test員數	二〇、%以下
酸價	〇	〇	二三五度以下
膠質沈澱物	無	全上	全上

乙、溶解用汽油

(1) 脂肪油浸出用汽油

色

無色透明

臭

無惡臭

比重(B₄)

六二—七二度

蒸溜範圍

蒸溜範圍狹小

優良品在攝氏一〇〇度前後

普通品乾點在一二〇度前後

硫黃及其他不純物 無

自然發火溫度在空氣中比在空氣中約高一〇〇度

(2) 油漆工業用汽油

色 無色透明

反應 中性

引火點(°C) 二一度以上

臭 無惡臭

蒸溜範圍(°C) 初溜一四〇度

九〇%溜出溫度二〇〇度

九九%溜出溫度二二〇度

硫黃 痕跡以下

水及固形物 無

(3) 樹膠溶解用汽油

色 無色透明

反應 中性

臭 無惡臭

比重(B₂₀) 五三一五八度

蒸溜範圍(°C) 乾點一五〇度以下

水及固形物 無

三、滑物油

子、發電機用滑物油

比重 (Ea604)

110

引火點 (°C)

一七五度以上 一五〇度以下不合格

凝固點 (°C)

零下一〇度以下

粘度

(30°C) 1110—1400
(50°C) 110—130

丑、機械油(普通機械外部用)

性	狀	夏	季	用	中	季	用	冬	季	用
比重 (Ba604F)		一九、〇			一九、五			一九、五		
引火點 (°C)		一八〇以上			一七〇以上			一六〇以上		
凝固點 (°C)		零度以下			全上			全上		
粘度 (30°C) (50°C)		五〇〇—五五〇			三五〇—四一〇			二八〇—三四〇		
		一五〇—一六五			一二〇—一三五			一〇〇—一一五		

寅、發動機用油(飛機汽車等)

性狀	夏季用			中季用			冬季用		
	比重 (B ₂₀ ²⁰ F)	引火點 (°C)	凝固點 (°C)	比重 (B ₂₀ ²⁰ F)	引火點 (°C)	凝固點 (°C)	比重 (B ₂₀ ²⁰ F)	引火點 (°C)	凝固點 (°C)
精度 (30°C) (50°C) (100°C)	一八、〇	二〇〇以上	零度以下	一九、五	一九〇以上	零下三度以下	一九、五	一八五以上	零下五度以下
	二、三〇〇—二、六〇〇	二、三〇〇—二、六〇〇	七〇〇—九〇〇	七〇〇—九〇〇	二〇〇—二五〇	四〇〇—六〇〇	二〇〇—二五〇	一三〇—一八〇	四〇〇—六〇〇
	五二〇—六二〇	五二〇—六二〇	六四—七〇	四五一—五二	六四—七〇	三八一—四四	五二〇—六二〇	三八一—四四	三八一—四四
	五二〇—六二〇	五二〇—六二〇	六四—七〇	四五一—五二	六四—七〇	三八一—四四	五二〇—六二〇	三八一—四四	三八一—四四

卵、紡織機用油

性狀	甲種			乙種			丙種		
	色	比重 (B ₂₀ ²⁰ F)	引火點 (°C)	色	比重 (B ₂₀ ²⁰ F)	引火點 (°C)	色	比重 (B ₂₀ ²⁰ F)	引火點 (°C)
性狀	無色	二五、〇	一四〇以上	淡黃色	二一、五	一五〇以上	淡黃褐色	二四、〇	一三〇以上
	無色	二五、〇	一四〇以上	淡黃色	二一、五	一五〇以上	淡黃褐色	二四、〇	一三〇以上
	無色	二五、〇	一四〇以上	淡黃色	二一、五	一五〇以上	淡黃褐色	二四、〇	一三〇以上
	無色	二五、〇	一四〇以上	淡黃色	二一、五	一五〇以上	淡黃褐色	二四、〇	一三〇以上
凝固點 (°C)	零下一五度以下	零下一〇度以下	零下一〇度以下	零下一〇度以下	零下一〇度以下	零下一〇度以下	零下一〇度以下	零下一〇度以下	零下一〇度以下
引火點 (°C)	一七五度以上	一五〇度以下不合格	一五〇度以下不合格	一五〇度以下不合格	一五〇度以下不合格	一五〇度以下不合格	一五〇度以下不合格	一五〇度以下不合格	一五〇度以下不合格

凝固點 (°C)	零下 10 度以下		
粘度 { (30°C) (50°C)	1110—1400		
	1100—1310		

丑、機械油 (普通機械外部用)

性	狀	夏	季	中	季	冬	季
比重 (R ₂₀ 600F)		一九、〇		一九、五		一九、五	
引火點 (°C)		一八〇以上		一七〇以上		一六〇以上	
凝固點 (°C)		零度以下		全	上	全	上
粘度 { (30°C) (50°C)	五〇〇—五五〇			三五〇—四一〇		二八〇—三四〇	
	一五〇—一六五			一二〇—一三五		一〇〇—一二五	

寅、發動機用油 (飛機汽車等)

性	狀	夏	季	中	季	冬	季
比重 (R ₂₀ 600F)		一八、〇		一九、五		一九、五	
引火點 (°C)		二〇〇以上		一九〇以上		一八五以上	
凝固點 (°C)		零度以下		零下三度以下		零下五度以下	

粘度 (300c) (500c) (1000c)	二、三〇〇—二、六〇〇	七〇〇—九〇〇	四〇〇—六〇〇
	五二〇—六二〇		
	五二〇—六二〇	二〇〇—二五〇	一三〇—一八〇
	六四—七〇	四五—五二	三八—四四

卯、紡織機用油

性	狀	甲	種	乙	種	丙	種
色		無	色	淡	黃	淡	黃
比重 (B ₂₀ ⁶⁰ F)		二五、〇		二一、五		二四、〇	
引火點 (°C)		一四〇以上		一五〇以上		一三〇以上	
凝固點 (°C)		零下一五度以下		零下一〇度以下		零下一〇度以下	
粘度 (300c) (500c)		六〇—七五		一三〇—一八〇		五〇—八〇	
		四五—五〇		六〇—七五		三五—五〇	

辰、汽輪用油

性	狀	普	通	用	高	速	度	用
比重 (B ₂₀ ⁶⁰ F)		一九、〇				二二、三		

引火點 (°C)	一七〇以上	一九〇度以上
凝固點 (°C)		零下三度以下
粘度 (30°C) (50°C)	三五〇—六〇〇	四五〇—六五〇
	一八〇	一五〇—二〇〇
	三八(六五度)	六〇—(八〇度)

巳、車軸油

性 狀	夏 季 用	中 季 用	冬 季 用
比重 (B ₂₀ ⁴ 0F)	一四、〇	一六、〇	一八〇
引火點 (°C)	一六〇以上	一五〇以上	一四〇以上
凝固點 (°C)			零下五度以下
粘度 (30°C) (50°C)	三〇〇—四〇〇	一一三〇—一七〇〇	四〇〇—六〇〇
	六五〇—七五〇	三〇〇—三五〇	一一〇—一五〇

午、動力機械外部用油(蒸汽機輪瓦斯機關等)

比重 (B₂₀⁴0F)

一九、〇

引火點 (°C)

一八五度以上

凝固點(°C)

零度以下

粘度

(30°C)
(50°C)

六〇〇—六五〇

一八〇—一九五

未、汽缸用油

比重(B₂₀⁴600F)

一五、〇—一七、〇

引火點(°C)

二五〇以上

二〇〇以下不合格

凝固點(°C)

五度以下

(50°C)

七五〇—九五〇

粘度

(100°C)
(150°C)

七五—九〇

二〇〇—三〇〇

三七—九〇

(六〇—九〇 四〇—五〇)

加熱蒸發損失量(二〇〇度(二點鐘))

〇、二%以下

遊離脂肪酸

二%以下

無機酸

〇、四%以下

酒精以脫不溶性瀝青

二、〇%以下

標準Benzin不溶性瀝青

〇、二%以下

申、製冰機用油

比重(B₂₀⁴600F)

二〇、七

實業部第一次技術會議彙編

引火點(°C)

一七〇以上

凝固點(°C)

零下五度以下

粘度

(30°C)
(50°C)

一二〇—一八〇

六〇—八〇

西、船舶機關用油

比重(B₂₀°/F)

一九〇

引火點(°C)

一九〇以上

凝固點(°C)

零下五度以下

粘度

(30°C)
(50°C)

一二五〇—一四〇〇

三五〇—三七〇

戊、鐘表用油

反應

中性

凝固點(°C)

零下五度以下

樹脂化

不

亥、半礦質滑物油膏

肥皂(石鹼)含量

一二—一五%

最高二五%

礦油含量

七五—八一%

水分

四%以下

遊離酸(以 SO_3 計算)

〇、二%以下

滴點(Co)

七五—九〇

其他

品質均一久不變色成分不分離者為合格

四、電氣絕緣油(變壓器用電門用)

低壓變壓器油

高壓變壓器油

絕緣力

二五〇〇V以上

二〇〇〇V以上

引火點(Co)

一三五度以上

凝固點(Co)

零下一〇度以

加熱蒸發損失量(在一〇〇度〇五點鐘)

〇、四%以下

氧化價(氧氣吹入試驗)在二二〇〇七〇點鐘

不生沈澱

煤油Benzin 溶解度

完全溶解(透明)

五、重油(柴油)

比重

〇、九一—〇、九六

粘

度

(30°C)

二〇〇秒以下

(Redwood)

(50°C)

一〇〇秒以下

引火點(Co) (Pensky Martens) 六五度以上

實業部第一次技術會議彙編

實業部第一次技術會議彙編

冷却試驗(Co)

零度呈油狀

凝固點(Co)

零下四度

發熱量(Cal)

10,000—11,000

水分

1%以下

酸度(以Oleic acid計算)

0、0.5%以下

硫黃

1%以下重油機關用0.75%以下

不純物

(泥土纖維質其他固形物)痕跡以下

蒸溜試驗

攝氏三五〇度溜出分八〇%以上

XYlac不容量

0、4%以下

六、輕油

性	狀	種		
		甲	乙	丙
反應	中	性	—	—
酸價	—	—	0、0.5以下	0、1.0以下
引火點(Co)	40以上	—	50度以上	50度以上
九五%溜出溫度	—	125〇度以下	—	—

七、石蠟及瓦斯林

石蠟

色	無色透明(上等)	綠黃色褐色者不良
溶融點(°C)	四三—六五度	(蠟燭製造用一五〇—五六)
臭	無	

瓦斯林

性	狀	甲 (白色 瓦士林)	乙 (黃色 瓦士林)
色	無	無	黃色透明
臭	無	無	無
結晶(顯微鏡下)	無	無	無
比重(20°C)	〇、八二〇—〇、八六五	全上	全上
溶融點(°C)	三五—四五	全上	全上
溶解性	不溶於水酒精微量醇精迷精二硫化碳 Benzol煤油Ether完全溶解	全上	全上
遊離酸	無	無	無
其他不純物	無	無	無

八、鋪道用瀝青

實業部第一次技術會議彙編

比重 (d_{25}^{25})

1.01—1.06

引火點(開枚式)

200度以上(軟質瀝青)

300度以上(硬質)

伸度

300cm以上

溶融點(球環法)

40—45(軟質)

50—60(硬質)

蒸發減少量(試料50克在攝氏163度五分鐘)

1.0%以下(軟質)

0.5%以下(硬質)

針入度 鋪道築造用及鋪道面塗布用瀝青分下列各種

25—30, 30—44, 40—50, 50—60, 60—70, 70—85, 85—100, 100—120, 120—150, 150—200,

鋪道接合處用瀝青分下列各種

30—50, 50—60, 60—70, 85—100,

瀝青三合土用瀝青

八五度以下

蒸發殘留物之針入度

(試料100克在攝氏125度五秒鐘)

須在原試料針入度之

50%以上

瀝青質總量

二硫化礫可溶性瀝青質

99%以上

四氯化礫可溶性瀝青須在瀝青總質之

99%以上

固定礫

六一—六%

硫黃

一、五%以下

第六條 檢驗手續限三日內施行竣事星期日或其他放假日依次延長之但遇必要時不在此限

第七條 鑛物油類經檢驗後合格者依本條例第十三條發給附有化驗單之合格證書(並按件發給檢驗證粘貼包裝上)

第八條 鑛物油類經檢驗後不合格者依本條例第十三條附抄檢驗單通知報驗人視檢驗結果之輕重檢驗局得令其改變等級用途或禁其輸入或銷售

第九條 檢驗費額暫定如左

燈油(普通煤油) 每加倫收國幣一分

汽油(各種) 每加倫收國幣二分

滑物油(各種) 每加倫收國幣二分

半礦質滑物油膏 每担收國幣一角

電氣絕緣油 每加倫收國幣二分

重油(柴油) 每噸收國幣一元

輕油 每加倫收國幣一分

石蠟及瓦士林 每担收國幣一角

瀝青柏油 每担收國幣一角

前項檢驗費無論合格與否概不發還

第十條 檢驗合格之礦油改裝時應附繳化驗費十元連同原領證書呈請檢驗不另收費

第十一條 檢驗局得隨時派員赴貨棧及各地分銷處抽驗如發現品質不符或未貼檢驗證者依本條例第十八條之規定予以處

分

第十二條 本規程自公佈之日施行

全國鑛物油進口數量價值統計表

品 種	數	量	價	值	備 註
煤 油	二二九、二二一、四九九	加倫	五七、四七五、九五六	海關兩	本表內數量及價值爲十七、十八、十九、三年海關統計平均數
礦質汽發油石璫 汽油扁陳汽油	二六、三七〇、〇〇〇	加倫	九、九九六、五二七		
柴 油	一八五、五五七	噸	四、四四一、六五五		
滑 物 油	一三、〇六〇、四〇一	加倫	五、四九〇、六六六		
礦質或 半礦質 滑物油膏	二五、〇四五	担	二八七、六三四		
石 蠟	五、六四八、三二三	担	六、六一二、三九〇		
瀝 青 柏 油	五二、〇一八	担	九五、一二七		

天津鑛物油進口數量價值統計表

品 種	數	量	價	值	備 註
煤 油	三三二、三〇二、七四七	加倫	七、五三二、二三六	海關兩	本表內數量及價值爲十七、十八、十九、三年海關統計平均數
礦質汽發油石璫 汽油扁陳汽油	三、七〇六、〇七二	加倫	一、三二八、三六二		

柴油	一、七九八噸	四五、九三一	
滑物油	一、一二四、七九一加倫	四五二、四一八	
礦質或半礦質滑物油膏	二、六〇一担	二八、二二八	
石蠟	二七、四九七擔	三三二、九六三	
瀝青柏油	三、九八六擔	一一、四一四	

油(四) 擬請規定柏油檢驗標準案(漢局賀閣等提)

柏油檢驗已經第二次檢驗會議通過惟因新貨上市時在十一月中旬敝處未能早日研究茲將所擬標準另附表註明惟查木油 (Green vegetable tallow) 與皮油 (White vegetable tallow) 均屬於柏油之類

嗣後實施柏油檢驗自宜分別以示不同並請規定木油水份不得高於五〇〇%雜質不得高於〇、六〇%脂酸凝點不得低於攝氏四一度皮油水份不得高於三、〇〇%雜質不得高於〇、六〇%脂酸凝點不得低於攝氏五十一度查海關統計年刊載由漢口出口柏油(木油皮油簡稱柏油)十八年份一六一、二七〇担十九年份一三七、三四四担二十年份五六、八八四担爲數不少且有摻偽之積習應請即時規定標準以便實施檢驗是否有當敬請 公決

附表二紙

皮油(White Vegetable Tallow)化驗結果

(實業部漢口商品檢驗局化學工業品檢驗處)

商 號	產 地	水 % 份	雜 % 質	脂酸凝點	備 註
怡和	蘇 城 ，， ，， ，， ，， 府 河 ，， 府 河 ，， ，， ，，	0.24	3.65	54.4 °C	
隆昌		7.04	0.29	54.1	
通和		0.61	0.82	53.8	
同興		0.57	0.69	53.7	
劉安記		1.30	0.34	52.5	
萬順恆		0.34	0.40	53.7	
老沙遜		1.35	0.15	53.5	
，，		2.57	0.48	52.0	
嘉利		0.62	0.24	50.7	
老沙遜		1.35	0.15	50.3	
張松記		0.25	1.28	53.6	
藍義隆		0.08	0.27	54.0	
泰順		0.11	0.29	54.0	
鈞昌		0.27	1.29	52.2	
元利昌		0.20	0.44	53.6	
隆昌	2.07	0.54	52.8		
紹大	1.66	0.25	54.0		
久大昌	0.16	0.39	54.0		
，，	2.90	0.33	53.6		
同發厚	0.12	0.34	54.0		
，，	0.09	0.36	53.0		
最 高		7.04	3.65	54.4	
最 低		0.08	0.15	50.3	
平 均		1.14	0.62	53.2	

木油 (Green Vegetable Tallow) 化驗結果

(實業部漢口商品檢驗局化學工業品檢驗處)

商 號	產 地	水 份 %	雜 質 %	脂酸凝點 °C	備 註
隆 昌	黃 皮	8.33	0.55	44.1	
王協順		4.00	0.53	44.6	
洪順祥		1.11	0.33	43.5	
大 順	雲 陽	5.08	0.55	44.1	
泰 順	京 山	10.64	0.46	44.0	
，，	老河口	2.81	0.31	42.0	
久大昌		3.69	0.55	43.2	
紹 大	崇 陽	4.55	0.19	44.1	
，，		1.05	0.39	44.4	
泰 順	天 門	0.086	0.23	43.0	
最 高		10.64	0.55	44.6	
最 低		0.086	0.19	42.0	
平 均		4.134	0.41	43.7	

實業部第一次技術會議編彙

油(五)擬請改訂茶油折光指數及比重之最低標準案(漢局賀閻等提)

前次所訂茶油折光指數之最低標準一、四六八〇比重爲〇、九一七〇均嫌稍高漢局三月來檢驗之茶油雖僅十八次而折光指數或比重低於標準者已有九次(附表列後)恰爲半數是以此兩項最低標準似有改低之必要以符實際而利進行是否有當敬請公決

Number	Sp.Gr.	R. I.	Remarks
1	0.9170	1.4380	
2	0.9170	1.4680	
3	0.9170	1.4680	
4	0.9170	1.4680	
5	0.9161	1.4675	Both too low
6	0.9164	1.4680	Sp. Gr. too low
7	0.9167	1.4375	Both too low
8	0.9143	1.4675	Both too low
9	0.9170	1.4680	
10	0.9170	1.4680	
11	0.9170	1.4677	R. I. too low
12	0.9167	1.4680	Sp. Gr. too low
13	0.9165	1.4680	Sp. Gr. too low
14	0.9164	1.4682	Sp. Gr. too low
15A.	0.9170	1.4682	
15B	0.9173	1.4685	
16	0.9170	1.4683	
17	0.9165	1.4680	Sp. Gr. too low

油(六) 擬請分別規定運銷國外之桐油水份與雜質案(漢局賀蘭等提)

查桐油品質之優劣雖不能以水份與雜質二者為準繩然亦不無互相牽連關係漢口商品檢驗局徇各油商之要求會呈 部請准在國外桐油檢驗證書上加添上述兩項奉行以來已經年餘旋又呈 部請規定水份雜質之合數標準最高不得超過百分之〇、四〇該項合數規定經 部令飭各檢局一致研究嗣由青局呈 部略謂水份雜質合數殊無規定之必要意擬分別暫定雜質為百分之〇、一〇至於水份不妨暫定為百分之〇、一七俟水份對於桐油品質影響研究明瞭後再作最後之規定聞等認為青局所定之辦法固較妥善第以所定雜質為百分之〇、一〇參照漢局所製雜質之一年總平均雖似稍高而與按月之最高比較則僅八月份未超過其他各月均有不及格者設使因雜質超過標準而不予放行未免過於苛刻反之則又違背章程亦非治本之策以聞等之意最好規定雜質不得超過百分之〇、二二〇水份不得超過百分之〇、一八〇以上所提是否有當請
大會審核 公決施行

另附二十年度水份與雜質統計表

年	月	次數	Moisture			Impurity			Moisture Impurity		
			High	Low	Average	High	Low	Average	High	Low	Average
20	10	81	0.120%	0.028%	0.080%	0.145%	0.011%	0.055%	0.258%	0.051%	0.135%
20	11	55	0.104	0.033	0.075	0.151	0.028	0.072	0.246	0.067	0.140
20	12	32	0.099	0.020	0.075	0.128	0.015	0.066	0.221	0.044	0.132

21	1	34	0.106	0.024	0.069	0.126	0.015	0.076	0.232	0.065	0.166
21	2	77	0.207	0.011	0.073	0.219	0.028	0.102	0.405	0.039	0.172
21	3	63	0.190	0.040	0.092	0.430	0.011	0.133	0.605	0.074	0.223
21	4	63	0.166	0.023	0.084	0.382	0.044	0.100	0.519	0.076	0.183
21	5	63	0.125	0.017	0.068	0.141	0.024	0.066	0.224	0.041	0.117
21	6	48	0.123	0.014	0.060	0.118	0.017	0.053	0.235	0.034	0.112
21	7	62	0.109	0.014	0.053	0.115	0.004	0.053	0.203	0.023	0.102
21	8	60	0.157	0.016	0.055	0.086	0.005	0.038	0.209	0.030	0.091
21	9	64	0.146	0.032	0.069	0.138	0.003	0.043	0.270	0.050	0.111
		702	0.207	0.011	0.071	0.430	0.003	0.072	0.605	0.023	0.143

油(七) 實業部商品檢驗局植物油類檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡輸出國外之各類植物油(未製煉之原料品無論件油(裝入竹篾鐵桶白鐵罐木桶者)散油(裝入輪船或鐵駁者)均應於未封固前向所在地檢驗局報請檢驗合格者給予證書方得報關出口

第三條 本細則所稱之植物油其項目暫定如左

油
一、桐油二、花生油三、茶油四、芝麻油五、亞麻油六、大麻油七、荳油八、菜子油九、荳蔴油十、棉子

第四條 商人或商號請求檢驗時應於報關三日內填具報驗單連同檢驗費送局掣取收據候驗

第五條 檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其揀樣辦法如左

一、件油每百件或不及百件抽提四件每件揀樣油一斤(五百公分)五十件以下抽提二件每件揀樣油二斤(一千公分)逾百件時酌量遞加

二、散油每船上中下各揀樣油一斤

三、樣油應混合爲一就中提取四斤分裝四瓶由揀樣員封固印識一瓶供檢驗一瓶交報驗人收執二瓶存局以備

復驗餘油當場發還

四、揀取樣油於裝艙裝箕桶及罐後行之採油器應逕達桶底或艙底其經過揀樣之箕桶罐由揀樣員逐加印識

五、揀樣完竣由樣揀員發給報驗人揀樣憑單

六、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

第六條 檢驗次序以報驗之先後爲準其手續限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之

第七條 植物油類檢驗之合格標準如左

油別	比重		酸價		鹼化價		折光指數		碘價		水分與雜質總量		熱試驗		華司脫試驗		備註
	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	
一 桐油	0.9300	0.9400	8.0		1.55	1.91	1.5001	1.565		1.63							除運往美國外 桐油折光指數 最低一度暫定 一、五〇
二 花生油	0.9200	0.950	4.0		1.96	1.81	0.9671	0.967	0.6	0.8							
三 茶油	0.9200	0.965	6.0		1.95	1.81	0.9701	0.975	0.4	0.4							
四 芝麻油	0.9250	0.930	4.0		1.94	1.87	0.9701	0.970	1.7	1.0							
五 亞麻油	0.9200	0.930	6.0		1.95	1.81	0.9601	0.978	1.5	1.7							
六 大麻油	0.9200	0.950	3.0		1.95	1.90	暫缺		1.6	1.4							
七 荳油	0.9300	0.930	4.0		1.95	1.91	0.9751	0.970	1.7	1.3							
八 菜子油	0.9200	0.930	8.0		1.80	1.71	0.9701	0.960	1.0	0.9							
九 葎麻油	0.9200	0.930	4.0		1.88	1.73	0.9701	0.975	0.9	0.8							作工業用者酸價 不受上列限制
十 棉子油	0.9200	0.920	1.0		1.97	1.91	0.9701	0.970	1.0	1.5							

(註) 一、除上列常數外應加各種特別試驗以判定贗假之有無

一、植物油之水分與雜質及色澤暫不列入合格標準表內但應填入證書

七分半鐘
凝成固體
刀割時不粘

第八條 植物油類檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依本法第十一條之規定分別發給證書通知原報驗人

第九條 植物油類檢驗合格後每艙每篋每桶或每罐其總鉗口處檢驗局應逐加標識

第十條 植物油類證書有效期間以三個月為限但必要時得延長三個月

第十一條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之植物油在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之植物油報請復驗限於接到不合格通知七日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十二條 檢驗不合格之植物油准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十三條 檢驗合格之植物油應於證書有效期間運輸出口逾期者須報請復驗不另收費以一次為限

第十四條 檢驗合格之植物油如須分批運輸各地時應填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十五條 甲局檢驗合格之植物油轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時在原證書上簽註「放行」字樣准予運銷但查有不符時應重行檢驗

第十六條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十七條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十八條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十九條 植物油類檢驗給證後如須變更包裝應報請檢驗局核准派員監視改裝並重加標識

第二十條 檢驗費桐油每担收國幣一角花生油茶油芝麻油亞麻油大麻油每担各收國幣九分荳油荳蔴油棉子油蔴子油每

實業部第一次技術會議彙編

担各收國幣六分其扣數概以海關報稅時爲準前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第二十一條 檢驗局施行植物油類檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十二條 本細則自公布之日施行

油(八) 關於植物油類檢驗之標準及附修訂規程的提案(上海商品檢驗局提)

竊查第二次商品檢驗會議議決案中第七十四案關於修正植物油類檢驗合格標準並擬訂植物油類檢驗規程一案尙待整理補充茲擬修訂如下並逐條聲述理由藉便討論是否有當尙祈

公決

植物油類檢驗規程草案 民國 年 月 日公布

第一條 本規程依商品檢驗暫行條例(以下簡稱本條例)第二條及第二十一條制定之

第二條 凡出國或進口或轉口或復出口之桐油(未經製煉之原料品)及出國或轉口出國應施檢驗之植物油類無論件油(

裝入竹箕鐵桶白鐵罐水桶者)散油(裝入輪船或鐵駁者)均應於未封固前依本規程之規定向所在地商品檢驗局

請求檢驗合格者給予證書方得報關出國或運銷國內

第三條 本規程所稱植物油類其類別規定如左

(一)桐油

(甲)運銷國外桐油

(乙)運銷國內桐油

(二)花生油

(三) 茶油

(四) 芝蔴油

(五) 亞蔴油

(六) 大蔴油

(七) 荳油

(八) 菜子油

(九) 草蔴油

(十) 棉子油

(十一) 梓油

(十二) 柚油

第四條 商人或商號請求檢驗時應於報關三日前提具檢驗局規定之檢驗請求單連同檢驗費呈局掣取收據候驗

第五條 檢驗局依接到請求單之先後即日派員採樣其採樣辦法如左

(一) 件油 每百件或不及百件抽提四件每件採樣油一斤(五百公分)五十件以下抽提二件每件採樣油二斤(一千公分)逾百件時酌量遞加

(二) 散油 每船上中下各採樣油二斤(一千公分)

(三) 樣油應混和爲一就中提取四斤(二千公分)分裝四瓶由採樣員封固印識一瓶供檢驗一瓶交報驗人收執二瓶存局以備覆驗餘油當場發還

(四) 採取樣油於裝船裝篋、桶、罐後行之採油器應逕達桶底或船底其經過採樣之篋桶罐由採樣員逐加印識
 (五) 採樣事竣後由採樣員發給報驗人採樣收據

第六條 植物油類檢驗之合格標準如左

植物油類檢驗之合格標準表

油類	檢驗類別	比重 (攝氏15.50)		酸價		鹼化價		折光指數 (攝氏250)		碘價 (韋氏法)		水雜質 與量 分總	熱試驗 (白郎法)		華司脫試驗 (用六寸徑金屬皿)		備註
		最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低		最高	最低			
甲 桐油	運銷外	0.9430	0.9400	8.0		195	190	1.5200	1.5165	—	163	0.40	最高	最低	最高	最低	運往歐洲之油折光指數最低限度得為1.5150
	運銷內	0.9440	0.9380	15.0		200	190	1.5200	1.5020	—	155		最高	最低	最高	最低	
二	花生油	0.9195	0.9165	6.0		192	186	1.4697	1.4687	102	92						
三	茶油	0.9270	0.9170	8.0		195	188	1.4687	1.4673	90	84						
四	芝麻油	0.9250	0.9210	4.0		194	187	1.4720	1.4700	117	103						
五	亞麻油	0.9410	0.9310	6.0		195	189	1.4800	1.4780	205	170						
六	大藤油	0.9310	0.9250	3.0		195	190	—	—	166	140						
七	荳油	0.9330	0.9220	4.0		195	190	1.4751	1.4720	137	120						

八	菜子油	0.9180 0.9130	8.0	180	1701.4720	1.4680	110	94	作工業用者酸價 不受上列限制
九	草蓆油	0.9680 0.9600	4.0	188	1731.4790	1.4750	90	80	
十	棉子油	0.9280 0.9210	1.0	197	1901.4730	1.4703	120	105	
十一	榨油	0.9410 0.6350	12.0	208	1991.4920	1.4810	184	168	
十二	桐油								

(註)各項植物油各種定性檢查發現屬偽者認該油為不及格

第七條 甲局檢驗合格之桐油運至乙局所在地無論轉口或進口或集散市場買賣及其他植物油類運至乙局所在地轉口出國者均應填寫檢驗請求單連同甲局證書向乙局呈請檢驗由乙局查明貨證兩符並在原證書上簽註後方得報關如查有不符時依本條例第十九條辦理

第八條 檢驗次序以接到檢驗請求單先後為準檢驗手續限採樣後兩日內完畢星期日或其他例假日依次延長之但遇必要時不在此限

第九條 植物油類檢驗後依本條例第十三條發給證書或檢驗單應由報驗人到局呈驗交費收據領取

第十條 植物油類合格證書以三個月為有效期間

第十一條 檢驗費規定如下

桐油每擔收國幣一角

花生油茶油芝蓆油亞蓆油大蓆油每担收國幣九分

荳油菜子油草麻油桐子油梓子油桐油每擔收國幣五分

其擔數以海關報稅時為準不及一擔者作一擔計

前項檢驗費無論合格與否概不發還

第十二條 植物油類檢驗後三個月內原報驗人或購主均得依本條例第十四條請求覆驗

第十三條 本規程自公布之日施行

理由 (一)植物油類別繁多各局陸續施行運銷國外檢驗但因各局局址在地位之不同檢驗之各種植物油不甚相同例如桐油檢驗爲漢口局大宗津局則缺花生油滬局檢驗數量極多而漢局較少查各局各有單行細則以資應用其內容則大同小異但爲統一檢政起見應有總規程之頒行以資一律然而迄未製備前在第二次檢政會議時曾由滬局一度提出嗣因時間所限未及討論現值研究委員會召集會議之時急應提出早日決定呈部頒行故此項草案務望早日成立者也

(二)第二次檢政會議修正通過之植物油類標準表業已由部頒令各局飭令試用但在試用期內當有多處似尙未能適用應及早清理完整歸入規程之中庶可一勞永逸以圖長久之計茲就管見所及關於標準應加修正之點臚列如后

1. 花生油及茶油比重之規定在第二次檢政會議之時爲試行起見最高與最低規定較寬現在就滬局花生油檢驗三百五十餘個樣品統計而論

最高〇、九一九〇

最低〇、九一七四

平均約在〇、九一八〇故應請修正如下

原標準

修正數

最高 最低 最高 最低

○、九二○○ ○、九一五○ ○、九一九五 ○、九一六五

2. 花生油與茶油之酸價標準應加修正

滬局統計檢驗花生油酸價

最高七、三

最低○、六

超出試行標準者三百五十個樣子中逾三分之一尤以自八月起至十月底止三個月中酸價特高致其原因乃以在此時期中新貨陳貨交替之時陳貨不免稍高故限制以四爲及格標準恐無一批可以出口且酸價稍高當較國內自用之貨優良且未至酸腐不堪作食用之境據此情形一方面酸價限度放寬一方面用分級法分其優劣促其逐漸改進最爲上策故酸價最高數修正爲六、○而分級辦法擬訂如下

最優 一、○或以下

優良 一、以上至二五

普通 二、五以上至四、五

次等 四、五以上至六、○

不及格 六、○以上

以上分級可由技術官酌加評定用目力觀察油質色狀即可色味欠佳或微混濁等情事者酌量減級但以其他定數

實業部第一次技術會議彙編

均在標準數以內者爲度此項分級規定並不絕端的且無庸容納在規程之中但在證書評定欄內將評定寫入以資說明

茶油酸價亦應放寬至八、〇並用分級法說明根據下列規定評定之

最優 一、〇或以下

優良 一以上至二、〇

普通 二以上至六、〇

次等 六以上至八、〇

不及格 八、〇以上

3. 花生油之鹼化價平均在一八八左右上下不過大試行標準最高定在一九六似覺過寬應請縮緊爲一九二

4. 茶油之折光指數平均在一、四六七八左右上下亦不過大試行標準最低限制較高應加修正爲

最 高 最 低

一、四六八七 一、四六七三

5. 花生油之碘價大都得九五與九八之間無有超出一〇〇者試行標準之限度相距有二四實覺過大如有攙僞何以

節制故應改爲

最 高 最 低

一〇二 九二

茶油未有超出九〇者故應改最高爲九〇

(三)色狀一項在缺乏測驗方法及準確標準時期間可不在標準表內規定但於檢驗之時應用目力及經驗將色澤與狀態註寫於證書之中

(四)雜質與水分總量除外銷桐油因極關重要並由漢局已有充分統計應規定最高數為〇、四〇外其他油可不訂定此項標準且亦無庸寫在證書以內理由在水分與雜質總量與其他油類之關係尙未覺得相當之意義水分與雜質總量之定量手續耗時過多總量結果與油之情況既未能適合則應免于規定以利進行爲妥

(五)關於外銷桐油一項內有註解一條除運往美國外折光指數最低限度暫定一、五一五〇應改爲(運往歐澳兩地之油折光指數最低限度得爲一、五一五〇)理由在原標準似覺過於寬泛特許之地點應注意在歐澳兩洲似較合原旨

(六)第二次檢政會議議定之合格標準表後所加之附註一條語句似嫌有完全對內之語故應請仍照原提議改爲「各項植物油如經定性檢查發現屬偽者認該油爲不及格」

(七)附註第二條「植物油之水分與雜質及色澤暫不列入合格標準表內但應填入證書」亦係對內之語句應請刪除

(八)爲統一標準起見應將各地方各局出口較多之油一律歸併在內故柚油梓油係漢局提出雖在其他口岸出口數量極微但不妨歸併於內故應請加入十一梓油十二桤油共計十二種以集大成

(九)茲謹將上述各條歸納爲一製成一表附於第六條內以便討論決定

(十)茲就各局細則規程上精義合併採集擬一總規程(見規程草案)以資討論庶可早日劃一應用

油(九) 擬請研究植物油類精製損失(Refining Loss)以爲分級根據案(津局文福因提)

理由 查商品檢驗之主要工作除取締「摻偽」及「毒害」外尙須依據檢驗結果分別等級(見商品檢驗法第二條)以爲商人交易之借鏡現在植物油類檢驗祇就摻偽方面作取締工作而未進一步求等級之規定殊屬缺憾夫植物油類分級之根據視乎

色澤酸價水分雜質以及精製損失多少以爲斷其中尤以精製損失爲最要蓋油類精製之目的在深色與惡味之除去則凡足以變壞色味者如游離酸雜質等均在應去之列故游離酸含量高而雜質多者其精製損失必大反是則精製損失自小觀精製損失之多寡即可知油類品質之優劣其等級予以判焉考歐美各國對植物油類之分級悉以精製損失爲主要之根據信有因也茲爲貫徹檢驗宗旨而謀商人交易便利起見擬請研究植物油精製損失 (Refining Loss) 以爲分級之根據是否有當敬候

公決

辦法 議決後呈部通令各局研究以半年爲期將結果提出討論

油(十) 花生油比重之最高限度應改爲〇·九二六〇案(津局張澤堯提)

理由 據本處檢驗結果花生油比重之超過最高限度(〇·九二〇〇)者計有〇·九二二五、〇·九二〇二、〇·九二二三、〇·九二〇五、〇·九二一五、〇·九二一三五、〇·九二〇七、〇·九二〇一、〇·九二〇四、〇·九二〇三、〇·九二三〇等十一批均經特別試驗并無擾僞情事查 "Trucks—Commercial Oil", p. 60 規定花生油比重最高限度爲〇·九二六〇(攝氏一五·五度)是花生油之比重在攝氏十五·五度下有爲〇·九二六〇者與本處檢驗實情似較符合爰據上述理由擬請將花生油比重之最高限度改定爲〇·九二六〇是否有當敬請

公決

辦法 經技術會議議決後呈部核准通令各局試用

油(十一) 棉籽油酸價之最高限度應改爲「四」案(津局張澤堯提)

理由 據本處檢驗結果共驗棉籽油九批除酸價〇·〇一二者一批外餘均在一·六七與八·八七之間(四·七一、八·八

七、五·九三、一·八八、二·〇六、一·六七、二·二〇六、二·六四) 超過現行標準遠甚故于現行標準之酸價限度不免有限制過嚴之感酸價雖非常數而於加以限制寬嚴之間必有一種意義據 Lancks—Commercial Oils P.50 謂粗棉籽油中游離脂肪酸至百分之一者(酸價2)可製 Butter Oil 達百分之一至二者(酸價2至4)可製成 Prime Yellow Oil 又據 Martin—'Animal and Vegetable Oil, Fats, and Waxes' .P196 Oil Standards for 'Good merchantable Quality' 規定粗棉籽油游離脂肪酸之標準印度產者2.5%(酸價5)埃及產者4%(酸價8)查游離脂肪酸以 Oleic acid 計之相當於酸價之二倍脂肪酸2%酸價即為四茲擬根據檢驗結果參照英美標準將棉籽油酸價之最高限度更定為四俾較能適合實情是否有當敬請

公決

辦法 經技術會議議決呈部核准通令各局實行

油(十二) 擬請徵集各地製油種子自行榨油試驗以求得適合實際之檢驗標準案

(天津商品檢驗局化工品檢驗處提)

理由 本處植物油類開驗以來已八閱月所驗油類達百餘批據檢驗結果知各油常數間與現行檢驗標準微有出入之處經各種特別試驗證明又非攪有他油所致深覺各油合格標準實有再加研究必要查我國所定油類檢驗合格標準多採自各國載籍即第二次檢驗會議規定之新標準亦祇就短期間內一二局之經驗略加修正者似尚難言乎完善也夫植物油之性質及各常數因品種土壤氣候等之不同而大有差異吾人欲得一正確之檢驗合格標準必實地取各地各季所產之果實自行榨油試驗所得各常數之最高最低數值方足以代表我國某油(純品)之應有常數本處有鑒於此特徵集河北省各縣製油種子自行榨油試驗從根本上求其適合實際之檢驗標準并製定表格一種函請河北省建設廳令行各縣於送樣時照表填明

隨同子膏一併送下則研究各油化學性質及各常數時其種植之狀況亦能了然惟北方所產植物油祇花生油芝麻油棉子油等數種其他如茶油菜子油亞麻油等多產於我國之南部或中部擬請各局亦就各地各季所產者加以研究將來彙集各局研究結果定出適合實際之檢驗標準其裨益檢政當非淺鮮是否可行敬候

公決

茲將本處檢驗各油(並知其未攙偽者)之超過現行標準者分別開出俾供參攷

一、比重

花生油超過標準之最高限度(○·九二〇〇)者爲 ○·九二二五 ○·九二〇二 ○·九二二三 ○·九二〇五
○·九二一五 ○·九二一三五 ○·九二〇七 ○·九二〇一 ○·九二〇四 ○·九二〇三 ○·九二三
○

芝麻油超過標準之最高限度(○·九二五〇)者爲 ○·九二五二及 ○·九二五一超過最低限度(○·九二一〇)者爲
○·九一九九

二、折光指數

花生油超過最高限度(一·四六九七)者爲一·四六九八超過最低限度(一·四六八七)者爲一·四六八四 一·四
六八六 一·四六八三 一·四六八五
棉籽油超過最高限度(一·四七三〇)者爲一·四七五〇

三、碘價

芝麻油超過最高限度(二七)者爲一一八、七、一一八、四五、一一八、二五、一一七、八五、

四、鹼化價

花生油超過最高限度（一九六）者為一九六棉籽油超過最高限度（一九七）為一九七三

辦法 由各局印就製油種子調查表一種函請所在省或鄰省之建設廳或實業廳令行各縣將應徵種子及調查表一併送局由各

局自行榨油試驗以得實地試驗所得之各常數

油（十三） 草蓆油貿易日趨消滅應積極挽救案（青局蘇麟江提）

說明 查華北各省鄉村稠密道路分紛歧村邊道傍農民習於草蓆之栽種尤以溪岸溝沿為多年產量因無統計可考僅就山東一

省估計所產草蓆籽可製油約三百萬斤大有可觀如銷路暢達尙可

十九年 二、五六一、三八一斤 二十年 二、四七三、〇二〇斤 二十一年 一、六六四、二八九斤

倍蓰唯因含脂肪分解酵素特多油分易於酸敗

陳一年之草蓆籽所製之油

全籽 酸價 四一、九
脫殼 三三三、二

陳半年之草蓆籽所製之油

全籽 酸價 二、一
脫殼 一、四五

新草蓆籽所製之油

青莖種 全籽 酸價 〇〇、七四
脫殼 〇〇、七五
紅莖種 全籽 酸價 〇〇、八二
脫殼 〇〇、六八

以致製品品質低劣出口數量因之減少今年除國內勉強銷用外對外貿易迨完全消滅其影響於農村經濟當不在小也

按本會職責不僅在取締商人攙偽提高國際信用並須改良商品品質推廣世界銷路今當草蓆籽油用途日廣需要日增之際而其貿易竟陷於絕地如不積極挽救不但農商蒙受損失與初願相違且為事理所不許也謹擬為議案附辦法三則提請

討論是否可行至望 公決

辦法 (一)印刷草蔴油製法淺說勸農民實行

1. 選種青蔴種草蔴

青蔴種 草蔴籽	紅蔴種 草蔴籽	粒 %	殼 %	水分 %	油分 %
七八、五	七六、〇		二一、五	六一、四三	六一、六四
二一、五	二四、〇		六、七一	五、三一	四九、二四
全籽 脫殼	全籽 脫殼		六、七八	五、七一	六二、一二

2. 草蔴籽宜收穫後即曬乾榨油

3. 草蔴油應用冷榨法製造

4. 草蔴油必須濾過後貯藏否則宜立即輸出

(二)派員分赴各縣指導草蔴油製造方法

(三)由部通令工業試驗所及商品檢驗局研究草蔴油之用途以增加其銷路

〔註〕所有表格及論點均根據山東植物油研究第一報(三)草蔴油尙未發表

油(十四) 油類雜質定量法應詳加討論以便劃一案(青局蘇麟江提)

說明 油類所含雜質之多寡與其品質之優劣關係至密故本部去年檢政會議時曾決議令各局一致測定以便統計各局結果而

規定雜質之標準意至善也唯當時未曾規定一法通令採用以致各局各行一法所得結果無從比較標準亦無從規定也補救之法鄙意宜於此次會議時搜集各局所用之方法併爲一案提出俾各委詳細討論然後決定一較便捷方法一致採用夫方法既一結果亦可比較標準之規定或較易也茲擬辦法三條統此提出是否有當至望

公決

辦法 1. 各局將所用之雜質定量法呈送技術廳

2. 由技術廳將所有方法彙齊併爲一案提交技術研究會討論之

3. 由技術廳將議決之方法通知各局一致採用

油(十五) 華北各省應勸種亞蘇及白蘇子以增加農村收入案(青局蘇麟江提)

說明 查華北各省最宜於亞蘇及白蘇子 *Perilla* 之栽種山嶺曠野不乏野生庭園村邊每多栽種因農民不知利用前者僅取纖維或供觀賞後者則爲一般有間階級飼鳥之用據敝局研究之結果二者含油頗多且均爲極佳之乾性油竟無人注意棄而不

產地	水分%	油分%	油色	屈折指數 (25°C)	碘價 (Honna)	鹼價	酸價	備考
李村產 A	八、六一	三二、七二	紅一八、二〇〇	一、四七八四	一七三、一	一九五、二	二、一〇	
亞蘇籽	八、七三	三一、九九	紅一八、〇〇〇	一、四七九〇	一六六、六	一九五、〇	九、〇二	
B	八、一四	二六、七二	因含有一種蠟狀物不能測定	一、四七二八	一八九、六	一九七、一	九、四〇	不加淨製恐無工業價值
李村產	七、三八	三五、八六	紅一八、〇〇〇	一、四七九三	一八七、〇〇	一九一、〇	一、七六	
濟南產			黃一八、〇〇〇					
白蘇籽			紅一八、〇〇〇					

用或用非其宜(除紫蘇子作藥外)殊覺可惜

按青島前在日管時代每年分散種籽與農民積極勸種迨收穫後即收買連日從事製油對農村經濟頗多調濟後經我國收回因無人提倡農人亦不能利用遂復荒蕪無再種者鄙意宜效日人之法散籽勸種使普及於華北各省同時籌備製油工廠(初期不妨委託一油坊代製)收買製油銷售於國內替代桐油以增加桐油之出口量俟推廣成功產量可觀再直接輸出國外使華北亦成爲乾性油業之中心非難事也觀日人之在東三省美國之歐海歐均竭力勸種我國更不容落後也謹就管見所及擬辦法二則統此提出是否可行至企 公決

辦法

1. 呈請 實業部通令華北各省實業廳轉令各農事試驗場先收買河北及山東二省之亞蔴籽及白蔴籽從事試種並育種再分散與各縣農民積極勸種

2. 各省實業廳應於收穫後指定地點收買之除留一部分供繼續推廣勸種外餘者即委一油坊製油分送我國各油漆工廠試用以開銷路而助推廣焉

油 類 色 澤 報 告

漢口商品檢類局……油類組……賀 閣

外 銷 桐 油 色 澤

(一寸比色槽)

附研究報告

實業部第一次技術會議彙編

年 份	月 份	油 樣 數 目	最 深		最 澹		每月平均	
			紅	黃	紅	黃	紅	黃
21	10	69	14.45	87.0	1.35	20.0	4.13	39.0
21	11	40	10.25	10.4	1.60	9.0	3.80	34.3
21	12	55	6.67	64.0	1.10	5.0	3.43	21.5
22	1	58	6.95	59.0	.85	5.0	3.02	16.1
22	2	58	8.90	71.0	1.60	5.0	4.15	19.5

內 銷 桐 油 色 澤

(一寸比色槽)

年 份	月 份	油 樣 數 目	最 深		最 澹		每月平均	
			紅	黃	紅	黃	紅	黃
21	11	29	56.3	138.0	1.60	9.8	19.37	88.2
21	12	42	45.6	92.0	1.35	5.0	11.18	48.1
22	1	32	35.9	115.0	4.75	14.0	13.68	55.1
22	2	58	50.6	148.0	1.90	5.0	14.25	55.3

附註(一)運銷國內桐油十一月份有九次十二月份有三次因色澤太深故未列入表內

第一表 漢口各商號梓油化驗結果表

年	目次		號數	商號	化驗結果						備攷		
	月	日			水份	比重	酸數	鹼化數	折光指數	碘數		雜質	色狀
21	7	7	1	怡義利		0.9392	6.4	199.81	1.4869	171.1		紅樓尚清	
,,	,,	,,	2	福升恆		0.9349	3.4	199.81	1.4831	165.3		,, ,,	疑係摻有半乾性油
,,	,,	,,	3	乾昌		0.9391	6.2	203.61	1.4830	173.4		,, ,,	
,,	,,	,,	4	大有恆		0.9349	3.4	200.01	1.4829	165.1		,, ,,	疑係摻有半乾性油
,,	,,	15	5	鼎升恆		0.9377	6.2	203.71	1.4819	170.7		紅樓清澄	
,,	,,	,,	6	紹大		0.9387	6.5	199.81	1.4865	171.5		紅樓微濁	
,,	,,	,,	7	王裕順		0.9244	7.0	191.71	1.4737	133.3		深黃清澄	顯係摻有半乾性油
,,	,,	,,	8	乾昌		0.9390	2.3	205.91	1.4828	176.8		紅樓微濁	
,,	,,	,,	9	福升恆		0.9350	3.8	202.31	1.4827	163.5		紅樓尚清	疑係摻有半乾性油
,,	,,	,,	10	怡利		0.9389	6.3	199.51	1.4870	172.1		紅樓微濁	
,,	,,	,,	11	有仁		0.9372	6.2	203.21	1.4826	170.5		紅樓尚清	
,,	,,	20	12	信昌恆		0.9392	4.5	218.61	1.4839	161.8		深樓濁	疑係摻有半乾性油

21	7	21	13	永元		0.9394	2.3	205.8	1.4827	180.4		紅櫻微濁	
,,	,,	22	14	乾泰		0.9384	6.6	199.0	1.4865	174.0		紅櫻尚清	
,,	,,	23	15	同春		0.9352	3.8	201.0	1.4827	160.2		,, ,,	疑係摻有半乾性油
,,	,,	25	16	義和		0.9353	5.2	200.8	1.4828	167.1		,, ,,	

第二表 漢口各商號梓油化驗結果表

目次 年 月 日	數號	商號	化驗結果							備考			
			水份	比重	酸數	鹼化數	折光指數	碘數	雜質		色狀		
21	8	20	17	信昌恆		0.9390	7.3	200.9	1.4887	174.8		深櫻濁	疑仍摻有半乾性油
,,	,,	,,	18	福升恆		0.9349	4.2	199.1	1.4834	164.9		紅櫻尚清	
,,	,,	,,	19	王裕順		0.9388	7.5	203.7	1.4882	175.8		深櫻濁	
,,	,,	,,	20	大有恆		0.9367	7.1	204.5	1.4882	170.0		紅櫻尚清	
,,	,,	,,	21	同春		0.9399	7.2	207.1	1.4840	176.2		,, ,,	

第三表 漢口各油行梓油化驗結果表

目次 年 月 日	號數	油行	化驗結果							備考
			水份	比重	酸數	鹼化數	折光指數	碘數	雜質	

21	9	19	22	晉昌	0.090%	0.9388	6.0	206.61	4829	176.50	0.005%	黑
,,	,,	,,	23	春源	0.108	0.9378	3.6	205.31	4823	198.30	0.007	樓尚清
,,	,,	23	24	紹大	0.074	0.9397	5.4	201.71	4835	182.30	0.010	樓濁
,,	,,	,,	25	其昌	0.124	0.9373	8.9	203.61	4823	174.10	0.010	紅樓微濁
,,	10	11	26	慎昌	0.092	0.9387	10.3	203.71	4833	173.70	0.018	紅黑濁
,,	,,	17	27	中央	0.082	0.9390	6.5	201.81	4916	170.20	0.030	紅樓微濁
,,	,,	18	28	亦昌	0.115	0.9389	11.2	205.41	4818	174.70	0.004	紅黑濁

第四表

自十七號至廿八號榨油最高最低平均分別	
最高	0.9399
最低	0.9347
平均	0.9383
最高	11.2
最低	3.6
平均	7.1
最高	207.1
最低	199.1
平均	203.6
最高	1.4916
最低	1.4818
平均	1.4850
最高	182.3
最低	164.9
平均	144.3

花生油貯藏時與各種情形之關係(簡報)

花生油與水分及溫度之關係

一、供試品之預備

取純粹花生油二十一觔用熱水漏斗濾過分盛於小油簍內每簍二觔以備試驗

A. 純淨花生油(水分〇、〇七%)

A'. 純淨花生油(水分〇、〇七%)

B. 加水二%

B'. 加水二%

C. 加水三%

C'. 加水三%

D. 加水四%

D'. 加水四%

(全呈泡沫狀)

(全呈泡沫狀)

二、試驗之結果

初試時	第一週	第二週	A			A'			備考
			顏色 (1, 槽)	屈折指數 (25°C)	酸價	顏色 (1, 槽)	屈折指數 (25°C)	酸價	
紅黃	紅黃	紅黃	一〇、八五	一、四六九〇	〇、六〇	一〇、八五	一、四六九〇	〇、六〇	
紅黃	紅黃	紅黃	一〇、八五	一、四六九〇	〇、六〇	一〇、八五	一、四六八九	〇、六〇	
紅黃	紅黃	紅黃	一〇、八五	一、四六九〇	〇、六〇	一〇、八五	一、四六八九	〇、六三	

第三週	紅黃	一二、 〇、八五	一、四六八八	〇、七九	紅黃	一二、 〇、八〇	一、四六八八	〇、九九
第四週	紅黃	一二、 〇、八五	一、四六八八	〇、八〇	紅黃	一二、 〇、八〇	一、四六八七	一、三〇
第五週	紅黃	一二、 〇、八〇	一、四六八八	〇、九二	紅黃	一二、 〇、八〇	一、四六八七	一、三四
第六週	紅黃	一二、 〇、八〇	一、四六八八	〇、九二	紅黃	一二、 〇、八〇	一、四七八六	一、五六
第七週	紅黃	一二、 〇、八五	一、四六八七	一、〇七	紅黃	一二、 〇、七五	一、四七八六	一、七一
第八週	紅黃	一二、 〇、八〇	一、四六八七	一、一一	紅黃	一二、 〇、七五	一、四七八五	二、〇一

(註)該試驗原計劃有因(水分〇、五%後因)日項已因泡沫而混濁故除去之

(三)結論

由上表觀之水分在高溫時最易促進酸價之增加惟在兩月期間水分〇、四%時暫增至二、〇一當無礙於花生油之輸出也惟攪水至〇、四%時泡沫過多油因之混濁影響花生油之色澤頗甚焉

花生油與雜質及溫度之關係(簡報)

一、供試品之預備

如前試驗時將油濾過分盛於小油窰內每窰二觔

A. 純淨花生油(水分〇、〇七%)

B. 加花生餅粉(〇、〇五%以下)〇、一五%

C. 加花生餅粉 〇、二〇%

- D. 加花生餅粉 ○、二五%
- E. 加花生餅粉 ○、三〇%
- F. 加花生餅粉 ○、四〇%
- G. 加花生餅粉 ○、六〇%
- H. 加花生餅粉 ○、八〇%
- I. 加花生餅粉 一、〇〇%

二、試驗之結果

A 見前報告'A'時

		B				C			
		溫度二〇—二八度				溫度二十一—二八度			
週	顏色 (1% 糖)	屈折指數 (25°C)	酸價	備	週	顏色 (1% 糖)	屈折指數 (25°C)	酸價	備
第一週	紅黃 一三、〇〇	一、四六八七	〇、八〇		第一週	紅黃 一三、〇〇	一、四六八七	〇、八六	
第二週	紅黃 一三、〇〇	一、四六八七	〇、九二		第二週	紅黃 一三、〇〇	一、四六八七	一、〇〇	
第三週	紅黃 一三、〇五	一、四六八七	〇、九三		第三週	紅黃 一三、〇五	一、四六八六	一、四七	
第四週	紅黃 一三、〇五	一、四六八六	一、七一		第四週	紅黃 一三、〇五	一、四六八六	一、七〇	

第一週	混濁	一、四六八七	二、〇〇	混濁	一、四六八六	二、二八
F						
第八週	紅黃	一、二〇〇	一、四六八四			
第七週	紅黃	一、一〇五	一、四六八四	紅黃	一、四六八四	五、一三
第六週	紅黃	一、二〇〇	一、四六八五	紅黃	一、四六八四	四、五七
第五週	紅黃	一、二〇〇	一、四六八五	紅黃	一、四六八四	四、四一
第四週	紅黃	一、二〇〇	一、四六八六	紅黃	一、四六八四	三、九〇
第三週	紅黃	一、二〇五	一、四六八六	紅黃	一、四六八六	二、〇五
第二週	紅黃	一、三〇〇	一、四六八七	紅黃	一、四六八七	一、六〇
第一週	紅黃	一、二〇五	一、四六八七	紅黃	一、四六八七	一、一三
D						
第八週	紅黃	〇、九五	一、四六八五	紅黃	一、四六八五	三、〇〇
第七週	紅黃	〇、〇〇	一、四六八六	紅黃	一、四六八五	二、七〇
第六週	紅黃	〇、〇〇	一、四六八六	紅黃	一、四六八五	二、五六
第五週	紅黃	〇、〇〇	一、四六八六	紅黃	一、四六八五	二、四一
E						
第八週	紅黃	〇、九〇	一、四六八七	紅黃	一、四六八七	一、一三
第七週	紅黃	〇、四一	一、四六八七	紅黃	一、四六八七	一、六〇
第六週	紅黃	一、七七	一、四六八六	紅黃	一、四六八六	二、〇五
第五週	紅黃	二、〇二	一、四六八五	紅黃	一、四六八四	三、九〇
第四週	紅黃	二、四三	一、四六八五	紅黃	一、四六八四	四、四一
第三週	紅黃	三、〇二	一、四六八四	紅黃	一、四六八四	四、五七
第二週	紅黃	三、二八	一、四六八四	紅黃	一、四六八四	五、一三
第一週	紅黃	三、五〇	一、四六八四	紅黃	一、四六八四	略有異臭

第二週	混	濁	一、四六八六	二、七七	混	濁	一、四六八四	三、九一	
第三週	混	濁	一、四六八四	三、三〇	混	濁	一、四六八四	四、〇一	
第四週	混	濁	一、四六八四	四、〇〇	混	濁	一、四六八四	四、七六	
第五週	混	濁	一、四六八四	四、二九	混	濁	一、四六八四	五、六三	
第六週	混	濁	一、四六八四	五、四七					
第七週									
第八週									
H					I				
第一週	濁	暗	一、四六八六	二、二八	濁	暗	一、四六八四	三、〇一	
第二週	濁	暗	一、四六八四	三、九一	濁	暗	一、四六八四	四、二四	
第三週	濁	暗	一、四六八四	四、六一	濁	暗	一、四六八四	四、九八	
第四週	濁	暗	一、四六八四	四、七九					
第五週									
第六週									
第七週									

第八週

三、結論

1. 顏色因花生餅粉之增加而逐漸深濁
2. 屈指指數因酸價之漸高而減低
3. 花生餅粉不但增高酸價且促進之
4. 花生餅粉○、四％時貯藏不及兩月即有異臭
5. 花生餅粉超過○、四％時含量愈多則貯藏期愈短

按此試驗之目的在於找得水分及雜質之適當含量以便花生油在兩月內不致酸敗結論雖略有所獲但雜質種類甚多如灰土草木葉粉柴草：該試驗僅用花生餅粉一種試驗似不能概括一切欲求準確固有待於繼續之試驗也

蛋品組

蛋(一) 蛋類檢驗標準之研究案(技術廳提)

蛋類檢驗標準滬青兩局早經核准漢局尙未津局審核方畢四局所擬均不一致(一)鮮蛋之檢驗標準滬漢津三局相同青局略異(二)蛋產品之檢驗標準滬津兩局相同青漢兩局各異(三)津局擬添「乾蛋白之打擦高度應優良」此為滬青漢三局所無以上三點是否可求劃一以利檢政擬請研究委員會蛋品組研究

蛋品檢驗標準之研究

一、上海檢驗局蛋品檢驗細則(二十年七月二十八日核準備案)

第五條 蛋類之檢驗標準除依規程第七條規定外並依左列之規定

甲、鮮蛋

壹、鮮鷄蛋

(一)運銷亞洲以外者

1. 空頭深度在○、五公分至○、七公分之蛋不得過百分之五
2. 損傷蛋不得過百分之一
3. 污殼蛋不得過百分之五

(二)運銷亞洲以內者

1. 空頭深度在○、五公分至○、八公分之蛋不得過百分之十
2. 損傷蛋不得過百分之二
3. 污殼蛋不得過百分之十

貳、鮮鴨蛋

(一)運銷亞洲以外者

1. 空頭深度在○、七公分至○、八公分之蛋不得過百分之五
2. 損傷蛋不得過百分之一
3. 污殼蛋不得過百分之十

(二)運銷亞洲以內者

1. 空頭深度在〇、七公分至一、〇公分之蛋不得過百分之十
2. 損傷蛋不得過百分之二
3. 污殼蛋不得過百分之二十

乙、蛋產品(下列標準以食品為限)

壹、冰蛋

(一)細菌檢驗

1. 重量一公分內之菌數不得過五百萬
2. 重量二公分內之大腸桿菌數不得過五十萬

(二)化學檢驗

	冰 全 蛋	冰 蛋 黃	冰 蛋 白
水 分	72%—75%	50%—54%	85%—88%
油 量	10%—12%	27%—30%	
脂 肪 酸 度 (C. G. of 0.5N O ₂ H ₅ O ₃ N ₃ per gram of oil)	四立方公分以下 (即400以下)	四立方公分以下 (即400以下)	
蛋 白 質	12%—14%	15%—17%	12%—14%
灰 分	1%—1%	1%—1½%	1%—1%
硝 精 炭 素	2—1	2—3	

貳、濕蛋

(一)化學檢驗

	雞		鴨		黃		密黃
	卵	黃	卵	黃	卵	黃	
水分	47%—52%	47%—52%	47%—49%	47%—49%	25%—27%		
油量	22%—27%	22%—27%	26%—29%	26%—29%	39%—41%		
鹽質	不過12%	不過12%	不過12%	不過12%			
蛋白質	14%—15%	14%—15%	10%—12%	1%—12%	19%—21%		
安息酸納		$\frac{1}{2}\%$ — $\frac{3}{4}\%$		$\frac{1}{2}\%$ — $\frac{3}{4}\%$			
糊酸	1%—1 $\frac{1}{2}\%$		1%—1 $\frac{1}{2}\%$				
甘油							12%—13%
脂肪度 (C.C.of 0.5N $\text{O}_2\text{H}_5\text{ONa}$ per garm of oil)	四、五立方公分 (即4.5CC)	四、五立方公分	四、五立方公分	四、五立方公分			
灰分	1%—1 $\frac{1}{2}\%$	1%—1 $\frac{1}{2}\%$	1%—1 $\frac{1}{2}\%$	1%—1 $\frac{1}{2}\%$	1 $\frac{1}{2}\%$ —2%		

叁、乾蛋

(一)化學檢驗

水	乾全蛋	乾蛋黃	乾蛋白	乾全蛋片
分	5%	5%	5%	8%—10%
油	39%—42%	62%—62%	TRACE	40%—42%
脂 肪 酸 度 (C.O. of .05NO ₂ H ₅ ONa Per gram of oil)	不過五立方公分 (即不過50C)	不過五立方公分	不過1% as lactic acid	不過五立方公分
蛋 白 質	50%—51%	30%—32%	80%—82%	42%—44%
灰 分	3%—5%	3%—5%	3%—5%	3%—5%
溶 度	上 等	上 等	上 等	上 等

前項鮮蛋須依種類及大小分別裝置其運銷亞洲以外者應有相當之冷氣設備乾蛋運銷美洲者脂肪酸度不得逾四公撮

蛋產品製造時不得摻用粘殼蛋黑腐蛋變味蛋及藏有血筋之蛋

二、漢口檢驗局蛋品檢驗細則草案(尙未核准)

第五條 蛋類之檢驗標準除依牲畜產品檢驗細則第七條規定外並依左列之規定

甲、鮮蛋

壹、鮮雞蛋

(一)運銷亞洲以外者

1. 空頭深度在〇、五公分至〇、七公分之蛋不得過百分之五
2. 損傷蛋不得過百分之一
3. 污殼蛋不得過百分之五

(二) 運銷亞洲以內者

1. 空頭深度在〇、五公分至〇、八公分之蛋不得過百分之十
2. 損傷蛋不得過百分之二
3. 污殼蛋不得過百分之十

貳、鮮鴨蛋

(一) 運銷亞洲以外者

1. 頭頭深度在〇、七公分至〇、八公分之蛋不得過百分之五
2. 損傷蛋不得過百分之一
3. 污殼蛋不得過百分之十

(二) 運銷亞洲以內者

1. 空頭深度在〇、七公分至一、〇公分之蛋不得過百分之十
2. 損傷蛋不得過百分之二
3. 污殼蛋不得過百分之二十

乙、蛋產品(下列標準以食品爲限)

實業部第一次技術會議彙編

壹、冰蛋

(一)細菌檢驗

1. 重量一公分內之菌數不得過五百萬
2. 重量一公分內之大腸桿菌數不得過五十萬

(二)化學檢驗

	冰 雞 蛋 黃			冰 雞 蛋 白			冰 雞 全 蛋		
	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低	平 均
水 分	52.75%	51.95%	25.48%	85.01%	84.62%	84.82%	74.18%	71.20%	72.43%
油及脂肪	26.65%	25.95%	26.25%				11.87%	9.63%	11.00%
酸 價	3.06cc	2.28cc	2.56cc				3.79cc	3.02cc	3.33cc

貳、濕蛋

(一)化學檢驗

(A)濕雞蛋黃

	雞 蛋 黃			硼 酸 雞 蛋 黃			氯 化 鈉 雞 蛋 黃			燐 甲 酸 鈉 及 氯 化 鈉 雞 蛋 黃		
	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低	平 均
水分	53.51%	51.97%	52.96%	53.80%	49.80%	51.15%	46.97%	39.28%	43.27%	48.70%	44.61%	47.55%
油及脂肪	26.96%	25.75%	26.28%	27.66%	24.06%	26.51%	24.89%	21.52%	23.44%	26.90%	24.51%	25.77%
酸價	3.97cc	3.97cc	3.56cc	8.37cc	4.12cc	6.20cc	3.26cc	2.19cc	3.09cc	9.92cc	4.03cc	6.34cc
硼酸				2.17%	1.43%	1.78%						
氯化鈉							17.56%	14.33%	15.57%	9.06%	6.33%	8.01%
燐甲 酸鈉										1.00%	0.29%	0.61%

(B) 添鴨蛋黃

	鴨 蛋 黃			硼 酸 鴨 蛋 黃			燐 甲 酸 鈉 及 氯 化 鈉 鴨 蛋 黃		
	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低	平 均
水 分	51.75%	49.25%	50.46%	49.40%	43.45%	47.07%	44.30%	42.22%	43.26%
油及脂肪	29.96%	28.47%	29.21%	32.75%	29.05%	30.66%	30.27%	30.10%	30.19%
酸 價	3.45cc	2.41cc	2.97cc	8.15cc	4.25cc	5.79cc	8.14cc	6.00cc	7.07cc
硼 酸				2.17%	1.10%	1.68%			

羧甲酸钠							- 1.07%	0.91%	0.99%
氯化钠							6.63%	6.23%	6.43%

叁、乾蛋

(一)化學檢驗

(1)乾雞蛋

	雞 蛋 黃			雞 蛋 白			雞 全 蛋		
	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均
水分	5.61%	0.76%	2.49%	16.24%	7.14%	13.94%	6.01%	0.74%	1.95%
油及脂肪	61.15%	38.61%	53.20%				41.91%	29.94%	38.38%
酸價	7.42cc	2.05cc	2.72cc				12.90cc	1.95cc	2.94cc

(2)乾鴨蛋及鷄鴨混合蛋

	鴨 蛋 黃			鴨 蛋 白			鷄 鴨 蛋 黃			鷄 鴨 蛋 白		
	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均
水分	3.14%	0.75%	1.69%	17.01%	9.61%	13.24%	3.67%	1.63%	2.65%	14.77%	10.14%	12.93%
油及脂肪	58.09%	54.80%	56.66%				52.42%	46.42%	49.42%			
酸價	6.89cc	2.07cc	3.22cc				5.09cc	2.39cc	3.74cc			

前項鮮蛋須依種類及大小分別裝置其運銷亞洲以外者應有相當之冷氣設備乾蛋運銷美洲者脂肪酸度不得逾公撮

食用蛋產品製造時不得摻用粘殼蛋黑腐變味蛋及藏有血筋之蛋

三、青島檢驗局蛋類檢驗細則(二十一年六月六日公布)

第五條 蛋類檢驗暫行標準如次

(一) 鮮蛋

(1) 用鹽水比重法檢驗之凡與鹽水一、〇五〇以上之比重相當者為合格比重一、〇五〇以下者運往歐美不得超過百分之十運往日本者不得超過百分之二十

(2) 用透視檢驗法檢驗之凡在電燈檢卵器上透視時內容有斑點血環或卵黃變位者皆屬不合格氣室之長與全長之比如超過十分之一亦不合格適當十分之一者運往歐美不得超過百分之十運往日本不得超過百分之二十

(3) 污穀者運至歐美不得超過百分之五運至日本不得超過百分之十

(二) 凍蛋

(1) 凍結度以攝氏表零下八度至十六度為合格

(2) 品質以色味新鮮為合格

(3) 凍全蛋及凍蛋黃之脂肪酸度以不超過四立方公分為合格

(4) 製造場所及器具以消毒完全為合格

(三) 乾蛋

(1) 水分含量乾蛋白最高一八%乾蛋黃最高五%乾全蛋五一〇%爲合格

(2) 脂肪酸度乾全蛋及乾蛋黃以不超過四立方公分爲合格

四、技術廳第一次審核意見

查漢口商品檢驗局蛋品檢驗細則內第四五兩條關於技術部分除第四條二、每件採取半斤分裝三瓶與滬局採取一斤分裝四瓶不同並未註明市制似應改歸一律外關於第五條內各點茲簽註如左

甲、鮮蛋 與滬局同似可照辦

乙、蛋產品

一、冰蛋一、之後並無二、三、而表中將乾濕冰蛋統混在一表列在(二)化學檢驗下似與一、冰蛋之目別不甚合似應

刪去較妥」又乾濕冰各有全蛋蛋黃蛋白等種類來件次序凌亂似以照乾全蛋乾蛋黃乾蛋白等歸類排列較有次序且

其中有濕鷄蛋黃標準四個突應照何個何以須列四個有何意義亦未據聲敘乾鷄蛋黃已列一標準又列「乾鷄及鴨蛋

黃」一項是否兩者並用抑後者爲鷄鴨蛋黃混合物諸如此類未有說明未便臆斷妄揣最好令局聲敘明白並將所根據

數字或試驗紀錄繕呈以憑核奪

五、技術廳第二次審核意見

查漢局蛋品檢驗細則前經令飭修正茲據呈復關於上次所簽各點次序以「壹」冰蛋「貳」濕蛋「叁」乾蛋排列已無上次凌亂之弊惟「貳」濕蛋下(一)化學檢驗下再分爲(A)及(B)則「叁」乾蛋下(一)化學檢驗下再分爲(1)與(2)似不妨亦用

(A)與(B)以代(1)與(2)較可一律

又關於「濕雞蛋黃」標準四個之意義及乾雞蛋黃」並列之原因均已於此次呈文內敘明如該埠實際上有如許種類似可照辦

惟查自冰蛋下化學檢驗內所列水分酸價油及脂肪等數字限度與二十年七月二十八日修正備案之本部滬局蛋品檢驗細則不無出入查上次關於滬局細則之核定係照其所送分析紀錄並參酌他項籍載折衷決定本部關於各局所用標準於可能範圍內似應採取一致辦法則解決方法約有二端

(一)將滬局細則批令漢局先行試用如有何項窒礙再行根據窒礙情形呈請修改

(二)先令漢局將所存分析紀錄詳細抄呈以供審核再將二局分析紀錄比較折衷決定訂一共同之標準因同一物品似不宜兩處各用不同之標準

六、滬局對於滬漢兩局蛋品化學檢驗標準比較研究之意見

蛋品種類甚多欲將檢驗標準一一規定頗為不易惟提綱挈領擇其重要者而規定之實為比較妥善辦法滬局蛋品檢驗細則係於二十年二月十八日實行訂定該項細則其要旨有二(一)標準暫略從寬俟後逐漸提高(二)一切皆求簡便使易實行茲將滬漢二局所列蛋品化學檢驗標準比較如左藉備參考用定統一辦法

(一)冰蛋之化學檢驗

冰蛋有雞蛋鴨蛋二種一經化驗其為雞蛋或鴨蛋即可明白故滬局未將雞蛋鴨蛋細為區分以無分別之必要也漢局分列未始不可但既列冰雞蛋之檢驗標準似宜將冰鴨蛋之檢驗標準列入方為完密

漢局化驗標準規定甚為詳細如冰雞白之水分量定為85.01—87.62%連小數點以下之數目亦悉為註出滬局則僅註明整數以求整齊蓋普通計數慣例對於小數按四捨五取計整不計零也

各種冰蛋水分應少而蛋黃之油量應多漢局對於冰蛋白之水分定為八〇、八二而滬局之最高數則為八八、〇實際濕局由化驗所知蛋白之水分嘗有八八、以上者照一切化學書籍所載蛋白之水分亦嘗由八〇、至八八、茲將由某化學書所載蛋之成分錄下用作參考以免多加註釋

	水 分	脂肪(Etheextract)	蛋 白 質
卵 黃	46—52	30—35	14—16
卵 白	80—88		10—13
全 卵	70—76	9—14	10—15

漢局對於蛋白質之成分並未規定以專家之眼光觀之則有油量與蛋白質量之比即可決定是否雞蛋或鴨蛋故蛋白質之成分似有規定之必要

灰分應愈少愈好漢局未經規定似宜加入

鹵精淡素漢局亦未規定惟鹵精淡素之發生係由蛋品腐敗所致冰蛋之包裝皆用洋鐵罐封好故腐敗時發生之鹵精淡素決不致逸去用於檢驗未可謂為非是

(二)濕蛋之化學檢驗

現在市上最普通之濕蛋(一)碳酸鹽蛋黃(二)安息酸鈉鹽蛋黃(三)少許碳酸蛋黃(四)蜜黃等以前碳酸蛋黃甚多惟碳酸多量不合衛生故嘗與鹽質同用以保存蛋質蛋之專用鹽質者不能持久故市上甚少照上情形言之則漢局之雞蛋或鴨蛋黃標準可不必列出因實際上並無此種無防腐劑貨品出口且列出之雞黃其水分與油及脂肪等數量與碳酸雞黃亦無甚上下

知油量與蛋白質之比即可測知是否雞蛋或鴨蛋故蛋白之成分亦須列入市上既有蜜黃漢口產量亦甚多漢局似應將其標準規定

(11) 乾蛋

漢局雞蛋白之水分平均數為 13.94% 蛋鴨白之水分則為 13.24% 相差僅 0.7 實際對於檢驗不易察出滬局則僅註明乾蛋白其水分規定為 15% 左右較為簡便

漢局對於其他乾蛋之蛋白質亦須規定以便計算是否雞蛋或鴨蛋

溶度確甚重要因蛋品製法不佳常不溶化也

滬局規有乾全蛋片之標準因怡和及斑達二公司每年製出甚多而銷路亦甚廣惜藏水分較多運輸時須用冷氣總之兩局之標準互有短長最好由雙方負責人員酌定日期會同討論以求劃一

七、技術廳第三次審核意見

茲將滬局簽註漢局蛋品化學檢驗標準意見一份茲別簽註如下

(一) 冰蛋

漢局已將冰雞蛋標準列入自應照局所請將冰鴨蛋標準一併列入若事實上漢埠並無冰鴨蛋出口而化驗時結果無甚出入則自無庸分別逕書冰蛋可矣

漢局原草案冰雞白之分量為 85.01—84.82 註出小數自較詳密應毋庸置議

漢局對於冰蛋白水分定為平均 84.82 滬局誤為 80、82 核定之滬局標準為 85—83 漢局未盡符合故前有請由部令飭漢局將歷年紀錄抄呈以憑核奪之必要此點似仍須根據紀錄以憑決定

漢局標準對於蛋白質成分應予規定甚是

灰分鹼精淡素亦應規定

(二) 濕蛋

無防腐劑濕蛋甚易變壞如漢口無出口似可不必列出蛋白質似應列入

漢埠如有密黃出口似應將標準加入

(三) 乾蛋

漢局雞蛋鴨蛋既分列可暫仍舊俟後統籌決定

其他乾蛋之蛋白質似應規定

溶度亦應加入

總之兩局標準確係互有短長故前請令漢局先將已核定之滬局標準試用如有窒礙再行聲明核奪因滬局標準仍根據紀錄核定而漢局所呈草案據稱據紀載所擬但未經呈送到部無從憑核似應仍令其抄呈以憑詳細比較核定也

八、技術廳審核漢局蛋品化驗報告單之結果

冰 蛋

蛋類項目	化驗次數	化驗項目	檢 驗 標 準									超出檢驗標準之次數及其佔化驗次數之百分率							
			漢 口 局			上海局		核 算				漢 口 局				上 海 局			
			最高	最低	平均	最高	最低	最高	最低	平均	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低			
			%	%	%	%	%	%	%	%	次 數	百 分 率	次 數	百 分 率	次 數	百 分 率			
冰全鷄蛋	21	水分 %	74.18	11.20	72.43	75	72	75.79	70.81	72.50	3	14.29	1	4.76	1	4.76	8	38.09	
		油及脂肪%	11.87	9.63	11.00	12	10	12.39	9.63*	11.00	3	14.29	0	0	3	14.29	3	14.29	
		酸價 c.c.	3.79	3.02	3.33	4	—	4.42	2.44	3.25	4	19.05	7	33.33	2	9.52	—	—	
冰鷄蛋黃	10	水分 %	52.75	51.95	52.48	54	50	54.84	48.61	53.02	6	60	1	10	3	30	1	10	
		油及脂肪%	26.65	25.95	26.25	30	27	26.65*	22.42	25.86	0	0	2	20	0	0	10	100	
		酸價 c.c.	3.06	2.88	2.56	4	—	4.78	2.27	2.78	1	10	0	0	1	10	—	—	
冰鷄蛋白	10	水分 %	85.01	84.62	84.82	88	85	88.00	82.50	85.17	2	20	3	30	0	0	6	60	

濕 蛋

蛋類項目	化驗次數	化驗項目	檢 驗 標 準									超出檢驗標準之次數及其佔化驗次數之百分率						
			漢 口 局			上海局		核 算				漢 口 局			上 海 局			
			最高	最低	平均	最高	最低	最高	最低	平均	最 高	最 低	最 高	最 低				
			%	%	%	%	%	%	%	%	次 數	百 分 率	次 數	百 分 率	次 數	百 分 率		
濕鷄蛋黃	22	水分 %	53.51	51.97	52.96	52	47	54.79	51.97*	53.19	5	22.73		•	21	95.45		
		油及脂肪%	26.98	25.75	26.28	27	22	28.15	25.72	27.02	10	45.45	1	4.55	10	45.45		
		酸價 c.c.	3.97	3.32	3.56	4.5	—	3.97*	2.55	3.13			16	72.73			—	—
硼酸濕鷄蛋黃	56	水分 %	53.80	49.80	51.65	52	47	53.80*	49.19	51.11			6	10.72	12	21.43		
		油及脂肪%	27.66	24.06	26.57	27	22	30.13	24.06*	27.73	29	51.79			41	73.21		
		酸價 c.c.	8.37	4.12	6.25	4.5	—	8.37*	3.33	5.57			3	5.36	47	83.93	—	—
		硼酸 %	2.17	1.43	1.78	1.5	1	2.17	1.25	1.75			6	10.72	48	85.71	—	—
氯化鈉濕鷄蛋	4	水分 %	46.97	39.28	43.27	52	47	46.97*	36.28*	43.04							4	100
		油及脂肪%	24.89	21.52	23.44	27	22	24.89*	21.52*	23.20							1	25
		酸價 c.c.	3.26	2.79	3.09	4.5	—	3.60	2.79*	3.22	1	25					—	—

黃	氯化鈉 %	17.56	14.33	15.57	12	—	18.21	14.33*	16.23	1	25			4	100	—	—
燐化	水分 %	48.70	44.61	47.55	52	47	50.87	43.69	47.93	14	22.58	2	3.23			6	9.68
甲鈉	油及脂肪%	26.90	24.51	45.77	27	22	27.79	02.07	25.46	2	3.23	13	20.97	2	3.23		
酸濕	酸價 c.c.	9.92	4.03	6.34	4.5	—	9.92*	4.03*	6.18					60	96.77	—	—
鈉鷄	燐甲酸鈉%	1.00	0.29	0.61	0.75	0.50	1.54	0.29*	0.74	2	3.23			26	41.93	6	9.68
及蛋	氯化鈉 %	9.06	6.33	8.01	12	—	11.20	5.76	8.05	8	12.90	1	1.61			—	—
氣黃																	

濕 蛋 (續)

蛋類項目	化驗次數	化驗項目	檢 驗 標 準									超出檢驗標準之次數及其佔化驗次數之百分率							
			漢 口 局			上海局		核 算				漢 口 局				上 海 局			
			最高	最低	平均	最高	最低	最高	最低	平均	最高	最低	最高	最低	最高	最低			
			%	%	%	%	%	%	%	‰	次數	百分率	次數	百分率	次數	百分率	次數	百分率	
濕鴨蛋黃	23	水分 %	51.75	49.25	50.46	49	47	51.75*	48.87	50.27			2	8.70	22	95.65			
		油及脂肪%	29.96	28.47	29.21	29	26	31.83	28.31	30.05	11	47.83	1	4.35	19	82.61			
		酸價 c.c.	3.45	2.41	2.97	4.5	—	3.45*	1.72	2.91			3	13.04			—	—	
糊		水分 %	49.40	43.45	47.07	49	47	49.97	43.45*	47.25	2	1.41			5	3.52	50	35.21	

酸濕鵝黃蛋	142	油及脂肪%	32.75	29.05	30.66	29	26	34.46	28.47	31.72	22	15.49	2	1.41	141	9.30			
		酸價 c.c.	8.15	4.25	5.79	4.5	—	8.15*	2.05	4.67				55	38.73	63	44.37		
		硼酸 %	2.17	1.10	1.68	1.50	1.00	2.17*	1.18	1.68				1	0.70	142	100		
煶化甲鈉酸濕鵝及蛋黃	11	水分 %	44.30	42.22	43.26	49	47	48.76	42.22*	45.33	7	63.64					9	81.82	
		油及脂肪%	30.27	30.10	30.19	29	26	31.12	26.97	29.72	4	36.36	4	36.36	9	81.82			
		酸價 c.c.	8.14	6.00	7.07	4.5	—	8.14*	3.68	5.71				8	72.73	10	90.91		
		煶化鈉鹼%	1.07	0.91	0.99	0.75	0.50	1.58	0.46	1.02	4	36.36	4	36.36	8	72.73	1	9.09	
		氯化鈉 %	6.63	6.23	6.43	12	—	7.95	4.68	6.61	4	36.36	4	36.36				—	—

乾 蛋

蛋類項目	化驗次數	化驗項目	檢 驗 標 準									超出檢驗標準之次數及其佔化驗次數之百分率							
			漢 口 局			上 海 局			核 算			漢 口 局				上 海 局			
			最高	最低	平均	最高	最低	最高	最低	平均	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	最 高	最 低	
			%	%	%	%	%	%	%	%	%	次 數	百 分 率	次 數	百 分 率	次 數	百 分 率	次 數	百 分 率
乾雞蛋黃	56	水分 %	5.61	0.76	2.49	5	—	7.63	0.76	2.73	2	3.57			7	12.50	—	—	
		油及脂肪%	61.15	38.61	53.20	62	60	61.15	48.23	52.95							55	98.21	
		酸價 c.c.	7.42	2.05	2.72	5	—	12.04	2.05*	3.43	3	5.36			7	12.50	—	—	

乾鷄蛋白	260	水分 %	16.24	7.14	13.94	15	—	21.11	5.24	14.67	48	18.46	1	0.38	126	48.46	—	—
乾全鷄蛋	23	水分 %	6.01	0.74	1.95	5	—	11.46	0.74	3.16	2	8.70			3	13.04	—	—
		油及脂肪%	41.97	29.94	38.38	42	38	43.56	29.94	38.23	1	4.35			1	4.35	10	43.48
		酸價 c.c.	12.90	1.95	2.94	5	—	12.90*	12.95*	2.87					1	4.35	—	—
乾鴨蛋黃	17	水分 %	3.14	0.75	1.69	5	—	3.78	0.75	2.08	3	17.65					—	—
		油及脂肪%	58.09	54.80	56.66	62	60	58.09*	53.34	56.18				1	5.88		17	100
		酸價 c.c.	6.89	2.07	3.23	5	—	6.89	2.07	3.14					1	5.88	—	—
乾鴨蛋白	110	水分 %	17.01	9.61	13.24	15	—	19.25	9.61	14.97	17	15.45			57	51.82	—	—
乾鷄及鴨蛋白	16	水分 %	14.77	10.14	12.93	15	—	18.50	10.14*	15.66	10	62.50			11	68.75	—	—
乾鷄及鴨蛋黃	2	水分 %	3.67	1.63	2.65	5	—	3.67*	1.63*	2.65*							—	—
		油及脂肪%	52.42	46.42	49.42	62	60	52.42*	46.42*	49.42*							2	100
		酸價 c.c.	5.09	2.39	3.74	5	—	5.09	2.39	3.74					1	50	—	—

未 列 舉 之 蛋 類

實業部第一次技術會議彙編

蛋 類 名 稱	化 驗 次 數	化 驗 項 目	核 算 結 果		
			最 高 %	最 低 %	平 均 %
濕 全 鷄 蛋	1	水 分 %			71.79
		油 及 脂 肪 %			11.21
		酸 價 c.c.			7.88
		礬 酸 %			1.76
濕 鷄 蛋 白	1	水 分 %			85.90
		礬 酸 %			2.14
濕 鷄 及 鴨 蛋 黃	1	水 分 %			52.99
		油 及 脂 肪 %			27.57
		酸 價 c.c.			4.05
氫 化 鈉 鴨 蛋 黃	2	水 分 %	40.22	39.15	39.69
		油 及 脂 肪 %	27.42	26.00	26.71
		酸 價 c.c.	3.08	2.41	2.75
		氫 化 鈉 %	18.01	14.97	16.49
飛 全 鷄 蛋	5	水 分 %	3.90	2.25	2.69
		油 及 脂 肪 %	39.18	33.87	37.40
		酸 價 c.c.	9.51	2.09	3.75
飛 鷄 蛋 黃	10	水 分 %	3.98	0.89	2.17
		油 及 脂 肪 %	56.43	51.53	52.93
		酸 價 c.c.	11.22	1.80	3.58
飛 鴨 蛋 黃	35	水 分 %	3.88	1.09	1.88
		油 及 脂 肪 %	56.69	54.19	55.41
		酸 價 c.c.	3.83	1.94	2.60

二四二

說明

(一)漢局呈部蛋品化驗報告單計一千號自二十年五月十四日起至二十一年五月二十七日止共化驗九百一十次其中二次酸價註明太高四次樣品不能分類未予計算五次爲同號之複數實祇九百另號此外合併化驗者三十二號未經化驗之甘油蛋黃六十七號

(二)據漢局函稱該局化驗蛋品如有不及格或經該商號自行承認爲次等者一律給以用蛋證書作工業上之用途不得作爲食用以示限制審核之時除上述六次外無論合格與否一併合計以明真相而利研究

(三)表中有×者爲審核結果與漢局標準相符之數有○者爲漢局報告單中所無之數

「蛋類檢驗標準之研究案」報告

蛋品組常委張澤堯

關於此案謹將技術廳提出劃一之三點報告於下希共察焉：

第一點：「鮮蛋之檢驗標準滬漢津三局相同青局略異是否可以劃一？」

查滬漢兩局關於鮮蛋檢驗標準規定「鮮蛋空頭深度若干公分者不得超過百分之幾」青局則規定「氣室之長與全長之比超過十分之一者爲不合格適當十分之一者不得超過百分之幾方准出口」青局更採用鹽水比重檢驗法爲他局所未採用者考三局所定標準不同之原因厥爲方法不同所致故欲統一標準尤須先行統一檢驗法庶可免含本逐末之譏而收事半功倍之效關於測定蛋之氣室常度在中央工業試驗所曾用較精密之方法測定空頭深度知僅以尺在蛋頭上測定甚不準確並曾根據結果簽呈技監決定辦法以蛋之大小不同若僅以尺測其空頭深度不得超過若干公分而不計其與全長之比似欠準確查二法在科學上必有一者較爲準確一經決定各局即可一律採用又鹽水比重及檢驗法可供辨別產後若干日之蛋品之用亦爲輔助氣空檢驗方法之一種似可一併採用以爲參證更較完善故欲求鮮蛋檢驗

標準之統一須以精確方法量其氣室與全長之比更採用鹽水比重檢驗法以爲氣室檢驗之參證欲求各局劃一一經決定方法非不可能之事也

第二點：「乾蛋白打擦高度應優良可否劃一？」

查乾白打擦高度爲辨識貨品優良之重要因子若製蛋白之蛋確甚鮮美製法適宜無腐臭及過焙情形其打擦高度自必優良今據漢局蛋組委員稱該局亦實行其高度優良之標準不久當呈部且津局蛋業出口商早已實行依打擦度爲乾蛋白分級標準之重要因子如第一級者沫高不得低於六又四分之一寸第二級者不得低於五又四分之一寸第三級者不得低於五又四分之一寸最劣貨品亦不得低於四又四分之一寸就實事論之乾蛋白應添打擦高度爲檢驗標準之一更應以數目字明白表示之此亦各局未常不可劃一者也

第三點：「蛋產品之檢驗標準滬津兩局相同青漢兩局各異」

查蛋產品之種類繁夥冰蛋濕蛋乾蛋均包括在內漢滬津三局所擬標準互有短長似無一堪稱完善青局則僅有凍蛋及乾蛋之合格標準化驗項目亦僅規定冰結度脂肪酸度及水分等似更過簡略滬漢兩局所擬標準相差既遠依據技術廳審核漢局蛋品化驗報告單之結果漢局化驗結果超出滬局檢驗標準者甚多如冰鷄蛋黃之脂肪超出檢驗標準最低數者爲百分之百氯化鈉濕鷄黃之水分(最低數)及氯化鈉(最高數)均超出標準百分之百又如濕蛋黃之水分(最高數)超出標準九五·四五%硼酸鷄黃酸價(最高數)超出八三·九三%油及脂肪(最高)超出七三·二一%硼酸量(最高)超出八五·七一%：鹼鹼酸鹼及氯化鈉濕黃酸價(最高)超出九六·七七%：硼酸濕鷄黃之油及脂肪(最高)超出九三·三〇%：鹼鹼酸鹼及氯化鈉濕鴨黃水分(最低)超出八一·八二%油及脂肪(最高)超出八一·八二%酸價(最高)超出九〇·九一%鹼鹼酸鹼(最高)超出七二·七三%其他結果超出標準在百分之五十以下者尙未列入似此超出如

許之多則此項標準似不足稱爲標準雖有標準亦從具其名耳標準問題既如此複雜欲求其統一豈容言所易爲哉若追本求源做去亦不可謂爲根本不可能之事今將個人意見陳述於左請公決焉

(1) 先決定應檢驗之項目；

欲達到標準統一目的某種蛋應行化驗之各項目乃較易劃一規定者例如冰蛋包括冰全蛋冰蛋黃冰蛋白應化驗其水分油量脂肪酸度蛋白質灰分磷精磷素等項青局所擬凍結度須在攝氏零下若干度爲合格似宜一併列入該項檢驗雖非化驗項目然對於蛋品之保存確有關係於採樣時順便視察以防設備簡陋之工廠有所疏忽亦不無補助總之負責人員對於某項商品應施化驗各項目斟酌至當統一決定非難事也

(2) 次決定檢驗各項目時應採用之方法；

化驗項目既經規定次則對於化驗之方法應決定採用一種以期標準可以統一蓋化驗蛋產品非簡單問題往往因方法之不同致所得結果迥異例如(一)同一乾黃用水沸溫度與攝氏九八—一〇〇度真空乾燥烘箱所測定之水分結果相差甚遠(二)脂肪定量用醇精浸出劑與迷朦精浸出劑測定之結果相差在百分之十左右若用其他浸出劑則或相差更遠(三)又據漢局稱「灰分漢局早已研究但用白金杯或瓷杯在電爐中或酒精燈上分別試驗所得結果全不相同……」等語凡此種種皆可證明因化驗方法之不同致結果迥異也

統一檢驗方法實非易事但欲劃一標準實非先決定檢驗方法不可我國既無標準方法又無相當機關作方法之研究不得已而思其次只可參考歐西載籍暫行借用然各國所採之方法多不相同例如美國農部會規定用真空烘箱在攝氏九八—一〇〇度之溫度測定水分用醇精爲測定脂肪及脂肪酸度浸出劑蜜黃甘油定量採重酸鉀滴定法爲暫行方法美國如是他國未必盡然歐洲大陸國家多用迷朦精爲脂肪浸出劑凡此種種究應何去何從殊難決定各局負責人員各

依其學識經驗之不同酌量採用故今各局方法不統一致有不能適用統一標準之弊爲免除此等弊端而求劃一起見應由鈞會呈請 實業部將各國方法斟酌至當加以選擇決定我國應採用之方法從速頒行「暫行標準檢驗法」分發各局依法試驗勿使各局徬徨歧途各自爲政夫然後庶可收標準統一之效否則方法各異而欲求標準之統一是緣木而求魚也

(3) 再規定數字之標準：

標準數目字正爲各局不同之所在點所謂標準不同者實乃數目字問題耳規定數目字之方法約有二端(一)爲參考運銷國之標準限制(二)爲本國產品之平均常數(Constant)前者爲不可或缺之參考例如美國明白規定：乾鷄蛋黃水分不得超過百分之五脂肪酸度不得超過 0.05 N Sodium ethylate 五。再細研究其限制之意義是否合理按天津出口之乾黃凡經 Spray Process 製出之飛黃其水分皆不超過百分之五若包裝緊密運至美國水分亦不至有顯著之增加此乃外國標準適合中國產品之例故我國似宜採百分之五爲合格標準(滬局之標準亦如是)又如美國蛋黃之脂肪量(醇精浸出者)率多在百分之五三—五四之間似可即認該項數目爲標準但若細加研究則美國養鷄殆成一種正當營業對於鷄種之選擇飼養之方法率多相同故其脂肪量亦大致相同也我國則不然養鷄多爲農民一種副業鷄種不甚選擇飼養更無方法鄉間多任其自由擇食各地產蛋及各季產蛋之脂肪成分與美國不同查化驗數十批乾黃之結果醇精浸出脂肪在四九—五三%之間若依美國之標準 53.5% 則多不合格此乃外國標準不適於中國蛋品之一例也故欲釐定一適宜標準除參考外國標準外更應根據學理依照頒發之統一檢驗方法實地試驗然後將一年或半年內所得同一方法分析之結果彙集送會經負責人員共同審查後方可釐定一暫行之標準也

綜觀上述三點是欲求蛋產品標準統一應(一)先規定應化驗之各項目(二)次規定化驗應採用之方法然後(三)依照

規定之方法進行各項目之檢驗半年或一年後將同方法化驗之結果彙齊始可得出數字之標準如舍本求末僅就不同方法所得不同之數字上求統一直接時費事無補實際耳

蛋(二) 規定蛋類檢驗方法案(上海商品檢驗局提)

查畜產品之成分往往因種族氣候飼料以及取用手續等等之相差而各有異同為便利檢政起見固不能不規定範圍(現行之檢驗標準)以資比較其實此類兩極數字並無絕對之價值而非永不可變者故是項規定應主重實際情形難以懸擬蛋類之檢驗標準如 技術廳所採辦法須根據各局檢驗所得之成績折衷決定惟檢驗方法各局如不一致則數字即不免有出入而討論之前提失其意義矣擬請本組各委員將蛋類檢驗方法即予詳細議定以期一律而利標準研究之進行是否有當恭候
公裁

蛋(三) 冰全雞蛋之酸價請付討論案(青局吳乃燦提)

說明 查冰全雞蛋酸價之規定各局不同滬局所定標準為四c.c.以下(本局前所定者同此)漢局所化驗結果最高為三、七九c.c.最低為三、〇一c.c.平均為三、三三c.c.而在去年秋季曾將冰全雞蛋放置若干小時俟其腐敗發臭後復化驗其酸價之程度(依美國農部所頒之方法)則所得結果尙在三c.c.以下而未腐敗前其品質之較良者大都在二c.c.以下似與漢局所得結果有所差異應請提出討論以利檢政

化驗成績

未腐敗前

(一) 二、一八 c.c.
(二) 一、七九 ,,

已腐敗後

(一) 二、八二 c.c.
(二) 二、六二 ,,

實業部第一次技術會議彙編

(三)	一、九四	”	(三)	二、七一	”
(四)	一、五〇	”	(四)	二、八五	”
(五)	二、〇一	”	(五)	二、七四	”
(六)	一、八七	”	(六)	二、五一	”

皮毛組

皮(一) 毛類檢驗標準之研究案(技術廳提)

國產羊毛種類繁多夾雜物質不一而足青局所擬標準理論上固無不合事實上是否可行擬請研究委員會皮毛組研究

毛類檢驗標準之研究

一、青島檢驗局第一次送部細則草案內之標準

羊毛檢驗在檢查品質及實質二項

(A) 品質檢驗

(1) 毛色分白黑及黑白混雜等三色

(2) 光澤以顯微鏡檢查之凡鱗片排列之方向一致者為上等雜亂不規則者下等居二等之間者中等

(3) 毛之直徑用顯微鏡檢查之其單位為公厘凡直徑在〇、〇二五〇公厘以內者上等〇、〇六〇〇公厘以內者中

等〇、〇六〇〇以上者下等

(4) 羊毛之屈曲數則視一公分中為若干五以上者為上等二以上者中等二以下者下等

(5) 羊毛之縮絨性則視一公厘中鱗片數爲若干亦以顯微鏡檢查之其一公厘者百枚以上者爲上等六十以上者中等六十以下者下等

(6) 羊毛之彈力檢驗用毛之觸覺定之而以屈曲數及鱗片數爲參考以分上中下三等

(7) 羊毛之長度以公厘爲單位凡一七〇公厘以上者爲上等一五〇以上爲中等一五〇以下者下等

由上七種之平均以定羊毛品質之等級惟此種標準僅適用於中國產羊毛洋種之羊毛不在此限

(B) 實質檢驗

(1) 羊毛之水分以烤潮器檢驗之未洗羊毛以含水分二五%以內者爲合格已洗者一六%以內者爲合格

(2) 羊毛之夾雜物未洗羊毛不得超過二〇%已洗羊毛不得超過五%

二、技術廳第一次審核意見

(乙) 羊毛

(a) 品質檢驗 羊毛品質隨羊種氣候水草喂飼方法及產時而異羊身各部份亦不相同在外國採用分剪方法將羊之全身劃爲十餘區分別剪取羊毛以免品質混亂我國剪取羊毛尙守舊習全體羊毛治於一爐甚至他類羊毛或別種毛亦相操雜故一包羊毛之內品質極爲複雜檢驗固已困難而何爲上等等下等羊毛將亦無從決定是否應行檢驗品質似須考慮

(b) 實質檢驗 查我國現在未洗之羊毛其夾雜物普通在百分之五十左右似宜取逐漸減輕辦法該局所擬百分之二十頗覺過嚴

再天津爲我國羊毛集散之地倘將各項意見發交津商檢局詳切研究訂擬檢驗細則當較穩妥

三、青島檢驗局第二次送部細則草案內之標準

第九條 綿羊毛之分級及不合格標準如次

(甲) 具備下列條件者爲上等

(一) 毛色純白者

(二) 鱗片排列之方向一致光澤良好者

(三) 毛之直徑在〇、〇二五〇公厘以內者

(四) 毛之屈曲數在一公分中有五以上者

(五) 毛之鱗片數在一公厘中有百枚以上者

(六) 毛之長度在一七〇公厘以上者

(乙) 具備下列條件者爲中等

(一) 毛色白而帶有黃意或純黑色者

(二) 鱗片排列之方向稍嫌雜亂光澤普通者

(三) 毛之直徑在〇、〇六〇〇公厘以內者

(四) 毛之屈曲數在一公分中有二以上者

(五) 毛之鱗片數在一公厘中有六〇枚以上者

(六) 毛之長度在一五〇公厘以上者

(丙) 有下列條件之一者爲下等

- (一) 毛色黑白混雜或雜有他色者
 - (二) 鱗片排列之方向雜亂不規則光澤惡劣者
 - (三) 毛之直徑不過〇、〇六〇〇公厘者
 - (四) 毛之屈曲數在一公分中不過二者
 - (五) 毛之鱗片數在一公厘中不過六〇枚者
 - (六) 毛之長度不過一五〇公厘者
- (丁) 有次列情形者爲不合格

第十條

山羊毛之分級及不合格標準如次

- (一) 已洗羊毛所含之水分超過百分之十六者
- (二) 未洗羊毛所含之水分超過百分之三十五者
- (三) 已洗羊毛之夾雜物超過百分之五者
- (四) 未洗羊毛之夾雜物超過百分之二十者

- (甲) 絨毛佔百分之七十以上者爲上等
- (乙) 絨毛佔百分之三十以上者爲中等
- (丙) 絨毛不過百分之三十者爲下等
- (丁) 夾雜物超過百分之十五者爲不合格

第十一條

駱駝毛及牛毛之夾雜物以不超過百分之二十者爲合格

第十二條 不合格之動物毛類若加以整理得請求復驗惟請求復驗時應於接到不合格通知單後七日內行之並附繳檢驗

結果單

第十三條 凡經檢驗合格之動物毛類由檢驗處主任簽字呈請局長發給證書其不合格者由主任及檢驗負責人員於檢驗

結果單簽名以明責任

第十四條 檢驗合格後發給出口證書證書之有效期間自發給證書之日起以兩星期為限逾期出口者須請求復驗並附繳

證書

附青島檢驗局對於技術廳第一次審核意見之簽復

查青島出口之綿羊毛其已洗者已由洋商自行區分照本局所定標準檢驗分級尙能與商業習慣上不相違背至未洗羊毛雖體之各部仍治於一爐以檢驗時均採其最適中最普通者為樣品故所定之等級亦可代表其最多數是以行至今日迄未發生問題

又國產未洗之綿羊毛洗淨後往往僅剩有純毛四六—五〇%（河南產）故一般謂其含有夾雜物為五〇—五四%實則此五〇—五四%中污垢僅居其半數其他半數仍為污垢中所含之水分現在青局之合格標準夾雜物為二〇%水分為三五%共為五五%換言之即百分之未洗羊毛中至少須有純毛四五%此種標準即污垢最多之河南產羊毛亦可及格若較山東產者往往含有純毛八七%（周村產之漢羊毛）八三%（周村之混羊毛）或九四%（泰安產之混羊毛）者更不得謂為嚴格

以上確係實在情形惟細則上所定標準並非一成不變者天津為羊毛集散之要區津局對此當有確切研究如有所示青局當絕對接受

四、技術廳第二次審核意見

(八) 動物毛類

動物毛類之「動物」二字似可刪去在紡織原料中屬於動物者謂之毛或絨若冠「動物」二字似有對持意義現固有人造毛之發明然在我國爲數至少大量出口尙非其時

第九條 甲乙丙三項所定之標準彼此有無相當比例是否合乎國情未便臆斷似應搜羅各地出口毛類標本及其統計供

部參考並召集各局專家詳細討論再定統一標準較爲妥善又羊毛之彈力與抗力似亦應列入藉收改良之效

第十條 甲丙丁三項尙屬相宜惟乙項中「不過百分之七十」七字上文業已明白規定此間似可刪去

第十二條 檢驗不合格之毛類請求復驗時是否仍照初驗辦理抑不再納費應明白規定

第十四條 合格出口證書有效期間規定以兩星期爲限逾期出口者須請求復驗其手續如何應有所訂定

五、青島檢驗局對於技術廳第二次審核意見之簽復

動物二字可照技術廳刪去

第九條 所定甲乙丙三項標準自係根據歷次檢驗結果並當地產毛情形及購買者需要品級在過去及現在尙無不適用之處不過我國產羊毛既非優良而目前欲以成書所載之優良標準繩之似非妥當將來如照技術廳意見規定自然良好又彈力與抗力既可由上項之標準而決定列入與否無關重要

第十條 乙項中之「不過百分之七十」可照刪去

第十二條 於得字下添入「依商品檢驗暫行條例第十四條之規定」數字較易明瞭

第十四條 「請求復驗」四字可改爲「重新報驗」四字

皮(二) 摘錄津局呈送鬃毛絨羽類檢驗細則草案第六七兩條(與(一)併案研究)

第六條 鬃毛絨類之檢驗標準除依規程第七條第六款規定外應依左列之規定

壹、豬鬃檢驗之標準

A 豬鬃

1. 須來自健康無病之牲畜
2. 應用藥水消毒者所用藥水以不害鬃質確有殺滅獸疫毒害細菌及其芽胞之效力為準
凡經由局應派員監視於捆紮前用藥水施行完善消毒者得免施行採樣檢驗
3. 經過蒸氣沸蒸至二小時以上
4. 長度分為左列各種
耐 $\frac{1}{2}$ 吋 $\frac{3}{4}$ 吋 1 吋 $\frac{1}{2}$ 吋 $\frac{3}{4}$ 吋 1 吋 $\frac{1}{2}$ 吋 1 吋 及 1 吋以上
5. 須按其長度分別捆紮用紙包裹
6. 裝糖時每層須撒布那夫他林(Naphthalin)藥粉其運往美國如未經用特種藥水消毒者並須於裝箱前用福爾麻林(Formaline)藥水施行消毒
7. 除以少量樣品輸出得以長短不同尺度之鬃混裝一箱外應按其長度分別裝以紙包並須於各該包上註明所裝之長度
8. 攙雜短毛柔毛及他種獸毛者不准出口
9. 鬃之根部不得帶有多量脂垢
10. 附有虱卵者應剔出淨盡

B 猪渣毛及亂猪毛

1. 猪渣毛及亂猪毛不受上列各項之限制
2. 須經採樣檢驗後合格者方准出口

(貳) 馬毛檢驗之標準

A 成把馬毛

1. 須來自健康無病之牲畜
2. 應用藥水消毒者所用藥水以不害其品質確有殺滅獸疫毒害細菌及其芽胞之效力為準
凡經由局派員監視於捆紮前用藥水施行完善消毒者得免施行採樣檢驗
3. 經過蒸氣沸蒸至二小時以上
4. 長度分爲左列各種
4吋
5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 及 21 以上
5. 須按其長度分別捆紮成把
6. 每把內之長度須裏外一致不得攙雜短毛
7. 裝箱時每層須撒布那夫林 (Maphalin) 藥粉
8. 應按其長度分別裝箱必要時得以長短不同者混裝一箱
9. 附有寄生蟲卵者應剔出淨盡
10. 攙入他種獸毛或植物纖維者不准出口

11 依其天然顏色分爲白黑青雜四色其須用染色者以不易脫色與不害毛質之顏料爲準

B 亂馬毛

1. 亂馬毛不受上列各項之限制

2. 須經採樣檢驗後合格者方准出口

(卷) 山羊毛檢驗標準

A 成把山羊毛

1. 須經過胰皂水石灰水洗濯充分晒乾不得含有惡味

2. 須來自健康無病之牲畜

3. 應用藥水消毒者所用藥水以不害毛質確有殺滅獸疫毒害細菌及其芽胞之效力爲準

凡經市局派員監視捆紮前用藥水施行完善消毒者得免施行採樣檢驗

4. 長度分爲左列各種

1 吋 $\frac{1}{2}$ 吋 $\frac{3}{4}$ 吋 1 吋 $\frac{1}{4}$ 吋 $\frac{1}{2}$ 吋 $\frac{3}{4}$ 吋 及 6 吋以上

5. 須按其長度分別捆紮成把

6. 裝箱時每層均須撒布那夫他林(Naphthalin)藥粉

7. 須按其長度分別裝箱必要時得以長短不同者混裝一箱

8. 附有寄生蟲卵者應剔除淨盡

B 亂山羊毛

1. 亂山羊毛不受上列各項之限制
2. 須經採樣檢驗後合格者方准出口

(肆)牛毛檢驗之標準

A 犀牛尾拔毛

1. 須漂洗清潔充分晒乾
2. 裝箱時每層須撒布那夫他林(Naphthalin)藥粉
3. 摻雜他種獸毛者不准出口
4. 附有寄生蟲卵者應剔淨盡

B 帶橄犀牛尾毛及亂牛毛

1. 帶橄犀牛尾毛及亂牛毛不受上列各項之限制
2. 須經採樣檢驗後合格者方准出口
3. 帶橄犀牛尾其橄部不得附有剔除未盡之腐肉或污物

(伍)綿羊毛檢驗之標準

1. 沙土及夾雜物含量最高不得超過百分之四
2. 水洗與未用水洗之羊毛應分別裝包

(陸)羶毛狸毛檢驗之標準

A 羶毛狸毛

實業部第一次技術會議彙編

1. 須充分晒乾修理整齊用繩捆紮成把

2. 裝箱時每層須撒布那夫他林(Naphthalin)藥粉

3. 攙雜他種獸毛者不准出口

B 帶尾狸毛

1. 帶尾狸毛不受上列各項之限制

2. 須經採樣檢驗後合格者方出准口

3. 帶尾狸毛其尾部不得附有剔除未盡之腐物或污物

(裝)駱駝絨山羊絨檢驗之標準

1. 沙土及夾雜物含量最高不得超過百分之三十

2. 駱駝絨及山羊絨內不得攙入他種植物類或植物類之絨

3. 用水洗與未用水洗之絨應分別裝包

第七條 羽類檢驗之標準特規定如左

1. 各種翎羽應按其種類分別整理包裝鷄毛鴨毛鵝毛及其絨類得榨成包件或用布袋包裝其精細野禽翎羽須分類捆紮成把裝入木箱內並須於各該包裝或箱上注明裝入之種類

2. 鷄毛鴨毛鵝毛及其絨內塵土及夾雜物含量不得超過百分之二十

3. 裝入木箱內之精細翎羽每層須撒布那夫他林(Naphthalin)藥粉

4. 各種精細翎羽如有損傷者均應剔出

5. 帶翅之羽毛應充分晒乾不得含有腐臭氣味

皮(三) 實業部天津商品檢驗局毛皮類檢驗細則草案

第一條 本細則依據商品檢驗暫行條例(以下簡稱條例)第二十二條及牲畜產品檢驗規程之規定制定之

第二條 本細則所稱之毛皮類係指各種家畜野獸生熟帶毛皮張及其製品而言其細目暫定如左

(一)原料皮 生山羊皮 生綿羊皮 生牛皮 生馬皮 生驢皮 生騾皮 生草兔皮 生碎雜皮等

(二)禦寒服用皮 生熟獾皮 生熟家貓皮 生熟狐狸皮 生熟沙狐皮 生熟獐狸皮 生熟掃雪貂皮 生熟

貂皮 生熟狼皮 生熟水獺皮 生熟花鼠皮 生熟狸貓皮 生熟瑪瑙皮 生熟野貓皮 生熟地狗皮 生

熟飛鼠皮 生熟元皮 生熟旱獺皮 生熟家兔皮 生熟灰鼠皮 生熟狐狸 生熟狐狸腿 生熟灰鼠尾 生

熟虎皮 生熟黃鼠狼皮 黃鼠狼及元皮尾熟鹿皮 熟黃羊皮 熟狗皮 熟山羊皮 山羊拔絨皮 熟灘羊

皮 熟寒羊皮 熟綿羊皮 生熟豹皮 及以上各種製品(褥子馬褂長袍)

(三)特種美裝皮 生熟猾皮 生熟猾流皮 生熟猾叉皮 生熟羔皮 生熟羔流皮 生熟羔叉皮 生熟驃駒皮

生熟馬駒皮 生熟驢駒皮 及以上各種製品羔腿褥子猾腿褥子 羔頭褥子 猾頭褥子 羔耳褥子 猾

耳褥子亦屬之

第三條 商人或商號請求檢驗毛皮類須於報關前三日將姓名或牌號商人住所或商號地址貨品種類品級花色件數數量商

標出口日期載運船名運往地點發貨者及受貨者姓名或商號等逐一填寫於請驗單內連同檢驗費送局掣取收據由

局派員檢驗

第四條 檢驗次序以接到請驗單先後為準其手續至遲於接到請驗單二日內施行完畢遇星期日及其他放假日得依次延長

之

第五條

商人或商號報驗毛皮類應於皮張整理完畢未包裝前將貨品置於倉庫光綫適宜地力報請檢驗由局派檢驗員逐張檢驗並分定等級

第六條

各種毛皮分級檢驗其標準如左

(一)原料皮之標準

附註	保藏法	砂土之塗沫	廢棄物之附着	剝割法	重要部份之化學缺點	重要部份之物理缺點	重要部份之虫傷	皮面之粒質	面積				
									特大	大	中	小	
等	良	無	無	良	無	無	無	無	細緻整齊毛孔小而無絛紋	特大	大	中	小
上表所稱物理缺點份指刀痕宰孔折痕烙印痕等化學缺點係指石灼痕油漬痕鹽褪痕	良	少	少	良	全	全	二處至三處淺短	少	較細而整齊絛紋甚	大	中	小	全
	良	多	多	良	全	全	四處至五處深長	多	略粗不整齊絛紋較	中	小	全	上
	劣	多	多	劣	全	全	五處以上深長		全	上			

(二) 禦寒服用皮之標準

項 目	等 級	甲	乙	丙	丁
毛之長度		長	中	短	過短
毛生密度		密	中	疏	過疏
毛質		柔	中	剛	過剛
絨毛發生程度		厚	中	薄	過薄
毛之色彩及光澤		良	中	劣	過劣
皮之面積		大至中	大至中	中至小	小
毛之損傷		無	估全面積十分之一以內者	估全面積五分之一以內者	估全面積五分之一以外者
毛之剝落		無	一處以在全面積百分之二以內者	二處以上或估全面積百分之五以內者	二處以上或估全面積百分之十以內者
皮板之虫傷		無	全右	全右	全右
皮之物理損傷		無	微	輕	重
皮之化學損傷		無	微	輕	重
捕獲及宰殺季節	冬 季	十分之七 冬季者 十分之三 春季者	冬季與 春季各半	十分之五 春季者 十分之五 夏季者	

(三) 特種美裝皮之標準

實業部第一次技術會議彙編

項目	等級	甲	乙	丙	丁
毛之長度		短	小	中	長
毛生密度		密	中	疏	過疏
毛質		柔	中	剛	過剛
絨毛發生程度		薄	中	厚	過厚
毛之色彩及光澤		良	中	劣	過劣
皮之面積		大至中	大至中	中至小	小
毛之花紋	全面積十分之八帶有水波浪花紋者	全面積十分之五帶有水波浪花紋者	全面積十分之五帶有水波浪花紋形式者	平灣式者	
毛之損傷	無	佔全面積十分之一以內者	佔全面積五分之一以內者	佔全面積五分之一以外者	
毛之剝落	無	一處在全面積百分之二以內者	二處以上或佔全面積百分之五以內者	二處以上或佔全面積百分之十以內者	
皮板之虫傷	無	全右	全右	全右	
皮之物理損傷	無	微	輕	重	
皮之化學損傷	無	微	輕	重	
宰殺季節	冬	冬	冬	冬	冬
季節	季	季	季	季	季
		十分之七冬季十分之三春秋者	冬季與春秋各半者	十分之五春秋者	

第七條 毛皮檢驗後得分別蓋(甲)(乙)(丙)(丁)印以資識別

第八條 在獸疫流行之區域未經檢驗局會同地方官廳佈告肅清時不得前往買貨或運貨

第九條 每張皮間須撒布那夫他林 (Naphtalin) 藥粉依次平鋪於木箱內或裝入布包其木箱布包均須新製堅固

第十條 檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還其費額每年分兩季依據海關估價表另表定之

第十一條 檢驗合格之毛皮類依條例第十三條發給證書其出口有效期間自發給之日起以兩個月為限必要時得予延長一個

月

第十二條 檢驗不合格之毛皮類報驗人得於檢驗完畢三日內請求覆驗并附交檢驗單但認為無覆驗之必要者得核駁之

第十三條 證書如在有效期內遺失時除依條例第十五條呈請補發證書外須將原領證書號數及遺失情形詳細聲明呈局候核

並須將原領證書號數及遺失情形登載本市著名日報兩日以上聲明作廢

第十四條 前項遺失證書之毛皮類如檢驗局認為有必須覆驗時得重行檢驗不收檢驗費

第十五條 商人於檢驗完畢發給證書後如須更改包裝更換船名更改出口日期或其他特殊情形須更換證書時得填具換證請

求單聲敘理由連同原領證書呈局核換但以一次為限其因改裝者並應由局派員監視辦理

第十六條 依前十三及十五兩條呈請補發證書或更換證書時每張證書須繳國幣五角

第十七條 凡經驗訖封固之箱包在未報關前非經檢驗局特許不准開啓倘未經局特許私自開啓一經查出須全部重行檢驗照

章收費

第十八條 本細則如有未盡事宜得隨時呈請修正之

第十九條 本細則呈請 實業部核准備案後以局令公布之日施行

皮(四)實業部青島商品檢驗局原料牛皮檢驗細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗條例第二十二條及牲畜品檢驗規程第三第九第十一各條之規定制定之

第二條 凡由青島輸出國外之原料牛皮均應遵照本細則之規定請求檢驗經本局依法檢驗認為合格給予證書者方得報關出口

運貨商人或商號請求檢驗時須先將請求檢驗者姓名或牌號商人住所或商號地址貨物種類及數量商品記號及件數出口日期載運船名運往地點受貨者姓名或牌號等填寫檢驗請求單連同檢驗費送局由局掣給收據派員檢驗認為合格者即監視包裝發證出口

第四條 檢驗費須一次繳足其收費標準如左

- 一、鮮牛皮以担計每枚重量五十斤以上者為大皮每担收國幣三角五分每枚重量五十斤以下三十斤以上者為中皮每担收國幣二角五分每枚重量二十斤以下者為小皮每担收國幣一角五分
- 二、乾牛皮以担計每枚重量二十八斤以上者為大皮每担收國幣六角五分每枚重量二十八斤以下十五斤以上者為中皮每担收國幣五角五分每枚重量十五斤以下者為小皮每担收國幣四角

第五條 前項檢驗費無論合格與否概不退還

第六條 檢驗局檢驗次序以接到檢驗請求單先後為準檢驗手續至遲須於檢驗請求單後二日內施行完畢但遇有特別情形或星期日及其他放假日得依次延長之

第七條 原料牛皮於未包裝時逐張檢驗分別等級

第八條 原料牛皮之檢驗事項如次但第十八項以後之三項僅限於鹽牛皮適用之

1. 刀痕

2. 烙印痕及擦傷痕(如服役之駕具傷及運輸時之車壁擦傷等)

3. 折疵及縐痕

4. 血及糞之污跡

5. 皮下脂肉有無附著

6. 廢棄部有無附著(口內粘膜骨髓之附著等屬之)

7. 砂泥塗抹之有無

8. 皮質厚薄

9. 油漬痕(皮下脂肉之剔除不淨者則乾燥時脂油侵入皮質即發生此痕)

10. 熱水及汚血之浸漬

11. 含水量多少

12. 脫血淨否(死後放血亦屬本項)

13. 鼠嚙痕

14. 石灼痕(夏日太陽直射之石礫類熱度極高晒皮時誤置其上則接觸部即生此痕)

15. 寄生蟲痕(如牛虻痕等)

16. 是否左右均等及剝皮法之良否

17. 皮之新陳

18. 鹽褪痕(以陳鹽製皮每致全部變質混用陳鹽時其陳鹽醃漬部分亦生同樣之斑痕)

19 浸鹽是否均勻

20 鹽分是否適宜

第九條 各種原料牛皮之分級檢驗標準如左

(一) 甲等皮

1. 十二月一日至翌年四月三十日宰割者

2. 剝皮方法良好者

3. 物理的及化學的缺點極為輕微且其地位在重要部(如圖)以外者

(二) 乙等皮

1. 五月一日至十一月三十日所宰割之皮其品質與上列2. 3. 兩項標準相同者

(三) 有下列情形之一者為丙等皮

1. 刀痕之總數不逾五處者

2. 皮之重要部有刀痕三個以下而未洞穿者

3. 皮之重要部有洞穿之刀痕一個其長不逾三公分者

4. 洞穿之刀痕距兩側皮緣不逾十公分者

5. 烙印痕及擦傷痕之總數不逾五處且不在重要部者

6. 牛虻以外之寄生蟲痕總數不逾五處且不在重要部者

7. 折疵及縐痕之劇甚者

8. 左右不均等者

9. 廢棄部之附著者

10. 皮下脂肪之附著者

11. 熱水及汚血浸漬者

12. 砂泥塗抹與血及糞之汚跡者

13. 有石灼痕而不在重要部者

14. 有油漬痕而不在重要部者

15. 有鹽褪痕而不在重要部者

16. 浸鹽不均勻者

17. 脫血未淨者

19. 皮之陳舊者

19. 皮質過薄者

20. 鼠嚙痕之劇甚者

(四) 有上列情形之二以上者爲丁等皮

(五) 有下列情形之一者爲戊等皮

1. 重要部有刀痕三個以上者

2. 重要部有洞穿之刀痕二個以上者

3. 有洞穿之刀痕一個而長逾十五公分者

4. 有認爲製革後容易生孔之油漬痕或石灼痕者

5. 重要部有生牛虻痕者

6. 乾皮所含之水分在百分之五以上者

7. 鹽皮所含之鹽分在百分之十五以下者

第十條 原料牛皮檢驗後分別蓋(甲)(乙)(丙)(丁)(戊)印以便識別

第十一條 凡經檢驗評定等級後由檢驗處主任簽字呈請局長發給證書其檢驗結果單則由主任及檢驗負責人員簽字以明責任

第十二條 檢驗合格蓋印後隨即發給出口證書證書之有效期間自發給證書之日起至達到運送地點之日止以二個月爲限

第十三條 商人於檢驗時行使賄賂檢驗後塗改證書或檢驗人員有受賄瀆職情事查有實據者得由局移送法庭處斷

第十四條 商號或商人將商品報驗後如有變更數量混入劣貨等弊一經查有實據即處以三百元以下之罰金

第十五條 凡經本局驗訖封固之皮件在未報關以前非經本局技術官特許不得開啓否則須重行檢驗並照本細則第四條規定收費

第十六條 本細則如有未盡事宜得隨時呈請實業部修正之

第十七條 本細則自實業部核准公布之日施行

實業部青島商品檢驗局原料羊皮檢驗細則草案

第一條 本細則依商品檢驗暫行條例第二十二條及牲畜產品檢驗規程第三第九第十一各條之規定制定之

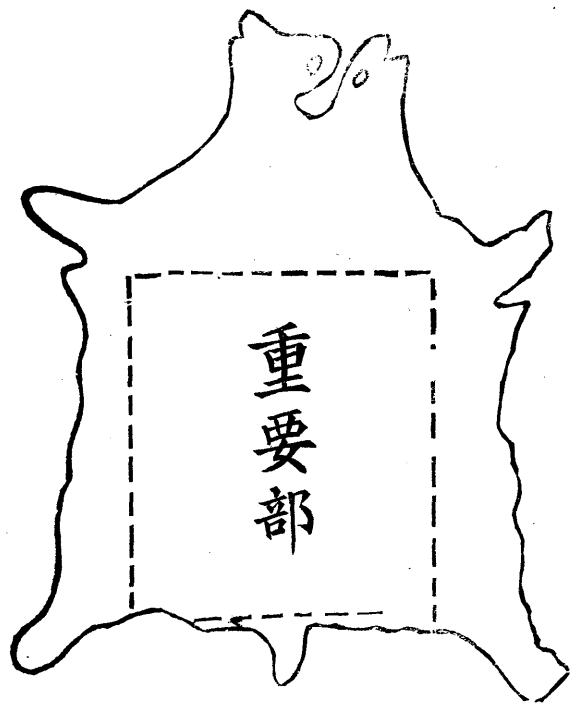
第二條 凡由青島輸出國外之原料羊皮均應遵照本細則之規定請求檢驗經本局依法檢驗後認為合格者給予證書方得

報關出口

第三條 本細則所稱之原料羊皮有次列二種

(一) 山羊皮

實業部第一次技術會議彙編



(二) 綿羊皮

第四條

運貨商號或商人請求檢驗時須先將請求檢驗者姓名或牌號商人住所或商號地址貨物種類及數量商品記號及件數出口日期載運船名運往地點受貨者姓名或牌號等填寫檢驗請求單連同檢驗費送局由局掣給收據派員檢驗認為合格者即監視包裝發證出口

第五條

檢驗費須一次繳足其收費標準如左
(一) 山羊皮以担計每担收國幣五角
(二) 綿羊皮以担計每担收國幣五角

第六條

前項檢驗費無論合格與否概不退還

第七條

檢驗局檢驗次序以接到檢驗請求單先後為準檢驗手續至遲須於接到檢驗請求單後二日內施行完畢但遇有特別情形或星期日或其他放假日得依次延長之

第八條

原料羊皮應於未包裝時逐張檢驗分別等級

第九條

原料羊皮每張面積在五十六方公寸以上者為大皮二十八方公寸以上至五十六方公寸者為中皮二十八方公寸以下者為小皮應分別包裝勿令混淆

第十條

原料羊皮之毛長在十五公分以上者為長毛十公分以上至十五公分者為中毛十公分以下者為短毛應分別包裝勿令混淆

第十一條

原料羊皮之毛色分為白黑及雜色毛三種應分別包裝勿令混淆

第十二條

原料羊皮之檢驗事項如次

1. 皮質厚薄
2. 絨毛發生之有無及疏密
3. 刀痕及鉤傷
4. 凍傷及擦傷痕
5. 折疵及縐痕
6. 鼠咬痕
7. 寄生蟲痕(羊蠅疥癬及蛀等)
8. 石灼痕(夏日太陽直射之石燂類熱度極高晒皮時誤置其上則接觸部即生此痕)
9. 油漬痕(皮下脂肉之剔除不淨者則乾燥時脂油侵入皮質即發生此痕)
10. 皮下脂肉有無附著
11. 廢棄部有無附著(口內粘膜骨髓等之附著)
12. 血及糞之污跡
13. 熱水及汚血之浸漬
14. 脫血淨否(死後放血亦屬本項)
15. 砂泥塗抹之有無
16. 左右是否均等及剝皮之良否
17. 含水量多少

第十三條 各種原料羊皮之分級檢驗標準如左

(一) 甲等皮

1. 剝皮方法良好否

2. 物理的及化學的缺點極爲輕微且其地位在重要部(如圖)以外者

3. 絨毛迄未發生者

4. 皮質厚薄適宜者

(二) 有下列情形之一者爲乙等皮

1. 刀痕及鈎傷之總數不逾五處者

2. 皮之重要部有刀痕或鈎傷三個以下而未洞穿者

3. 皮之重要部有洞穿之刀痕或鈎傷一個其長不逾三公分者

4. 有凍傷者

5. 擦傷之總數不逾五處者

6. 寄生蟲痕總數不逾五處且不在重要部者

7. 折疵及縐痕之劇甚者

8. 有砂泥塗抹與血及糞之污跡者

9. 皮下脂肉之附著者

10 廢棄部之附著者

11 熱水及汚血之浸漬者

12 脫血未淨者

13 有油漬痕而不在重要部者

14 有石灼痕而不在重要部者

15 有鼠嚙痕而不在重要部者

16 左右不均等者

17 皮質過薄或過厚者

18 皮之陳舊者

19 絨毛發生甚密者

(三) 有上列情形之二者爲丙等皮

(四) 有下列情形之一者爲丁等皮

1. 重要部有刀痕或鈎傷三個以上者

2. 重要部有洞穿之刀痕或鈎傷二個以上者

3. 有洞穿之刀痕一個而長逾十公分者

4. 有認爲製革後容易生孔之油漬痕及石灼痕者

5. 重要部有寄蟲痕者

6. 乾皮所含之水分在百分之五以上者

第十四條 原料羊皮檢驗後分別蓋(甲)(乙)(丙)(丁)印又以皮之大小分別蓋(大)(中)(小)印毛之長短分別蓋(長)(中)(短)印以便識別

第十五條 凡經檢驗評定等級後由檢驗處主任簽字呈請局長發給證書其檢驗結果單則由主任及檢驗負責人員簽字以明責任

第十六條 檢驗合格蓋印後隨即發給出口證書證書之有效期間自發給證書之日起至達到運送地點之日止以二個月為限

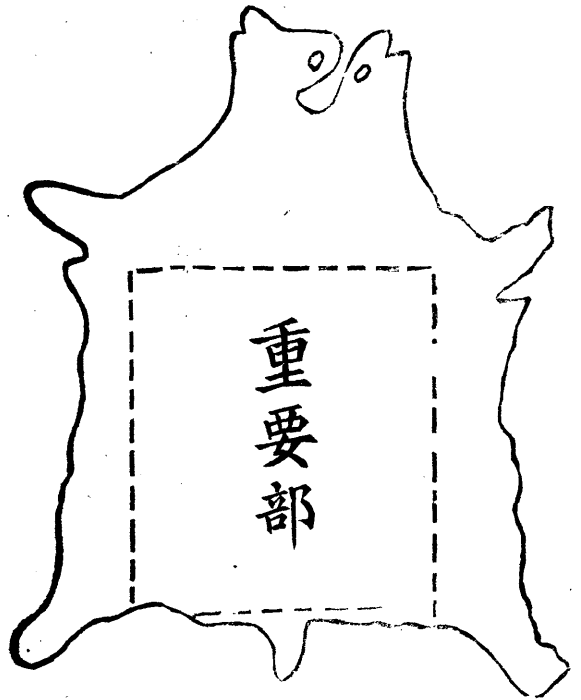
第十七條 商人於檢驗時行使賄賂檢驗後塗改證書或檢驗人員有受賄瀆職情事查有實據者得由局移送法庭處斷

第十八條 商號或商人將商品報驗後如有變更數量混入劣貨等弊一經查有實據者即處以三百元以下之罰金

第十九條 凡經本局驗訖封固之皮件在未報關以前非經本局技術官特許不得開啓否則須重行檢驗並照本細則第五條規定收費

第二十條 本細則有未盡事宜得隨時呈請實業部修改之

第二十一條 本細則自實業部核准公布之日施行



茲就青局生羊皮生牛皮檢驗細則中關於技術部份分別簽註如左

(甲)生羊皮

查擬改之細則係將滬局已公布者參照青局所擬酌量加入爲求各局統一起見辦法自應如是惟(一)青局草案第二條曾分生羊皮爲山羊皮與綿羊皮照擬改者則不分不知青局有分爲山羊皮綿羊皮之必要否如無必要自可照貴司所改如滬局者(二)青局原草案第九條分爲大中小三等貴司擬改者則只大小兩等有面積尺度而無中等者如青島習慣上無分中等之必要似亦可照改至(三)分級則青島原草案只分甲乙丙丁四級而擬改者則分甲乙丙丁戊己庚七級不知與青島習慣實行上

有無妨礙如無妨礙自以各局一律爲是以上三點原則上自以能統一者統一之其因與事實上萬難統一者如聲明理由充分自可再行酌辦是否請酌

(乙)生牛皮

爲求滬青兩局一律起見曾將兩細則核對一過除已由貴司酌量採取青局草案中之重要者加入滬局細則中外尙有數點請加考慮

(一)青局草案第四條除鮮皮外尙有乾皮一項亦分大中小收費較鮮皮爲重似不妨加入如何請酌

(二)擬改細則中之品級標準與青局原草案中之甲乙丙丁戊固甚相類但青局原草案中丙等皮項下9 1 17又20各項及戊等皮項下3 1 5各項擬改細則中(次等皮與劣等皮)似未提及未識青局有無特須加入之必要否則爲求統一起見似可通用也

又關於滬——局生羊皮生牛皮細則中「生皮」二字上年五月二十一日日本廳簽註主張改爲「原料皮」並未照改(理由詳原簽)似以青局「原料皮」爲妥應否照改仍請

酌奪此致

商業司

技術廳啓四月六日

皮(五) 羊皮檢驗依照新式修割應否列入檢驗細則內定期呈請公佈案(漢局楊世傑提)

羊皮檢驗滬局技術官勃內門曾與各洋商約照新式修割法按出口羊皮至少以百分之十照式修割以爲逐次改進地步查此種新法自試辦以來尙種順利不過尙有少數皮商有藉口存貨太多損失甚大要求延期者因此種修割法未經正式公佈檢局未便強予

執行是以近來出口羊皮形式不能一致如果認爲此項修割法有逐次增加修割率之必要勢必將此法厘訂於細則之內規定若干日期增加修割率至若何程度至若干日止一律改爲新式呈

部公佈施行如是則商家以後可以照式收買不致受若何之損失鄉村自然照式供給而價格亦可逐漸提高矣

皮(六) 擬請技術研究委員會研究漂洗白豬鬃方法以利出口案(漢局楊世傑提)

查漢口豬鬃出口每年不下七千餘担而白豬鬃則估其半據調查我國出產百豬鬃地方祇有重慶長沙漢口三處重慶每年約二千餘担長沙一千餘担漢口五百餘担其餘地方爲數甚少無誘買之能力此三處之白豬鬃其數雖微而價則甚昂平均二吋至六吋每担售銀四百兩上下惟以華人不諳洗滌方法此項豬鬃完全爲日人所收買運往本國重行折捆漂洗月餘運往歐美售賣詢之西商僉以日本水質良好漂洗得法一入其手卽潔白美觀是以不能不間接向日人購取民元以來形成爲商業上之一種習慣近來東省形勢緊急日人商業漸有收歇現象一旦經濟絕交則此後每年三千餘担之白豬鬃勢必大受打擊鬃商爲未雨綢繆計羣以此事相諮詢欲求補救未始無方假令吾人研究得法與日人所漂洗者不相上下則西商自必向吾國購買是以提出貴會研究此種漂洗方法免受日人之操縱是否有當敬候

公決

物品由提案人提出

肉脂組

肉(一) 第三十七案議決案

原則通過地點添加江蘇辦法交商品檢驗技術研究會討論

實業部第一次技術會議彙編

肉(二) 第四十五案議決案

1. 肉類證書有效期間

2. 動物油脂類證書有效期間

肉(三) 動物油脂類檢驗標準之研究案 技術廳提

吾國動物油脂混合攪雜之事往往有之欲求純粹物品以作研究實不易得青局所擬標準大致尙妥惟與外國書籍所載頗有不同之處擬請研究委員會肉脂組研究

動物油脂檢驗標準之研究

一、青島檢驗局第一次送部細則草案內之標準

動物油脂類之檢驗合格與否以適合下列之標準數字與否決定之

	比 重	折 光 指 數	熔 點	碘 價	價 驗 化 價
牛 油	0.870—0.880 (50°)	1.4500—1.4525 (60°)	40—42 (°)	3—4	191—190
猪 油	0.910—0.920 (25°)	1.4600—1.4630 (40°)	35—40 (°)	5—6	193—196
骨 油	0.883—0.885 (50°)	1.4508—1.4526 (60°)	31—33 (°)	4—5	191—195

二、技術廳第一次審核意見

甲、猪油 猪油爲食品似應較牛油骨油規定較詳擬照商品檢驗標準臨時會議內牲畜正副產品檢驗規程草案議決修改各案項下關於猪油添下列各語(請參閱商品檢驗會議「猪油暫行合格標準之研究案」)

猪油之標準

(一)猪油品質應爲自無病之猪所取鮮潔之脂提煉製成者其性狀應純潔鮮美並無腐壞酸敗及異臭

(二)(甲)酸價(游離脂肪酸以油酸計)不得超過一

(乙)雜質(水巴拉芬渣滓等)不得超過百分之

(丙)揮發游離酸數(R. M. Value)不得超過0.6(Fryer + Westow 6.251)

(丁)折光指數 n_D^{20} 一、四五八八—一、四六三〇

(戊)碘價 五三——七六、九

(己)鹼化價 一九五、三——一九六、六

至比重溶點兩項似比較不甚重要且加入亦嫌太雜擬從略

乙、牛油骨油

上兩項油之定數參閱下表

此三項雖與各書出入甚微但一地之脂與他地之脂其定數相差往往亦甚大故擬只作爲暫行一面令青局對此三項作一研究即彙集青局提取之真正純潔猪油而分析紀錄之以作修正之參考

牛油	青局擬呈	Lewkowsch	Fryer Weston	Atack	Villareelna
比重	50°C 0.8780—8970	15°C .943— .952	15°C .947	15°C .943— .954	100°C 100.860— .863
熔點	40—48°C	45—40	—	43—47.6	40—49
碘價	✓ 38—46	38—46	43—	35.4—47.5	36—56
驗化價	✓ 193—200	193.2—200	193	193.2—198.	193—202
折光指數	60°C 14500—1.45451	1.4510	—	60°C 1.4510	—
牛油： 比重	50°C .8883— .8890	15 .914— .916	—	15°C 0.914— .916	15°C .914— .916
熔點	✓ 21—22°C	21—22	—	21—22	20—30
碘價	✓ 45—56	46—55.8	50—55	46.3—49.6	44—75
驗化價	✓ 190—195	190.9	—	191—195	170—195
折光指數	60°C 1.4508—14516	—	—	—	—

如有✓符號者似乎可用但比閱全體可知有自各書參考而擬定者亦有自行擬定者其數是否適宜因各地所產油之定數常隨習慣與飼料不同而異其限度(Range)相差甚大自以能由青局採取該地之看正純粹出品加以試驗將結果列成表格以供參考再行決定為妥

又關於牛油之檢驗普通注意於(1)水及雜質(不得超過1%)(2)Titer Test 卽其脂肪酸之熔點(Titer

裁奪

三、青島檢驗局第二次送部細則草案內之標準

第九條 動物油脂類之檢驗合格與否以下列標準決定之

(甲) 猪油合格標準

- (一) 須採自無病之猪脂提煉製成者其性狀須純潔鮮美無腐壞酸敗及異臭
- (二) 遊離酸價(以油酸計)不得超過一
- (三) 揮發性遊離酸價不得超過一
- (四) 水分及其他雜質合計不得超過百分之一
- (五) 折光指數(四〇〇〇)一、四六〇〇—一、四六三〇
- (六) 碘價五三一七六、九
- (七) 鹼化價一九五、三一—一九六、六

(乙) 牛油合格標準

- (一) 比重(五〇〇〇)〇、八七八〇—〇、八九七〇
- (二) 折光指數(六〇〇〇)一、四五〇〇—一、四五二五

(三) 碘價三八—四六

(四) 鹼化價一九三—二〇〇

(丙) 牛油合格標準

(一) 比重(五〇〇)〇、八八三—〇、八八九〇

(二) 折光指數(六〇〇)一、四五〇八—一、四五一六

(三) 碘價四五—五六

(四) 鹼化價一九〇—一九五

四、技術廳第二次審核意見

第九條 猪油(三)前次簽註係不得超過〇、六現局中改爲一、但亦未聲述原由不知有無必要原因

第九條 (五)折光指數前次簽註係在 $\frac{4000}{100}$ 時爲一、四五八八—一、四六三〇現仍爲一、四六〇〇—一、四六三〇

○亦未聲述根據理由

牛油

除(四)鹼化價193—200可仍舊外似以根據前次簽註加入(1)水及雜質(不得超過1%)(2)Titer Test(Titer 43.5)

與(3)酸價(320)等而刪去比重折光指數及碘價或較切實用

牛油除(四)鹼化價以改爲185—195外似以仍照前次所簽加入(1)水及雜質(13%)(2)Titer Test(Titer 36—44)(3)

酸價50(4)OH-acid(2%)與(5)不鹼化物(0.5—2%)等或較切實用

五、青島檢驗局對於技術廳第二次審核意見之簽復

第九條 猪油(即猪油脂)三項

按揮發性遊離脂肪酸價 (Reichert-Meisli) 雖普通脂肪其數在零然如猪油亦因品種及部位之不同而大有差異常視鹼化價之大小而變異據 Lewkowitzsch-Warburton 氏之書所載猪油為 0.49—0.77 日本柿內氏所載為 0.68 Woodman 氏之書為 0.2—0.6 atack 之書載 0.5—0.8 Leach 氏之書載 0.2—0.8 有到一、一者其原因在產出猪脂之部位不同其組成有差異青島出口之猪油決無分別各部分之脂特製者其數常高 低懸殊太甚為 Trace—1.04 故定最高為 1

(五)項

折光指數為油脂之固定常數但因品種與產地不同及酸敗與否而變異據 Leach 氏之書所載猪油為 1.462 0—1.4630 (40°C) Woodman 氏之書為 1.450—1.454 (60°C) 約合 1.458—1.462 (40°C) Lewkowitzsch-Warburton 氏之書為 1.4539 (60°C) 約合 1.4919 (40°C) Griffin 氏 Yellen 氏田中與安藤氏三井氏等之書亦同此 Chambor 氏之書為 1.461 (40°C) 而敝局檢驗山東產猪油其折光指數在一、四六〇〇 (40°C) 以內者其水分含量輒超過定量最易酸敗故將其低者改為一、四六〇〇以限制之

(牛油應稱牛脂)

關於牛油檢驗法技術廳擬刪去比重折光指數及碘價等而加(1)水分及雜質(2)Titer Test(3)酸價等按所加入之(1)(3)二項為 敝局每次檢驗所實行者(有時因比重及折光指合格及熔解後透明(1)項始不舉行)不過(3)項該註為 3—20 如非抄寫錯誤未免太高 敝局二年來檢驗不下二百餘份絕無及此者至

於加入(2)項誠有斟酌討論之必要考技術廳之意無非欲明瞭其硬脂酸之分配及多寡但因手續複雜(鹼化加酸分解分離脂肪酸等)操作困難(脂肪酸須真空低溫長時間乾燥等)測定一次至快非二日不可而測定碘價僅小時即可且指示攪假及硬脂肪酸之分酸及多寡等實較 *Titer Test* 爲優此乃爲一般學者所公認近因時間所限(自扞樣至發給果單僅二十四小時)除商人特別請求及研究時施行 *Titer Test* 外檢驗時勢難兼行加之山東所產牛油品質異常惡劣凡屠宰後之雜物一併溶解於牛脂內以牛質名義輸出作製肥皂之原料尤無行 *Titer Test* 之必要惟施行碘價法檢驗以判定其不純程度而已大凡動物脂肪或動植物油脂之參雜最易判別之方法無過於碘價青島產牛脂間有混雜羊油豬油牛油或棉子油等者如不施行碘價等之測定殊少檢驗之暗示可憑其他比重折光雖不甚切實亦爲檢驗者所不廢故仍用焉水與雜質及酸價照技術廳意加入亦可但事實上青島既無純物加入亦不適用

牛油

關於牛油檢驗法技術廳擬加入(1)水分及雜質(2) *Titer Test* (3)酸價(4) OH acid (5)不鹼化物等、按(1)(2)(3)三項已於前條註釋外(4)項按即指 *Acetylval* 爲檢驗葷麻油等之重要特數施之牛油尙覺不甚重要(5)項迄爲敝局所注意而屢次實行者蓋常鹼化價測定後如若合格即無施行此項之必要故敝局僅於鹼化價低時施行之再者關於三項技術廳規定爲(3)如非抄寫錯誤未免矢之太高敝局兩年來檢驗牛油不下五十份從無如此之高者有時超過(3)時即酸敗有異臭礙難照行

總之油脂各有其特數有時二種油脂之特數之某項相近或相同但絕少各項全同者故宜施行各項特數之測定然後查其特數是否合格如有未合者即依該特數等所指示再施行特種反應或試驗以決定其攪雜何項假

及若干假凡油脂專家每自有其特殊技能以判定真偽不必以教學辦法通同規定亦不必以自己所認為必行者強人以行果如技術廳所規定者則以後對於油脂互相攙偽似無暗示可據以檢查也

六、技術廳第三次審核意見

第九條 豬油(三)項

據聲明緣由定最高為一似無不可

(五)據聲明緣由折光指數于 40.0° 時在一、四六〇〇以下者最易酸敗似可定為一、四六〇〇—一、四

六三〇

牛油

1. 脂與雜質及(3)酸價似可加入惟(2) Titer Test 既據聲復因時間所限似可免加但此試驗對於用途上甚關重要耳至(3)酸價內 20 係指最高限度青局既無此最高數可由該局根據歷年紀錄酌定限度呈候核定也

牛油

4. 項關係較輕不用亦無不可5. 項既為該局所注意似可加入至3. 項 20 乃指最高數而言青局根據經驗既無如此之高由該局根據紀錄酌定限度呈候核定可也

七、青島檢驗局對於技術廳第三次審核意見之簽復

一、按動物油脂酸價係變數規定頗屬不易茲將二年來檢驗研究之酸價作成統計擬暫以其平均數作最高限度

油別	酸價	改算爲 Oleic acid %	暫定標準 (2)
牛油	最高(1) 二〇、四 最低 〇〇、五	一〇〇、二 一〇〇、二五	〇三、九 〇五、九
牛骨油	最高 三三、六 最低 二二、四	一六、八 一一、二	一一、〇 〇二、四
牛蹄油	最高 二二、八 最低 〇〇、五	一一、四 一〇、二五	〇九、三 〇五、三
豬油	最高 三三、〇 最低 〇〇、四六	一一、五 一〇、二三	〇二、四六 〇四、六

註(1)牛油於去年五月間曾有一次達四七、一但已酸敗有異臭

(2)因酸價係變數不易規定不得已將二年來之酸價加以統計即以其平均數暫作最高者

八、附錄第一次檢驗會議技術廳提「豬油暫行標準之研究」案

查豬油一項滬青兩局會規定者有應取健康無病之牲畜經各地衛生局宰前宰後之檢驗然後製造製造時並應注意清潔不得攙有雜質及禁用化學品等項至合格標準則尚未規定查美國對於豬油之合格標準係現定除製煉時所必不可免之脂肪酸木其所含雜質不得在百分之一以上而板油 (Leaf Lard) 之碘價不應高過 60 又 Fester and Prulerick,

Public Health Chem, Amulyzis)言除他種油脂外水與巴拉芬常為攙假之用料此項雜質總量不得超過百分之一是雜質之限度似應有所規定又食用脂肪最忌敗壞 (Rancidity) 故除製煉時所必不可避免之分解因而不能不有少量

之脂肪酸存在外美國特規定如右似此則(酸數)或(游離脂肪酸)似亦可為合格標準應檢驗之一項又揮發游離酸數(R.M)甚少在一以上(普通約〇、五)否則為攙有椰子油或櫻櫚子油之表示碘價與比光率過大或過小亦為攙有棉子油與牛油之徵(Lach P 557) 似均有加入檢驗各格與否手續中之價值至禁用之化學品想係指防腐劑及包素而言似亦有明白規定何種係禁用者之必要茲將豬油重要定數列表於左以備參考此項豬油合格標準究應如何擬定之處敬候

公決

豬油	比	重	比	光	率	碘	價	游離脂肪酸 (猪油酸計)	酸	數	揮發酸游離數 (R.M)	水分	水	收	分
	1	.534— 15.5°C .349		—		46—70		0.35—1.00	0.54—1.28		1.10*				
	2	.934— 15.3°C .938		1.4539 60°C		53—76.9		—	—		—				
	3	.854— 100 150 .862		1.4522—1.4620 40		53—76		—	—		.5— 8				
	4	U.S		—		不得低於60		深製煉時加以不可免之 脂肪酸外			—				雜質不得過 百分之五以上

*普通為 (0.5 Fosten P 166)

L1=Lench-Funlerlok Cotton and Analysis

G2=Griffin Technical Methods of Analysis

A³ - Agric Chemists Year Book 1929

U.4 S = U. S. Standards (Lench)

肉(四) 實業部天津商品檢驗局腸衣類檢驗細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依照商品檢驗暫行條例(以下簡稱條例)第二條及第二十二條暨牲畜產品檢驗規程(以下簡稱規程)之規定制定之

第二條 本細則所稱之腸衣類其項目暫定如左

(一)豬腸衣(二)羊腸衣(三)牛腸衣(四)牛羊豬大腸(五)牛食道(六)其他腸類

第三條 凡由天津輸運國外之腸衣類均應依照本細則之規定於呈請檢驗時將請驗者之姓名或牌號商人住所或商號地址貨物種類及數量商標出口日期載運船名運往地點受貨者姓名或牌號等填寫檢驗請求單連同檢驗費一并送局製據候驗

第四條 檢驗次序以接到請驗單先後為準

第五條 腸衣類之檢驗標準除依照規程第七條第二款之規定外並應依照左列之規定

(甲)製造腸衣工廠檢驗

- 一 腸衣工廠之地盤須一律以石或不滲透質之材料構成
- 一 須於廠之適宜處所多設窗戶俾廠內光綫充足空氣流通
- 一 廠內須置洗濯處浸漬處尺量處攪鹽捆紮處及熬鹽處等設備
- 一 應用裝盛腸衣器具不得用含有毒質及易生銹之金屬品

一 水量須充足水質須佳良如不能引用自來水之處所須自備洋式井其井水並須呈局化驗如含有亞硝酸碳酸鈣及安母尼亞等雜質者不得採用

一 廠內水溝須流暢每日工作完畢須用水將所用器具洗淨地盤及水溝須沖刷清淨其由廠內流出之穢水不得存留於廠之附近

一 工人身體須建康衣服須整潔染有結核及癩病等者不得執行腸衣製造業務

(乙) 腸衣製造及裝桶檢驗

一 供製造腸衣所用之各種鮮腸須儘先採用經由屠宰場之獸醫檢驗或取自健康無病之畜體如因病倒斃牲畜之腸不得採用

一 收入鮮腸須依照節令寒煖浸漬十二小時至二十四小時後取置案上用鈍刀厚刮不得過度刮破亦不得刮壓不盡殘留油脂

一 腸管內用水灌沖反復洗濯以內外均十分清潔爲度

一 腸衣之長度口徑均應確實度量所用尺度務須準確不得含混朦蔽

一 腸衣製造分鹽漬及乾製二種

一 繫製腸衣須用精鹽不得用含有雜質污垢不潔之鹽

一 乾製腸衣須充分曝乾預防潮濕虫蝕

一 捆繫腸衣須按腸衣口徑分別結束捆繫成把

一 儲藏鹽漬之腸衣在羊腸衣揉鹽之後須置於冷屋之缸內在豬腸衣作成之後置於缸內須用熟鹼浸漬之各種

乾製腸衣須置於通氣乾燥之處

一鹽漬腸衣運裝出口時須裝入內敷白布之堅固木桶內在羊腸衣每層須多撒布精鹽在豬腸衣須灌入熟鹼所用白布木桶均須新製堅潔者乾製腸衣或置木箱內或置內襯厚紙之白袋內均須得保持其清潔並堅固嚴密者

一如有用漂白藥水之必要者須將擬用之漂白藥水呈局化驗證明其藥水內確無毒質之存在者方准應用

(丙)腸衣品質檢驗

(一)長度 分左列各種

1. 豬腸衣 每紮全長一二、二五公尺 以三節合成至多不得過四節

2. 羊腸衣 每紮全長為三一公尺 以三節合成至多不得過五節

3. 牛腸衣 每紮長為二〇公尺 以十條紮成一把

4. 牛大腸 每紮全長為九、一公尺 以四節或五節紮成

盲腸每條長約一、一三公尺 以五條紮成一把

5. 豬大腸(直腸) 每條長約一公尺 以五條紮成一把

6. 羊大腸(盲腸) 每條長約三三公分 以十條紮成一把

7. 牛食道 每條長約六一公分 不拘條數捆紮

(二)口徑 分左列各種

1. 豬腸衣 口徑分萬二六至二八公厘、二八至三〇公厘、三〇至三二公厘、三二至三四公厘、三四

至三六公厘及三六公厘以上等六種

2. 羊腸衣 口徑分一六至一八公厘、一八至二〇公厘、二〇至二二公厘、二二至二四公厘及二四至二六公厘等五種

豬腸衣口徑在三六公釐以上羊腸衣口徑在一六公釐以下者不得運銷美國

3. 牛腸衣 口徑分四八至五〇公釐、五〇至六十公釐及六〇公釐以上等三種牛豬羊大腸及牛食道口徑不分大小

(三) 顏色 鹽漬腸衣以乳白色或淡紅色者為合格

乾製腸衣以淡黃色者為合格

(四) 氣味 鹽漬腸衣以不帶腐敗及牲畜氣味者為合格

(五) 實質 以薄韌透明而均勻者為合格

(六) 傷痕 以無寄生生物嚙痕及破裂者為合格

(七) 雜質 以不含鐵質亞硝酸碳酸鈣礫精及其他有損腸質與有礙衛生之雜質者為合格

第六條 檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還其徵收費額暫定如左

(一) 鹽豬腸衣每担收國幣二元五角

(二) 鹽羊腸衣每担收國幣二元五角

(三) 乾豬腸衣每担收國幣五元

(四) 乾羊腸衣每担收國幣五元

實業部第一次技術會議彙編

(五) 鹽豬大腸鹽羊大腸 每担收國幣一元

(六) 鹽牛腸鹽牛食道 每担收國幣一元

(七) 乾牛腸乾牛食道 每担收國幣二元

以上不足一担之尾數均以一担計

第七條 檢驗合格之腸衣除依照條例第十三條之規定發給證書外應由局派員監視裝箱

各種腸衣採自本局承認之屠宰場經獸醫執行宰前宰後之檢驗確係健康無病之畜體經本局證明者得給以中種證書

第八條 報驗人依照條例第十四條之規定請求覆驗時應於接到檢驗單後七日內行之並須附交檢驗單但認為無覆驗之必要時得核駁之

第九條 證書有效期間遵照實業部規定應自發給之日起以兩星期為限如超過兩星期須呈請復驗但不收檢驗費

第十條 證書如在有效期間內遺失時除依照條例第十五條之規定呈請補發證書外須將原領證書號數及遺失情形詳細聲明呈局候核並須將原領證書號數及遺失情形登載本市著名日報兩日以上聲明遺失請求作廢

第十一條 遺失證書之腸衣如檢驗局認為有必須復驗時得重行檢驗但不收檢驗費

第十二條 商人於檢驗完畢發給證書之後如須更改包裝或更換船名更改出口日期以及其他特殊情形必須更換證書時得填具換證請求單聲敘理由連同原領證書呈局核換但以一次為限其因改裝者並應由局派員監視裝箱

第十三條 依照前兩條呈請補發證書或更換證書時每張證書應繳國幣五角

第十四條 凡以樣品出口請求檢驗者其每件貨品重量在五公斤以內只收檢驗單紙費國幣二角超過此限者仍照章加收檢驗

第十五條 經營腸衣對外貿易之商號或公司應向本局登記將名稱資本地址負責人姓名及經歷自製或採辦之商品種類商標担保者之名稱及地址等詳填登記表呈請本局審核認可後發給執照前項担保者須有殷實商號二家出具連帶負責之保證書

第十六條 凡經登記之腸衣商號或公司不遵從本局腸衣檢驗細則之規定及檢驗員之指導者本局得隨時取銷其登記

第十七條 本細則呈請實業部核准備案後以局令公布之日施行

查津檢局簽復仍擬將製造腸衣工廠檢驗與腸衣製造及裝桶檢驗兩項列入檢驗細則所述理由似難認為確當(一)工廠設備製造手續及包裝方法對於任何製造商品如製過蛋蛋產品動物油脂等均有影響不過大小不同而已檢驗項目應依原則規定腸衣似未便獨異(二)商人以謀利為目的苟知其道當無不力求改良出品推廣銷路若因腸衣出口多不合格可由局派員曉以利害加以指導似不必施行工廠檢驗(三)依檢驗細則第七條腸衣「應由局派員監視裝箱」(箱)似應改為「桶」似亦可達裝桶檢驗之目的(四)檢驗細則應從「商品檢驗」四字着想工廠製造及包裝檢驗事涉工廠管理範圍似以另訂規則為宜總之若照上次簽註辦理似較妥善但為慎重起見可否送參事廳核簽

腸衣長度標準除天然長度外津檢局前復稱係津市腸商習慣故有擬請酌改一二、二五公尺及九、一公尺之意見若果為國際市場腸衣交易所公認當可採用至於三一公尺並無問題理合聲明

度量衡新制河北等省現已在推行中請參照上次簽註酌定

肉類檢驗標準因與青檢驗局標準頗不一致互有短長已交研究委員會研究俟有報告到廳當即將檢驗細則審核送奉
以上所述如何之處仍祈

酌奪此復

商業司

技術廳啓

准移送津檢局腸衣類肉品類暨蛋品類檢驗細則草案三件過廳囑爲審核茲將腸衣類蛋品類二件就技術方面有關各條分別述之肉品類一件似可暫不簽註理由詳後

一、腸衣類檢驗細則草案

第二條

本條腸衣單獨稱腸與第五第七兩條不符豬腸羊腸鹽乾兩種亦似無分列之必要擬酌予修改以求簡明條文如下

本細則所稱之腸衣類其項目暫定如左

- (一) 豬腸衣
- (二) 羊腸衣
- (三) 牛腸衣
- (四) 牛豬羊大腸
- (五) 牛食道
- (六) 其他腸類

第五條

商品檢驗以品質爲主本條甲乙兩項工廠製造及裝桶檢驗固屬切要似不宜列入本細則內可照青局辦法另行規定並將第七條

提前參照青局細則第四第五兩條酌量修改

「米特」「生的米特」「米釐米特」均係舊譯名應照度量衡新制改為公尺公分公釐

腸衣之以數節合成者稍長稍短或無不可如能打破習慣改為整齊之數當較為利便是否可行似可函商津檢局定奪至于牛盲腸豬大腸羊大腸牛食道四種均用天然長度不能更改理合附帶聲明

「每長紮」擬改為「每腸全長」以免與「每條長」相混

牛大腸據津檢局復稱「以四節或五節合成一條（如豬腸衣羊腸衣然）故稱節而不成腸」「成」字諒係「稱」字之誤4.牛大腸下似應為「每紮全長九、一公尺以四節或五節合成」

本條條文擬酌改如左有？者尙請

貴司詢明津檢局酌奪

腸衣類之檢驗標準如左

(一)長度

1. 豬腸衣 每紮全長一二·二五公尺 以二節合成至多不得過四節
2. 羊腸衣 每紮全長三一公尺 以三節合成至多不得過五節
3. 牛腸衣 每條長二〇公尺 以十條紮成一把
4. 牛大腸 每紮全長九、一公尺 以四節或五節合成
盲腸 每條長約一、一三公尺 以五條成紮一把
5. 豬大腸（直腸） 每條長約一公尺 以五條紮成一把

6. 羊大腸(盲腸) 每條長約三三公分 以十條紮成一把

7. 牛食道 每條長約六一公分 不拘條數捆紮

(二)口徑

1. 豬腸衣 口徑分二六至二八公厘、二八至三〇公厘、三〇至三二公厘、三二至三四公厘、三四至三六公厘、及三六公厘以上等六種

2. 羊腸衣 口徑分一六至一八公厘、一八至二〇公厘、二〇至二二公厘、二二至二四公厘、及二四至二六公厘、等五種

豬腸衣口徑在三六公釐以上羊腸衣口徑在一六公釐以下者不得運銷美國

3. 牛腸衣 口徑分四八至五〇公釐、五〇至六〇公釐及六〇公厘、以上等三種

4. 牛豬羊大腸及牛食道口徑不分大小

(三)顏色 鹽漬腸衣以乳白色或淡紅色爲合格

乾製腸衣以淡黃色者爲合格

(四)氣味 鹽漬腸衣以不帶腐敗及牲畜氣味者爲合格

乾製腸衣以帶有香味者爲合格

(五)實質 以薄韌透明而均勻者爲合格

(六)傷痕 以無寄生生物嚙痕及破裂者爲合格

(七)雜質 以不含鐵質亞硝酸碳酸鈣礮精及其他有損腸質與有礙衛生之雜質者爲合格

第六條

除腸大外「腸」字之下各應加一「衣」字俾與第二第五兩條相符

自度量衡新制實行之後担有公担市担兩種本部檢驗規程暨檢驗細則中檢驗費以担計者頗多似應改用新制以求保持推行之精神本條「每担」擬改爲「每公担（二市担）」檢驗費亦倍之如因公担單位太大不甚適用則可改用公斤最低限度交應改爲「每市担（五十公斤）」以免誤會

第十四條

括弧內「啓羅」二字爲公斤之法名譯音應予刪除或另加（十市斤）三字亦可

二、肉品類檢驗細則草案

肉品類檢驗爲國民衛生及康健計極爲切要惟依第二次商品檢驗會議第五十三案議決案屠肉及肉製品檢驗應請部咨商內政部辦理在未決定辦法以前似可暫不簽註

三、蛋品類檢驗細則草案

本細則中「蛋品類」及「蛋品」似應依牲畜產品檢驗規程暨津檢局牲畜產品檢驗細則一律改爲「蛋類」

第二條

「以便派員扞樣或檢驗」扞樣擬改爲「採樣」俾與第四條相符

第三條

「應行檢驗之蛋品類別如左」似可改爲「本細則所稱之蛋類其項目暫定如左」所舉項目與滬檢局蛋品檢驗細則所舉類別相同當無不合之處括弧內數目字似亦應用大寫使與第五條相符以醒眉目

第四條

「蛋品採樣之標準如左」擬改爲「蛋類採樣辦法如左」採樣重量沿用市制不甚相宜且本草案內或用市制或用新制更易混淆「採取一斤(市制)」似可改爲「採取五公兩(一市斤)」採取半斤似可改爲「採取二、五公兩」

第五條

本條係採用滬檢局標準當可適用惟須聲明者約有三點(一)本條與滬檢局細則所不同者在加添「乾蛋白之打擦高度應優良」此項檢驗擬先充分研究暫予刪除(二)冰蛋之細菌檢驗依上次商品檢驗技術會議牲畜產品組討論結果報告滬檢局暫仍舊青檢局及其他各檢局可於細則中加一項文曰「如必要時得採用細菌檢驗」惟此項討論結果未經第二次商品檢驗會議正式通過不便修改(三)蛋類之化學檢驗標準滬漢兩檢局不同其主要理由似爲兩檢局所用化驗方法不甚一致所得化驗結果隨而微異津檢局既採用滬檢局標準諒亦採用滬檢局化驗方法當無不適用之虞以上三點現正擬具提案交技術研究會研究具報再行核定

第九條

「以担計」之「担」字應改「公担」或「市担」「每担」二字亦應酌改理由及辦法詳前

第十八條

括弧內「啓羅」或刪除或另加「十市斤」三字理由詳前

以上所述是否有當尙請

卓裁此復

商業司

實業部青島商品檢驗局腸衣類檢驗細則廿一年六月六日核准

第一條 本細則依商品檢驗暫行條例(以下簡稱條例)第二十二條及牲畜產品檢驗規程之規定制定之

第二條 本細則所稱之腸衣類其項目暫定如左

(一)猪腸衣

(二)羊腸衣

(三)牛腸衣

(四)牛食道

(五)牛膀胱

(六)牛胃

第三條 運貨商號或商人請求檢驗時須先將請求檢驗者姓名或牌號商人住所或商號地址貨物種類及數量商品記號及件

數出口日期載運船名運往地點受貨者姓名或牌號等填寫檢驗請求單連同檢驗費送局由局掣給收據派員檢驗

第四條 腸衣類檢驗於製造場所行之其原料應採用經過屠宰場檢驗合格者

第五條 青島腸衣工場應依照本局之腸衣製造及工場設備規則辦理之

第六條 腸衣類之檢驗標準如左

(甲)猪之鹽漬腸衣每紮全長限十公尺其直徑分二六—二八公厘二八—三〇公厘三〇—三二公厘三二—三四公厘三四—三六公厘及三六公厘以上等六種牛之鹽漬腸衣分大小腸兩種均應分別裝箱不得混淆凡每紮全長不足

十公尺或混淆裝箱者禁止出口但因數量甚少將二種或二種以上分層合裝一箱者不在此限

(乙)腸衣類之色味鹽漬者以顏色乳白或淡紅氣味鮮香者為合格乾燥者以色黃味香者為合格其實質檢驗分自然的及人為的二種自然的為曾罹腸炎或其他疾病愈後組織粗糙硬變者人為的為製造拙劣及殘餘附着物或損傷破裂者檢驗時凡硬變部破裂部及殘餘附着物佔重要地位者或三者合計其長超過一公尺即全繫之長十分之一者為不合格須澈底剔除方得領證出口

(丙)鹽漬腸衣類裝桶時應封固堅牢不得有滲漏滲汁情形以免途中變質

第七條 檢驗次序以接到檢驗請求單先後為準

第八條 檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還其費額如左

(一)猪腸衣以担計每担收國幣一元

(二)乾猪腸衣以担計每担收國幣五元

(三)牛腸衣以担計每担收國幣四角

(四)乾牛腸衣以担計每担收國幣二元

(五)羊腸衣以担計每担收國幣一元

(六)乾羊腸衣以担計每担收國幣五元

(七)牛食道以担計每担收國幣四角

(八)乾牛食道以担計每担收國幣二元

(九)牛膀胱以担計每担收國幣一元

(十)牛胃以担計每担收國幣八分

第九條 檢驗合格者於裝桶後加蓋檢印禁止輸出者不予蓋印

第十條 凡經檢驗合格之腸衣類由檢驗處主任簽字呈請局長發給證書其不合格者由主任及檢驗負責人員於檢驗單簽名

第十一條 原報驗人依條例第十四條請求復驗應於接到不合格通知單七日內行之並附繳檢驗單

第十二條 腸衣類檢驗證書之有效期間以兩星期為限

第十三條 證書如在有效期內遺失時除依條例第十五條呈請補發外須將原領證書號數及遺失情形登載本市著名日報兩日

以上聲明作廢

第十四條 依條例第十五條呈請補發證書或換發證書時每張繳手續費國幣五角

第十五條 本細則自呈部核准備案局令公布之日施行

腸衣製造及工場設備規則二十一年六月六日呈准備案

第一條 凡在青島經營出口所設立之腸衣工場其製造及設備均須依照本規則之規定

第二條 凡青島之腸衣工場不能適合以下所規定之設備者應自本規則公布之日起三個月以內改造或添設之否則本局對

於其出品不予檢驗證書禁止出口

第三條 腸衣工場之製品應厲行洗滌及滷汁消毒

第四條 工場之位置應擇左列各地

一、市外人畜稀少之處

二、給水及排水便利之處

實業部第一次技術會議彙編

三、污物運搬容易之處

第五條 工場內部應備有洗滌室去脂室粘膜刮去室腸衣分配室鹽漬及結紮室裝桶室污水池及污物池等地面及牆根均須以三和土築之以便消毒

第六條 屠場運來之腸類先在洗滌室充分洗滌如有病變或破裂部分應即剔除供洗滌用之器具爲白鐵製或木製之桶其以三和土築成洗滌槽者則消毒尤便

第七條 洗滌清潔之腸類隨即移入去脂室室內設木製之檯檯上裝高二三尺之木架置腸其上凡腸上附着之脂肪應用鐵製之鐵刀一一分離之

第八條 去脂完全之腸類更移入粘膜刮去室用竹刀徐徐刮去粘膜及筋層務期充分除淨同時須注意勿使其破裂

第九條 粘膜及筋層刮除後再充分洗滌之即移入腸衣分配室此際於腸內滿注以水驗其破裂與否破裂者應即剔除牛腸衣應分別爲大小腸兩種豬腸衣應量其直徑別爲三六 m, 二六 m, 一八 m, 三〇 m, 三二 m, 三四 m, 三六 m 等六種各分別置之量腸之設備應於木製之檯上設有二六 m, 至三六 m, 等六種之槽架腸衣注出時隨即置於槽上其在第幾槽適合者即知其直徑爲若干

第十條 腸衣分配畢即移入鹽漬及結紮室鹽漬用器爲長四五尺寬二三尺高五六寸長方形之木桶桶底頂布潔淨之食鹽鹽上配置腸衣腸衣之上更以食鹽撒布之如此充分鹽漬後即可選擇每長十公尺紮爲一束更移入預置滿汁之缸中以備裝備

第十一條 桶之構造應便堅牢不可滲漏裝桶之際應將桶之內面洗滌乾淨始於桶底撒布食鹽上置腸衣腸衣之上更撒食鹽逐層疊積至裝滿時即行釘蓋桶側預設小孔訂蓋後由此貫注滿汁至滿爲度然後將孔封固桶之全體爲紡錘形中央及

上下兩側設置之處均須釘以一寸寬之鐵箍以防中途破損

第十二條 污水池及污物池均以三和土爲之池上設鐵製之蓋池內不時撒布消毒藥品以重衛生

第十三條 製造時廢棄之脂肪可以供牛油及豬油製造之用粘膜部分可以供肥料之用惟運搬時均應以不滲漏之箱盛之以免

污水洩漏於公共之道路

第十四條 本局得隨時派技術官臨檢工場指導改良

第十五條 本規則由局呈部備案公布施行

肉(五) 檢驗局應否規定檢驗腸衣路子之大小案(漢局楊世傑提)

腸衣之檢驗僅注重於品質氣味色澤而於路子之大小從未計及殊不知路子之大小於價格上大相懸殊每有腸商不顧信譽將大路冒充小路或名爲小路而實夾以若干大路常被海關查出處罰或由外國退還原地此種損失爲數不貲此故由於商人之作僞使然而檢驗當局想亦負有相當責任查商品檢驗條例第二條商品有僞偽之積習者應施以檢驗是則腸衣路子之大小亦有規定檢驗之必要

辦法 腸衣裝桶除依從前檢驗外並須查明桶數自某號以至某號裝有某路腸衣若干與商人請求單相符時給以證書是否可行
敬請

公決

漢局研究青島局肉類檢驗細則草案之意見

第二條 第二條所稱肉類如能照津局之第三條分別種類較爲簡便似不必將各肉類內外部分一一列入但未審該局除牛舌牛肝牛胆之外對於其餘之豬舌羊舌豬肝羊肝是否暫不檢驗果爾似可勿容加入非然者尙須加入豬羊舌肝等品以

免遺漏

第八條 假令該局檢驗猪舌猪肝羊舌羊肝等品則牛胆之下尚須加入猪舌猪肝羊舌羊肝等鮮肉

第九條 (甲)『生體檢驗……眼臉及口鼻腔檢驗體溫檢驗等三種』似宜改爲眼臉口鼻腔及耳根檢驗體溫檢驗等三種

(二)『眼臉及口鼻腔檢驗』似宜改爲眼臉口鼻腔及耳根檢驗

4. 條之下似宜添『5. 耳根溫度變化之有無』

(三)體溫檢驗

在直腸內……而體溫在……禁止屠殺』似宜改爲而體溫因各家畜不能同一牛在攝氏三八、〇至三九

、五度積在三八、五至四〇、五度豚三八、五至四〇、〇度羊三八、五至四一、〇度者爲合格超過此度

者禁止屠殺

體溫檢驗之下方加聽診檢驗一條

(四)聽診檢驗

在聽取各種器官特於心臟肺臟及胃腸有無變態

(丙)內臟檢驗 青局對於內臟檢驗所列病象甚多似可不必總之與生理現象相反者即爲病理勿容一一列入若能

照津局宰後檢驗辦理則比較簡便矣

第十二條 (四)『無馬肉攪入者』似可改爲無他獸肉攪入者

第十四條 (二)『打檢時……者』似可改爲打檢時發堅實之聲音者

(三)『真空試驗……者』似可改爲內容物無漏泄現象者真空試驗時五字可以刪去因爲內容物無漏泄現象不一

定要真空試驗方可看出

(四)款可以刪去與第一款相近重複因爲蓋底無逐漸膨脹現象卽是向內方凹陷之意若是向內方凹陷之罐頭決無有逐漸膨脹之理

(五)「化學檢驗時……者」似可改爲化學檢驗時無有毒之金屬及無有害之防腐劑溶存者

津局對於青局肉類檢驗細則之意見

關於第三條 似宜依性質分類若一一臚列各種肉品未免有掛漏之嫌再出口肉類少有直以鮮肉出口者故牛猪羊等肉與凍肉分列亦覺重複

關於第八條 第九條 似宜概括的分爲宰前檢驗宰後檢驗及包裝檢驗三部分

關於第九條 甲項三種檢驗之區分法似牽強且於呼吸脈搏一未提及

關於第九條 丙項各種內臟檢驗頗爲詳細但歷舉各種病各不免舉一漏百之嫌

關於第十一條 第二項冷藏室溫度標準似覺高然凍肉在華氏五度凍二十日者可以殺滅肉內旋毛虫

關於第十一條製造時不加檢驗似欠手續

關於第十二條 香腸之囊虫及旋毛虫不知如何檢驗

總觀青局細則似過注意於檢驗方法而於取締及防遏標準稍爲忽略

肉(六) 動物油脂類應劃歸油類組案

(張澤珪
文福因提)

理由 查動物油脂在有機化學上其組成均爲可鹼化之(Glycerides)一類且經製煉手續後已成爲化工产品其檢驗手續爲比重折光指數碘價鹼化價酸價等又與植物油類檢驗完全同相再就各國油類典籍觀之則普通所謂「油類」鮮有不將動植礦

各油連帶論及者現礦油已歸油類組討論(據技委會發交)而動物油脂類劃歸化工處檢驗亦為各局技術研究委員所贊同(據技委會十二月十七日函)爰據上情擬請決議將動物油脂類劃歸油類組檢驗以清系統而利進行是否有當敬候公決

辦法 議決後呈部通令各局實行

植物病蟲害組

植(一) 實業部上海商品檢驗局植物病蟲害檢驗暫行細則草案

第一條 本細則依商品檢驗暫行條例(以下簡稱本條例)第二條及第二十二條之規定制定之

第二條 本細則所稱植物病蟲害係指有害植物之病菌害蟲而言但其他生物認為有害於植物者亦得依據本細則施行檢

驗

第三條 本細則所稱植物係指植物全部及一部而言其類別暫定如左

(甲)植物全部及一部之能供栽培用者例如觀賞植物苗木等

(乙)果實(包括新鮮及乾製兩種)例如柑橘柚萍果葡萄葡萄乾波羅密梨杏杏脯香蕉柑果梅棗荔枝荔枝乾龍眼

龍眼乾椰子李石榴蓮子胡桃桃栗子無花果洋葦楊梅等

(丙)種子例如稻大麥小麥燕麥大荳紫英雲種子菜子棉籽花卉種子等

(丁)蔬菜例如青菜洋葱番薯馬鈴薯西瓜東瓜番茄等

第四條 凡由國內輸出之植物及其包裝品均須依據本細則之規定向本局領填檢驗請求單連同檢驗費呈請檢驗合格者

逐件加蓋標識並給證書方得報關出口

第五條 凡由國外輸入之植物及其包裝品均須依據本細則之規定向本局或本局指定地點領填檢驗請求單連同檢驗費

呈請檢驗其攜有輸出國政府之檢驗證書者亦須附呈經本局派員檢驗合格後在包裝上逐件加蓋標識方得入口
第六條 檢驗人員執行檢驗時除植物及其包裝品外對於其他物品認為有附着病菌害蟲之虞時亦得施行檢驗

第七條 本局依接請求單之先後即日派員檢驗限兩日內施行完竣星期日或其他放假日依次延長之但遇必要時不在此限其檢驗地點如左

(甲) 凡由國外輸入之植物無論個人攜帶公司轉運或郵局遞寄均由本局派員前往船舶碼頭郵局分別檢驗

(乙) 凡由國內輸出之植物由本局派員至包裝地或其他指定地點實施檢驗遇必要時得派員遄赴田園檢驗

第八條 凡由國外輸入之植物經本局派員檢驗後認為有病菌害蟲者得令報驗人運往指定地點分別輕重施行燻蒸手續或燒棄之

燻蒸費及搬運費概由報驗人擔負

第九條 凡由國內輸出之植物經本局派員檢驗後認為有病菌害蟲者得通知原報驗人運往指定地點施行燻蒸手續其不願者聽但不發給證書

燻蒸費及搬運費概由報驗人負擔

第十條 燻蒸費之標準暫定如左

(甲) 凡容積在一百立方尺及一百立方尺以下者收國幣八角

(乙) 凡容積超過一百立方尺者每十立方尺加收國幣五分不及十立方尺者作十立方尺論

實業部第一次技術會議彙編

第十一條 本局認爲有防止國外危險病蟲害之必要時得呈准實業部明令禁止或限制各該出產地寄主之輸入

第十二條 凡由國外運輸棉籽及籽棉進口者非有輸出國政府之檢驗證書絕對不准進口

第十三條 凡輸入植物之病菌害虫專供學術研究者須先向 實業部領取許可證於抵埠時呈請本局檢驗無誤方准入口

第十四條 凡輸出植物由本局依各輸入國之檢驗情形分別規定檢驗標準

第十五條 出口植物檢驗後依本條例第十三條之規定發給證書或檢驗單由本局通知報驗人持檢驗費收據換領

第十六條 檢驗費數額如左

(甲)植物全部及一部之能供栽培用者苗木花卉每株收國幣二分其他每株收國幣一分

(乙)果實萍果葡萄乾柑橘檸檬杧果香蕉每担收國幣八角其他果實每担收國幣三角不及一担者作一担論

(丙)種子菜子芝麻亞麻子等每担收國幣三分其他種子每担收國幣二分不及一担者作一担論

(丁)蔬菜 各種蔬菜每担收國幣一角不及一担者作一担論

檢驗合格與否檢驗費概不發還

第十七條 凡經本局檢驗不合格之出口植物原報驗人得於三日內聲敘理由依本條例第十四條之規定呈請覆驗一次但須

附繳原檢驗單

第十八條 檢驗合格之出口植物必須改換包裝時須向局領填改裝請求單連同原領證書送請本局核辦

本局接受前項請求經核准後應派員監視改裝無誤重加標識換給證書

第十九條 出口植物之合格證書以三個月爲有效期間

第二十條 出口植物商店所用商標不得與本局所定標識類似

第二十一條 本細則自 實業部核准備案局令公佈之日施行

植(二) 廣州商品檢驗局苗木種籽菓類進口檢驗暫行細則草案

第一條 本細則依商品檢驗暫行條例第二條及第二十二條之規定制定之

第二條 凡進口或轉口之苗木種籽菓類均應依本細則之規定向商品檢驗局填寫檢驗請求單連同檢驗費呈請檢驗俟給有

合格證書方准報關進口或轉口但遇必要時得於採樣後先給進口或轉口憑單如攜有他國檢驗證書等件者亦應附

呈查核

第三條 前條所指之苗木種籽菓類其類別暫定如左

(一) 苗木類(樹苗 菓苗 插條 塊莖 根莖 孫莖或植物之全株及一部份之能供栽植者)

(二) 種子類(菜種 花種 棉籽 荳類及一切林木種籽子仁等)

(三) 菓類(橙柑 檸檬 柑橘 萍菓 葡萄 梨 杏 菠蘿 香蕉 椰子 山竹 杜菓 梅 榴蓮 檳榔

青蒟 無花果 胡椒 合桃 菓子 栗肉 番茄瓜及一切之鮮菓乾菓等)

第四條 檢驗局依接到檢驗請求單之先後派員檢驗於必要時得採樣回局檢驗採樣數量以檢驗上之必需量為限已經採樣

之包箱採樣員應分別印識并發給採樣收據

第五條 檢驗手續限一日內施行竣事但遇必要時不在此限星期日或其他放假日得依次延長之

第六條 苗木種籽菓類檢驗合格之標準

(一) 苗木及其附帶之土壤與包裝以無附着瘤腫 Cankers warts and Seals 疫熱 Blights and Burns 枯萎 Wilts and

Yellowings 露菌 Mildews 腐爛 Rots 等病菌及牙蟲 Aphids 介殼蟲 Scale Insects 綠蟲 Nematodes 等其他之病

蟲害者爲合格

- (一) 種籽及其包裝以無附着菌核 Sclerotium Diseases 黑穗 Smuts 銹 Rusts 等病菌及其他之病蟲害者爲合格
- (二) 葉類及其包裝箱罐填充材料以無附着露菌 Mildews 瘡痂 Cankers and Scabs 疫熱 Blights Burns 腐爛 Rots 病菌及蚜蟲 Aphids 介殼蟲 Scale Insects 蠅蛾 Flies and Moths 等及其他之病蟲害者爲合格

第七條 前項商品經檢驗後如認爲有病菌害蟲之附着而易於摘除消毒者得由局爲之燻蒸消毒復驗合格後方准運輸其認爲有非常危害時得燻棄之

第八條 燻蒸消毒收費之標準如下

- (一) 容積二十五立方尺徵費國幣五角
 - (二) 容積二十六至五十立方尺征費國幣八角
 - (三) 容積五十一至一百立方尺征國幣一元二角
- 一百立方尺以上每十立方尺加國幣一角

第九條 檢驗局如認爲應防止病菌害蟲傳布之必要時得呈請 實業部禁止該項商品之進口或轉口

第十條 檢驗收費之標準如下無論合格與否概不發還

(一) 苗木類

甲、樹苗 葉苗 插條等以株計每百株收國幣三角

乙、塊莖 根莖 球莖等以担計每担收國幣三角

(二) 種籽類以担計每担收國幣三角

(三) 菓類

甲、葡萄乾 杏脯 梅乾 無花果 檳榔 胡椒 核桃 栗肉 椰肉絲及一切菓乾等每百斤收國幣五角

乙、鮮葡萄 波羅 香蕉 山竹 榴蓮 梨杏 番茄 瓜類及一切鮮菓等每百斤收國幣三角

丙、橙柑 檸檬 柚 柑橘 萍菓 杞菓 椰子以個計每百個收國幣三角

第十一條 檢驗合格之苗木種籽菓類依商品檢驗暫行條例第十三條發給證書或檢驗單時須通知報驗人持繳費收據換領

第十二條 本細則如有未盡事宜得隨時呈部修改之

第十三條 本細則自呈奉 核准備案後以局令公佈之日施行

植(三) 廣州商品檢驗局水產品進口檢驗暫行細則草案

第一條 本細則依商品檢驗暫行條例第二條及二十二條之規定制定之

第二條 凡進口或轉口之水產品均應依本細則之規定向商品檢驗局填寫檢驗請求單連同檢驗費呈請檢驗俟給有合格證書方准報關進口或轉口但遇必要時得於採樣後先給進口憑單或轉口憑單

第三條 水產品之種類暫定如左

(甲) 乾製水產品

魚翅 魚唇 魚皮 魚子 鰵筋 魚鱈(即魚肚魚膠) 魚腸 明骨 墨魚 鱈魚 魷魚 柴魚 乾螺肉
蟹裙 海參 乾鮑 淡菜 乾貝 乾蛤 帶子 蝦乾 蝦米 蠔鼓 蠔乾 禾虫乾 沙虫乾 蟹肉乾
燻魚 海帶 紫菜 石花菜 洋菜(即大菜) 魚肉肥料 蝦糠 蠔乾 魚肉粉 各種乾魚等

(乙) 鹽製水產品

海哲 鹽鯪(即水澤鹹魚) (鹽鮭)即三文鹹魚) 其他鹹魚等

(丙)罐製水產品

鮑魚 鮭魚(即罐頭三文魚) 鯷魚(即罐頭沙甸魚) 蜆肉 螺肉 蚌 蝦蟹等

第四條 檢驗局依接到檢驗請求單之先後即日派員採樣檢驗其採樣之辦法如左

(一)因檢驗上之必要得向各商號採取樣品不付價值惟採取數量以檢驗上之必要量為限

(二)已經採樣之貨包採樣員應分別印識

(三)採樣事竣由採樣員發給採樣收據

第五條 檢驗手續限兩日內施行竣事星期日或其他放假日依次延長之但遇必要時不在此限

第六條 凡水產品經檢驗後認為不合格者得禁止其輸入或認為有病菌害蟲者得代為燻蒸消毒或委託其他機關施行之但仍須覆驗合格後始准運售

第七條 檢驗局對於該項水產品如認為有非常危害時得呈准實業部明令禁止入口

第八條 水產品有左列之情形者為不合格

(一)腐敗不宜作為食品者

(二)含有毒性之防腐劑者

(三)品質份量與包皮所載不符者

(四)有農產物病蟲害者

第九條 本細則所稱之毒性防腐劑係指左列七種以外之藥劑而言

(一) 氯化鈉

(二) 糖

(三) 酒精

(四) 醋

(五) 辛香品

(六) 安息香(其量不得超過重量千分之一)

(七) 木烟

第十條

本細則所稱農產物病蟲害係指水產品及其包裝四周充塞之材料(如禾草等)附有侵蝕農產物之病菌及害虫而言

第十一條

水產品檢驗後依商品檢驗暫行條例第十三條發給證書或檢驗單時由局通知報驗人持採樣收據換領

第十二條

水產品合格證書以兩個月為有效期間但遇特別情形得呈請延長一個月

第十三條

檢驗收費之標準如左

乾製水產品以担計分為五等

(一) 魚翅 海參 魚鰾(即魚肚魚膠) 乾鮑 乾貝 魚腸 明骨 每担收國幣三元

(二) 蝦米 蝦乾 蟹肉乾 蚌豉 帶子 墨魚 魷魚 鱈魚 魚子 燻魚 每担收國幣一元二角

(三) 淡菜 螺肉乾 蛭乾 乾蛤 鰵筋 魚唇 魚皮 魚肉粉 禾蟲乾 沙蟲乾 蟹裙 柴魚 鱸乾 各種

魚乾 每担收國幣五角

(四) 海帶 紫菜 石菜花(即海菜) 洋菜(即大菜) 其他海藻 每担收國幣一角

(五) 魚肉肥料 蝦糠 蝦皮及其他用爲肥料或飼料 水產品 每担收國幣一角

鹽製水產品以担計每担收國幣三角

罐製水產品以罐計每百罐收國幣五角

第十四條 煙蒸消毒收費之標準如左

(一) 容積二五立方尺者 國幣五角

(二) 容積五〇立方尺者 國幣八角

(三) 容積一〇〇立方尺者 國幣一元二角

(四) 容積一〇〇立方尺以上每一〇立方尺增收國幣一角

第十五條 第十三條及第十四條所收之檢驗費煙蒸消毒費無論合格與否概不發還

第十六條 本細則如有未盡事宜得隨時修正之

第十七條 本細則自呈奉核准備案後以局令公布之日施行

植(四) 王前常委彥祖之提案

(一) 各局所在地輸出入之主要植物(如苗木種子果實蔬菜等)

(二) 每種植物附沾之病菌害蟲(中英文普通名稱及科學名詞)

(三) 輸入植物之病菌害蟲以何者爲多此種病菌害蟲是否爲某處或某一國所獨有而在本國尙未發現者

(四) 輸出植物之病蟲害以何者爲多其發現之處是否普遍或祇限於一縣或一省

(五) 報驗出口之植物種籽(如荳類芝蔴等)常有在千擔以上者設發現有病菌害蟲須施行煙蒸則此大宗之種籽在分批施行煙

蒸時是否應折包或原裝放入燻蒸室如須折包則重裝手續繁多如不折包則燻蒸氣體恐不易燻殺包內之病菌害蟲

(六) 燻蒸室之建築容量之大小器具之設備是否須聘請化學工程師妥為籌劃

植(五) 草擬植物病蟲害檢驗細則請轉呈頒布案 (上海商品檢驗局提)

植物病蟲害檢驗事業手續固繁範圍尤廣不特國內植物生產攸關抑且影響國際信譽在實施之前似應詳細研究以昭慎重爰特按照本國實際情形參酌各國成規草擬植物病蟲害檢驗細則如下是否有當敬請

公決

實業部商品檢驗局植物病蟲害檢驗細則草案

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱檢驗法)第一條及第十八條之規定制定之

第二條 本細則所稱植物病蟲害係指侵害植物之病菌害虫而言但其他生物認為有害於植物者亦得依據本細則施行檢

驗

第三條 本細則所稱植物係指植物本體及其生產品包括左列各項生活或已死之草本植物與木本植物而言但出口植物

之經輸入國政府明令禁止進口者不在此限

(甲) 植物全株或一部之能供栽培用者(食用果實蔬菜及繁殖用之種子列入)(乙)(丙)(丁)(三項)

(乙) 果實之能供食用者(包括新鮮及乾燥兩種但用真空容器裝置者不在此限)

(丙) 蔬菜(繁殖用之蔬菜種子列入)(丁)項)

(丁) 種子之能供繁殖用者(食用果實列入)(乙)項)

(戊) 已死植物全株或一部之作食品燃料或其他用途者(食用果實及蔬菜列入)(乙)(丙)兩項)

實業部第一次技術會議彙編

第四條 凡由國內輸出之植物及其包裝品均須依據本細則之規定向所在地商品檢驗局(以下簡稱檢驗局)領填檢驗請

求單連同檢驗費呈請檢驗合格者逐件加蓋標識給予證書方准報關出口

第五條 凡由國外輸入之植物及其包裝品均須依據本細則之規定向檢驗局或檢驗局指定地點領填檢驗請求單連同檢

驗費及輸出國政府之檢驗證書呈請檢驗經檢驗合格後在包裝上逐件加蓋標識給予憑證方准進口前項輸出國政府之檢驗證書除證明確無病菌害虫外應將植物名稱原產物重量或株數價值件數寄貨人姓名住址收貨人姓名住址商標或唛頭出口埠名出口日期運往埠名大約運到日期載運之船籍船名與船類以及包裝材料分別記載並由檢驗人員親自簽名以昭慎重

第六條 檢驗人員執行檢驗時除植物及其包裝品外對於其他物品認為有附着病菌害虫之虞者亦得施行檢驗

第七條 本局檢驗植物依接到請求單之先後即日派員檢驗限兩日內施行完竣星期日或其他放假日得依次延長之但遇

施用燻蒸消毒及其他必要手續時不在此限

第八條 檢驗局對於輸入及輸出植物實施檢驗地點規定如左

(甲)凡由國內輸出之植物由檢驗局派員至包裝地或其他指定地點執行之遇必要時得派員遣赴園圍檢驗

(乙)凡由國外輸入之植物無論個人攜帶公司轉運或郵局遞寄均由檢驗局派員前往船舶碼頭郵局或其他指定

地點執行檢驗

第九條 凡輸出及輸入植物之檢驗口岸由實業部公布之

第十條 凡由國外輸入之植物經檢驗局檢驗有病菌害虫者得令報驗人運往指定地點分別輕重施行燻蒸消毒手續或燒棄之但報驗人請求另用防止虫菌傳播之妥善方法運回輸出國時檢驗局得酌量許可之

燻蒸消毒費及搬運費概由報驗人負擔

第十一條 凡由國內輸出之植物經檢驗局驗得有病菌害虫者得通知原報驗人運往指定地點施行燻蒸消毒手續其不願者

聽但不發給證書

燻蒸消毒費及搬運費概由報驗人負擔

第十二條 燻蒸消毒費之標準規定如左

(甲)凡容積在一百立方尺及八百立方尺以下者收國幣八角

(乙)凡容積超過一百立方尺者每十立方尺加收國幣五分不及十立方尺者作十立方尺論

第十三條 實業部認為有防止國外危險病虫害之必要時得明令禁止或限制各該出產地寄主植物之輸入但試驗用品之經

國內科學機關聲敍輸入理由呈准實業部發給特許證者不在此限

第十四條 凡輸入植物之病菌害虫專供學術研究者須先向實業部領取植物病菌進口許可證於抵埠時呈請檢驗局檢驗

無誤方准進口

第十五條 凡輸出植物之檢驗標準由檢驗局依各輸入國之檢驗法令分別規定

第十六條 出口植物檢驗後依檢驗法第十一條之規定發給證書或檢驗單由檢驗局通知報驗人持檢驗費收據換領

第十七條 檢驗費之數額另由補充辦法規定之惟不得超過該項植物市價千分之三

前項檢驗費無論檢驗合格與否概不發還

第十八條 凡經檢驗局檢驗不合格之出口植物原報驗人得於七日內聲敍理由依檢驗法第十二條之規定呈請覆驗一次但

須附繳原檢驗通知單

實業部第一次技術會議彙編

第十九條 檢驗合格之出口植物必須改換包裝時應由報驗人填寫改裝請求單連同原領證書送請檢驗局核辦

檢驗局接受前項請求後應派員監視改裝重加標識換給證書

第二十條 執行檢驗時報驗人應受檢驗人員之指揮負責開閉或移動植物包裝品

第二十一條 進口及出口植物之合格證書均以兩個月爲有效間期但出口植物經輸入國政府之檢驗法令另有規定者不在此限

第二十二條 有左列各款情形之一者送交法院依法懲辦

(一)對於檢驗局人員行使賄賂者

(二)偽造或塗改檢驗證書或其他憑證者

(三)檢驗局人員有收受賄賂情事者

第二十三條 有左列各款情形之一者科五百元以下之罰金

(一)違反本細則第四條第五條第六條第十三條或第十四條之規定者

(二)對於檢驗人員施行檢驗有抗拒之行爲者

第二十四條 有左列各款情形之一者科三百元以下之罰金

(一)違反本細則第二十條之規定者

(二)輸出植物於檢驗給證後私自改易物品變更數量或換包裝者

第二十五條 檢驗人員有瀆職情事由檢驗局予以懲處

第二十六條 本細則施行辦法由檢驗局呈准實業部另訂之

第二十七條 本細則由公布之日施行

植(六) 草擬植物病蟲害檢驗標準請核議案(上海商品檢驗局提)

各國對於植物檢驗標準主張不一採用籠統辦法者有之採用指定辦法者亦有之前者包括一切為害植物之虫菌得以自由伸縮後者規定某種為害植物之虫菌目標益形顯明吾國釐訂此項標準似應在指定之中寓以伸縮之意爰草植物病蟲害檢驗標準如下是否有當敬候

公決

附植物病虫名詞單

- x *Acantholyda stellata*
- Acanthopsyche junodi*
- Acanthoscelides obtectus*
- Achaea lienardi*
- Acherontia stropos*
- x *Acidia heraclei*
- Aeritocera negligens*
- Aeromyrmex subterraneus* var. *brunneus*
- Acronycta psi*
- Adoretus sinicus*
- x *Aegeria exitiosa*
- Afrodacus biguttulus*
- Agallia sanguinolenta*
- Agarista glycine*
- Agrilus angustulus*
- x " *anxius*
- " *betuleti*
- " *bifasciatus*
- " *bilineatus*
- " *elatus*
- " *elongatus*
- " *pannonicus*
- " *ruficollis*
- " *sexguttatus*
- " *sinuatus*
- " *subauratus*
- " *undatus*
- x " *viridis*
- Agriotes aterrimus*
- x " *lineatus*
- x " *mancus*

- Agriotes marginatus
 x „ obscurus
 x „ sputator
 Agromyza pusilla
 „ simplex
 x Agrotis crinigera
 „ fennica
 „ segetum
 x Alabama argillacea
 x Aleurocanthus woglumi
 Aleurodicus destructor
 Aleurothrixus howardi
 Aleyrodes berghi
 „ brassicae
 „ vaporariorum
 x Alsophila pometaria
 x Anaphothrips signipennis
 Anarsia lineatella
 x Anasa tristis
 x Anastrepha fraterculus
 x „ grandis
 x „ ludens
 x „ serpentina
 x Ancyliis comptana
 Anisandrus dispar
 Anobium abietinum
 „ abietis
 „ augusticolle
 „ domesticum
 „ longicorne
 „ molle

Anobium nigrinum
 „ *pertinax*
 „ *pini*
 „ *plumbeum*
 „ *rufo-villosum*
Anomala aenea
 „ *orientalis*
Anoplognathus boisduvali
Anoxia villosa
Antestia lineaticollis
Anthomyia ruficeps
Anthonomus eugenii
x „ *grandis*
x „ *grandis thurberiae*
 „ *pomorum*
x „ *signatus*
x „ *varians*
x „ *vestitus*
Anthores leuconotus
Anthrenus museorum
 „ *scrophulariae*
 „ *verbasci*
x *Anuraphis maidi-radiciis*
 „ *roseus*
Apate bispinosa
 „ *capucina*
 „ *pusulata*
Aphis amydali
 „ *brassicae*
 „ *capreae*
 „ *crataegi*

- Aphis forbesi*
 „ *grossulariata*
 „ *malifoliae*
 „ *padi*
 „ *pomi*
 „ *pruni*
 „ *rapae*
 „ *saliceti*
 „ *spiraecola*
 „ *tavereii*
 „ *vittellinae*
Aphrastasia pectinatae
Aphrophora salicis
 „ *spumaria*
Apion armipes
 „ *pomonae*
 „ *xanthostylum*
Apoderus coryli
Aradus cinnamomeus
 x *Archips argyrospila*
 „ *fumiferana*
 x „ *obsoletana*
 „ *rosaceana*
 x *Arcyptera fusca*
 x „ *microptera*
Arge rosae
Argyresthia fundella
 „ *illuminatella*
 „ *laevigatella*
 „ *piniariella*
 x *Argyroploce leucotreta*

Arona catoxantha
Aspidiotus abietis
 " *cyanophylli*
 " *destructor*
 " *forbesi*
 x " *hederae*
 " *lataniae*
 " *rapos*
 " *salicis*
Asterolecanium coffeae
Athalia spinarum
Atomaria linearis
Atta sexdens
Attagenus piceus
Attelabus nitens
Attractocerus Kreuslerae
Aulacaspis cinnamoni var. *mangiferae*
 x *Autographa brassicae*
Auximobasis coffeaella
 x *Bactrocera cucurbitae*
Balaninus elephas
 " *glandium*
 " *nucum*
 " *tesselatus*
Barypithes araneiformis
Batodes angustiorana
 x *Batrachedra amydraula*
 " *arenosella*
Bibio marci
 x *Bipalus pinarius*
Biprorulus bibax

- Biston suppressaria*
Bixadus sierricola
Blastocaena hellerella
x *Blassus laucopterus*
Bombyx lanestrus
 " *queren*
x *Bothynoderes punctiventris*
Brachonyx pineti
Brachyderes incanus
Brachyrhinus ovatus
 " *sulcatus*
Brevicoryne brassicae
Brontispa froggatti
x *Bruchophagus funebais*
Bruchus quadrimaculatus
Bruchus villosus
x *Bryobia praetiosa*
x *Bucculatrix gossypiella*
x " *thurbariellea*
x *Bupalusfidonia*
Buprestis aenea
 " *cyanea*
 " *decipiens*
x " *quadripunctata*
 " *rutilans*
 " *variolosa*
x *Busseola fusca*
Byturus tomentosus
Cacoecia rosaceana
Caliroa limacina
x *Calliptamus italicus*

- Camnula pellucida*
Cantharis obscura
 " *rustica*
Carphoborus minimus
 x *Carpocapsa pomonella*
 x *Cassida bivittata*
 x " *nobilis*
Cecidomyia adietiperda
 " *acrophila*
 " *annulipes*
 " *apiciperda*
 " *betulae*
 " *betularia*
 " *brachyntera*
 x " *brassicae*
 " *capreae*
 " *cerris*
 " *circinans*
 " *dryobia*
 " *fagi*
 " *invocata*
 " *juniperina*
 " *kellneri*
 " *marginem lorquens*
 " *pavida*
 " *piceae*
 " *pini*
 " *rosaria*
 " *saliciperda*
 " *salicis*
 " *strobi*

- Cecidomyia terminalis*
Cemiosstoma seitella
x *Cephus cinctus*
 " *compressus*
 " *occidentalis*
Cerambyx aeneus
 " *arcuatus*
 " *bajulus*
x " *cerdo*
x " *fuscus*
x " *insubricus*
 " *lividus*
 " *luridus*
 " *minutus*
 " *moschatus*
 " *sanguineus*
 " *tropicus*
 " *violaceus*
x *Ceratitis capitata*
x " *rosa*
Ceratoma trifurcata
x *Ceratomia catalpae*
Cercopis sanguinolenta
Ceresa bubalus
Cerococcus hibisci
 " *parahybensis*
x *Ceroplastes sinensis*
x *Ceuthorrhynchus assimilis*
x *Ceutorhynchus pleurostigma*
Chaetocnema confinis
 " *denticulata*
 " *pulicaria*

- Chaetodacus tryoni*
 x *Chaleodermes bondari*
Chelymorpha cassidea
 x *Chermes abietis*
 „ *viridis*
Chilo loftini
Chionaspis americana
 „ *citri*
 „ *corni*
 „ *furfurs*
 „ *manni*
 „ *pinifoliae*
 „ *salisis-nigrae*
Chirida guttata
 x *Chloridea virescens*
 x *Chlorita facialis*
 x „ *flavescens*
 x „ *viridula*
 x *Chlorops taeniopus*
Chorizagrotis agrestis
 „ *auxiliaris*
 „ *introferens*
 x *Chorthippus albomarginatus*
 x „ *apricarius*
 x „ *sealaris*
 x *Chortoicetes terminiferae*
Chrysobothrys affinis
 x „ *femorata*
 x „ *solieri*
Chrysomela longicollis
 x „ *tremulae*

- Chrysomela versicolora*
 „ *viennensis*
 „ *viminalis*
 „ *vitellinae*
 x „ *vulgatissima*
Chusaris rhodias
 x *Cicadella sexnotata*
Cimbex amerinae
 „ *lucorum*
 „ *variabilis*
Cionus fraxini
 x *Cirphis amblycasis*
 x „ *loreyi*
 x „ *pyrrhias*
Cladius viminalis
 x *Cledobia moldavica*
Cleonus turbatus
Clerus formicarius
 x *Clysia ambiguella*
Cnaphalodes strobilobius
Cneorhinus plagiatus
Cnethocampa pinivora
 x „ *pityocampa*
 x „ *processionea*
Coccus africanus
 „ *elongatus*
 x „ *fagi*
 „ *fraxini*
 „ *quercicola*
 „ *viridis*
 x *Coelaenomenodera elaeides*

- Colaspis brunnea*
Coleophora analipennella
 „ *fletcherella*
 „ *fuscedinella*
 „ *laricella*
 „ *lutipennella*
 „ *malivorella*
Colias lesbia
Colopha ulmicola
Colydium filiforme
Conotrachelus crataegi
x „ *nenuphar*
x „ *psidii*
x *Contarinia nasturtii*
x „ *pyrivora*
x *Coptotermes acinaciformis*
Corone palmarum
x *Cosmophila erosa*
x „ *flava*
x „ *xanthindyma*
x *Cosmopolites sordidus*
x *Cosmopteryx dulcivoca*
Cossonus parallelopipedus
x *Cossus cossus*
x *Cotinis nitida*
x *Crambus caliginosellus*
 „ *luteolellus*
 „ *mutabilis*
 „ *praefectellus*
 „ *teterrellus*
 „ *trisectus*

- Craponius inaequalis*
Cratiosomus dubius
Cremastogaster lineolata
x *Crioceris asparagi*
 „ *duodecimpunctata*
Crocidosema plebiana
Cryphalus abietis
 „ *intermedius*
 „ *saltuarius*
x *Cryptoblabes gnidiella*
Cryptocephalus pini
Crypturgus cinereus
 „ *pusillus*
x *Cylas fornicarius*
x *Cyllene robiniae*
Cynips aptera
 „ *calycis*
 „ *collaris*
 „ *fecundatrix*
 „ *globuli*
 „ *lenticularis*
 „ *renum*
 „ *scutellaris*
 „ *sieboldi*
 „ *tinctoria*
Cyrtocanthacris septemfasciata
x *Dacus brevistylus*
x „ *ferrugineus*
x „ *oleae*
x „ *raratongensis*
x „ *vertebratus*

- Dasygnathus australis-dejeani*
- x *Dasyneura leguminicola*
 „ *rhodophaga*
- Dasyrius lutescens*
- x *Datana integerrima*
- x „ *ministra*
- Decilaus citriperda*
- Decticus verrucivorus*
- x *Dendroctonus brevicomis*
- x „ *frontalis*
- x „ *monticoloe*
- x „ *piceaperda*
- x „ *ponderosae*
- Dendrolimus pini*
- Depressaria applana*
- x „ *heracliana*
- x *Diabrotica duodecimpunctata*
- x „ *longicornis*
- x „ *trivittata*
- x „ *vittata*
- Diacrisia virginica*
- Dialeurodes citrifolii*
- Diaphania hyaliniata*
 „ *nitidalis*
- x *Diaprepes abbreviatus*
- x „ *spengleri*
- Diarthrothrips coffeae*
- Diaspis boisduvalii*
- x *Diatraea canella*
- x „ *lineolata*
- x „ *saccharalis*

- x *Diatraea suppressalis*
- x „ *venosata*
- x „ *zeacolella*
- Dilobia caeruleocephala*
- Dineura alni*
- „ *rufa*
- x *Dinoderus minutus*
- Diocalandra taitensis*
- x *Diparopsis castanea*
- x *Diplosis pyrivora*
- „ *tritici*
- x *Diprion dorsatus*
- x „ *pallidus*
- x „ *pini*
- x „ *rufus*
- x „ *sertifer*
- x „ *similis*
- x „ *socius*
- Dirphya princeps*
- „ *usambica*
- Disonycha xanthomelaena*
- Dissosteira carolina*
- x *Dociostaurus crucigerusbrevicollis*
- x „ *kraussi*
- x *Drasterius elegans*
- Dreyfusia nuesslini*
- „ *piecae*
- x *Drosophila funebris*
- Dryocoetes alni*
- „ *autographus*
- „ *villosus*

		<i>Dryopeia hirsuta</i>
x		<i>Duomitus ceramicus</i>
		<i>Dysdercus andreae</i>
x	”	<i>cardinalis</i>
x	”	<i>cingulatus</i>
x	”	<i>delauneyi</i>
x	”	<i>fasciatus</i>
x	”	<i>festivus</i>
x	”	<i>flavescens</i>
x	”	<i>howardi</i>
x	”	<i>impictiventris</i>
x	”	<i>insularis</i>
x	”	<i>intermedius</i>
x	”	<i>melanoderes</i>
x	”	<i>nigrofasciatus</i>
x	”	<i>pretiosus</i>
x	”	<i>ruficollis</i>
x	”	<i>sidae</i>
x	”	<i>superstitiosus</i>
x	”	<i>suturellus</i>
x		<i>Earias biplaga</i>
x	”	<i>cupreviridis</i>
x	”	<i>fava</i>
x	”	<i>hiegeli</i>
x	”	<i>insulana</i>
		<i>Eccoctogaster carpini</i>
x	”	<i>intricatus</i>
	”	<i>mali</i>
x	”	<i>multistriatus</i>
	”	<i>rugulosus</i>
	”	<i>scolytus</i>

- Eclasmopalpus lignosellus*
- Elater aeneus*
- „ *aeruginosus*
- „ *castaneus*
- „ *hirtus*
- „ *purpureus*
- „ *sanguineus*
- „ *subfuscus*
- „ *tesselatus*
- Eleodes suturalis*
- x *Emmalocera depressella*
- Emphytus cinctus*
- Empoa rosae*
- x *Empoasca fabae*
- „ *facialis*
- „ *flavescens*
- „ *maligna*
- x *Epeestia cantella*
- „ *kuehniella*
- x *Ephysterus chersaea*
- Epicaerus imbricatus*
- x *Epicauta adspersa*
- „ *marginata*
- „ *pennsylvanica*
- „ *vittata*
- x *Epilachna corrupta*
- x *Epitrix cucumeris*
- x „ *fuseula*
- x „ *parvula*
- x *Eriocampoides limacina*
- Eriococcus coriaceus*

- x *Eriosoma lanigerum*
- Ernoporos caucasicus*
- „ *fagi*
- „ *tiliae*
- Erodiscus ciconia*
- x *Erythroneura comes*
- Estigmene acraea*
- Eucolaspis brunnea*
- Eulecanium nigrofesciatum*
- Eumerus strigatus*
- Euoxysoma vitis*
- Euphitecia assimilata*
- x *Euphyllura olivina*
- Eurymus eurytheme*
- x *Eurytrachelus pilosipes*
- Eutettix tenellus*
- Euthrips nicotianae*
- „ *pyri*
- x *Euxoa longidentifera*
- „ *messoria*
- x „ *ochrogaster*
- x „ *radians*
- x „ *segetum*
- Evergestis rimosalis*
- „ *straminalis*
- Feltia dislocata*
- „ *ducens*
- „ *gladiaria*
- „ *subgothica*
- x *Fidia viticida*
- Forficula auricularia*

Forficula forficularia
 Frankliniella tritici
 Galeruca alni
 „ capreae
 „ lineola
 „ pinicola
 Galerucella tenella
 x „ xanthomelaena
 x Gargaphia bimaculata
 x „ torresi
 x Gasterocercodes gossypii
 Gelechia dodecella
 Geometra aescularia
 „ aurantiaria
 „ boreata
 x „ brumata
 „ defoliaria
 „ liturata
 x „ piniaria
 „ prosapiaria
 • Gibbium scotias
 Glischrochilus quadripustulatus
 Gomphocerus biguttatum
 x „ sibiricus
 Gonipterus gibberus
 „ scutellatus
 Gonocephalum simplex
 Gracilaria complanella
 „ simploniella
 Grapholitha buoliana
 „ coniferana

- Grapholitha diniana*
 „ *duplana*
 „ *duplicana*
 „ *grossana*
 „ *herzyniana*
 „ *nanana*
 „ *nigricana*
 „ *paetolana*
 „ *pinivorana*
 „ *pygmaeana*
 „ *resinella*
 „ *rufimitrana*
 „ *splendana*
 „ *strobilella*
 „ *tedella*
 „ *tetraquetrans*
 „ *turionana*
 „ *zebeana*
Graphops pubescens
Graptolitha antennata
 „ *bethunei*
 „ *laticinerea*
Gryllotalpa vulgaris
Halias chlorana
Haltica chalybea
 x „ *erucae*
 „ *ignita*
 „ *oleracea*
 x *Halticus citri*
 x *Harmolita grandis*
 x „ *tritici*

- Heliopates gibbus*
 x *Heliothis obsoleta*
 x *Heliothrips indicus*
 x „ *rubrocinctus*
 x *Helopeltis antonii*
 x „ *bergrothi*
 x „ *fasciaticollis*
 x „ *theivora*
 x *Hemerocampa leucostigma*
Hemileuca oliviae
Heterocordylus malinus
 x *Heteronychus arator*
 „ *dissidens*
 „ *inops*
 „ *licas*
 „ *plebejus*
Hippotion celerio
Homona coffearia
 x *Hoplocampa minuta*
 x *Hoplocerambyx spinicornis*
Hylastes ater
 „ *attenuatus*
 „ *cunicularius*
 „ *opacus*
Hylastinus obseurus
 „ *trifolii*
Hylemyia antiqua
 x „ *brassicae*
 x „ *cilicrura*
 x „ *coarctata*
 x „ *fusciceps*

- Hylesinus* *crenatus*
 „ *fraxini*
 „ *oleiperda*
 x „ *palliatu*s
 x *Hylobius* *abietis*
 „ *pinastri*
Hylotoma *pullata*
Hylurgops *glabratus*
 „ *palliatu*s
Hylurgus *ligniperda*
 „ *piniperda*
Hysteroneura *setariae*
Hypera *punctata*
Hyphantria *cunea*
 x *Hyponomeuta* *malinella*
 x „ *padella*
 x *Illinoia* *pisi*
 x „ *solanifolii*
Incurvaria *capitella*
Ips *acuminatus*
 „ *amitinus*
 x „ *autographus*
 „ *cembrae*
 x „ *bidentatus*
 x „ *chalcographus*
 x „ *curvidens*
 „ *laricis*
 x „ *lineatus*
 „ *proximus*
 x „ *sexdentatus*
 „ *spinidens*

- Ips suturalis*
- x „ *typographus*
- x „ *vorontzowi*
- x *Iridomyrmex humilia* .
(*Ischnaspis longirostris*)
- Isia isabella*
- Ithycerus noveboracensis*
- Jonthonota nigripes*
- Kissophagus hederæ*
- x *Lachnosterna apicalis*
- x „ *portoricensis*
- x „ *vandinei*
- Lachnus agilis*
- „ *exsicicator*
- „ *fagi*
- „ *fasciatus*
- „ *longirostris*
- „ *nudus*
- „ *pichtæ*
- „ *pini*
- „ *pinicola*
- „ *quercus*
- „ *roboris*
- „ *taniatus*
- „ *tomentosus*
- „ *viminalis*
- Lacon murinus*
- Lamia aedilis*
- x „ *carcharias*
- „ *fasciculata*
- x „ *galloprovincialis*

- Lamia linearis*
 „ *oculata*
x „ *populnea*
 „ *sutor*
 „ *textor*
Lampronia rubiella
Languria mozardi
Laphygma exempta
x „ *frugiperda*
Lasioderma serriorne
x *Laspeyresia interstinctana*
 „ *nigricana*
 „ *prunivora*
Lecanium aceris
 „ *betulae*
 „ *carpini*
 „ *fraxini*
 „ *hemicyphum*
 „ *persicae*
 „ *persicae* var. *sarothamni*
 „ *pipuli*
 „ *robiniarum*
 „ *tiliae*
 „ *tremulae*
Lepidiota caudata
 „ *frenchii*
 „ *trichosterna*
x *Lepidoderma albohirtum*
x *Lepidosaphes pinnaeformis*
x *Leptinotarsa decemlineata*
Leptophyes punctatissima

- Leucoptera coffeaella*
Levuana iridescens
Ligyris gibbosus
x „ *tumulosus*
Liparis detrita
x „ *salicis*
 „ *similis*
x *Lissorhoptus simplex*
Lithocolletii coryli
Loeusta australis
 „ *pardalina*
Lonchaea pendula
Lophyrus pallidus
 „ *pini*
 „ *rufus*
 „ *similis*
 „ *socius*
Loxostege similalis
x „ *sticticalis*
Lycophotia margaritosa saucia
Lycetus brunneus
 „ *unipunctatus*
Lyda abietis
 „ *erythrocephala*
 „ *hieroglyphica*
 „ *hypotrophica*
x „ *stellala*
Lydicoris mimeticus
Lygidea mendax
x *Lygus campestris*
x „ *elusus*

- Lygus pratensis*
Lymanitor aceris
 „ *coryli*
Lymexylon dermestoides
 „ *navale*
x *Macroductylus subspinosus*
Macrophya punctum
Macrosiphum granarium
Magdalis duplicata
 „ *memnonia*
 „ *phlegmatica*
 „ *rufa*
 „ *violacea*
x *Magicicada septendecim*
x *Malacosoma americana*
 Mamestra brassicae
 Masotermes darwinensis
 Mayetiola avenae
 Melanochroia mexicana
 Melanolestes picipes
x *Melanoplus atlantis*
x „ *bivittatus*
x „ *differentialis*
x „ *femur-rubrum*
x *Melanotus cribulosus*
x „ *fissilis*
 Melitorma insulare
x *Melittia satyriniformis*
x *Melolontha hippocastani*
x „ *melolontha*
 „ *oulgaris*

Merodon equestris
 Meromyza americana
 Meroncidius intermedius
 Metadrepna glauca
 Metallites atomarius
 „ impar
 „ marginatus
 Metamasius sericeus
 Metoponia rubriceps
 x Metriona bicolor
 Mindarus abietinus
 „ obliquus
 Mineola indigenella
 Minthea rugicollis
 Monarthrum mali
 x Monocrepidius exul
 x „ vespertinus
 Monolepta rosea
 Mosquilla vastatrix
 Murgantia histrionica
 x Myelophilus minor
 x „ piniperda
 Mylabris obtectus
 „ quadrimaculatus
 Myllocerus 11-pustulatus
 Myrmica laevinodis
 Myzus cerasi
 „ ribis
 „ rosarum
 Napomyza lateralis
 Neleucania albilinea

- Nematus abietinus*
 „ *augustus*
 „ *gallicola*
 „ *laricis*
 „ *pentandrae*
 „ *salicis*
 „ *septentrionalis*
Nemosoma elongatum
Neodiprion banksiana
Neophasia menapia
x *Nephelodes emmedonia*
Nepticula sericopeza
Neuria procincta
Neurotoma flaviventris
Noctua aceris
 „ *aprilina*
 „ *caeruleocephala*
 „ *coryli*
 „ *gamma*
 „ *griseovariegata*
 „ *ochracea*
 „ *pisi*
 „ *satellitica*
 „ *tritici*
 „ *vestigialis*
x *Nygmia phaeorrhoea*
Nymphula depunctalis
Oecanthus nigricornis
 „ *niveus*
Oeetieus kirbyi var. *platensis*
 „ *platensis*

- Omius forticornis*
Oncoseellis sulciventris
Opadia funebrana
Opatrum sabulosum
 „ *tibiale*
Ophideres ancilla
 „ *fullonica*
 „ *materna*
Ophion lecteus
Opogona glycyphaga
Orchestes alni
 „ *fagi*
 „ *pallicornis*
 „ *populi*
 „ *quercus*
x *Orgyia antiqua*
 „ *selenitica*
x *Ornix petiolella*
Orthorrhinus cylindrirostris
x *Oryetes boas*
x „ *monoceros*
x *Oscinella frit*
Otiorhynchus fuscipes
 „ *irritans*
 „ *morio*
 „ *multipunctatus*
 „ *niger*
 „ *ovatus*
 „ *perdix*
 „ *planatus*
 „ *porcatus*

- Otiorhynchus raucus
 „ scaber
 x „ singularis
 „ subdentatus
 „ sulcatus
 x „ tenbricosus
 „ villosopunctatus
 x Oxycaraenus albidipennis
 x „ aretatus
 x „ dudgeoni
 x „ hyalipennis
 x „ lætuosus
 x „ laetus
 Pachys betularia
 Padraona marnas
 Paecilocampa populi
 Paecilocapsus lineatus
 x Paleacrita vernata
 x Panolis flammea
 x „ griseovariegata
 x Papaipema nebris
 Papilio cornettii
 „ zelicaon
 Parasa virida
 Paria canella
 Parlatoria blanchardi
 x Pectinophora scutata
 Pegomyia betae
 x „ hyoscyami
 Pemphigus affinis
 „ betae

- Pemphigus bumeliae*
 " *bursarins*
 " *flaginis*
 " *lactuarius*
 " *marsupialis*
 x " *nidificus*
 " *ovatooblongus*
 " *piccae*
 " *poschingeri*
 " *protospirae*
 " *ranunculi*
 " *spirothecae*
 " *tremulae*
 " *vesicalis*
 " *xylostei*
Pentalonia nigronevosa
Penthaleus destructor
Pentodon australis
Peritelus sphaeroides
 x *Perkinsiella saccharicida*
Pezzotettix alpinus
 x *Phalera bucephala*
 x *Phenacoccus hirsutus*
Phloeophthorus rhododactylus
Phloeosinus thujae
 x *Phloeothrips oleae*
 x *Phloeotribus scarabaeoides*
 " *scarabaeoides*
Phlyctaenia ferrugalis
Phorbia brassicae
 " *cepetorum*

- Phorodon humuli
- x Phragmatiphila truncata
- x Phthorimaea glochinella
- x " opercullella
- Phthorophlaeus liminaris
- Phthorophloeus spinulosus
- Phycis elutella
- " splendidella
- " zelleri
- Phyllobius argentatus
- " glaucus
- " maculicornis
- " oblongus
- " pineti
- " piri
- " psittacinus
- " urticae
- " viridicollis
- x Phyllocnistis citrella
- x " saligna
- Phyllophaga rugosa
- x Phyllotreta armoraciae
- x " nemorum
- x " pusilla
- x " vittata
- x " zimmermanni
- x Phylloxera vitifoliae
- Physothrips setiventris
- Phytometra gamma
- x Phytonomus nigrirostris
- x " posticus

- x *Phytonomus pomorum*
- x *Phytophaga destructor*
- x *Pieris brassicae*
 - „ *oleracea*
 - „ *protodice*
- Pineus orientalis*
 - „ *sibiricus*
 - „ *sitobi*
- Pinnaspis buxi*
- Peiophila apii*
- x *Pissodea harzyniae*
- x *Pissodes notatus*
 - x „ *piceae*
 - x „ *pini*
 - „ *piniphilus*
 - „ *scabricollis*
 - „ *strobi*
 - „ *validirostris*
- Pityogenes bidentatus*
 - „ *bistridentatus*
 - „ *chalcographus*
 - „ *quadridens*
- Pityophagus ferrugineus*
- Pityophthorus exsculptus*
 - „ *glabratus*
 - „ *lichtensteini*
 - „ *micrographus*
- Plathypena scabra*
- Platyparea paeilopecta*
- Platypus cylindrus*
 - „ *oxyurus*

- Platysoma oblongum*
Plegaderus discisus
Plesiocoris rugicollis
Plodia interpunctella
x *Plutella maculipennis*
x *Podosesia syringae*
Polia inferior
x *Polychrosis botrana*
x " *viteana*
Polydrosus cervinus
 " *mollis*
 " *sericeus*
 " *tereticollis*
Polygraphus grandiclava
x " *pini*
x " *polygraphus*
x " *trenchi*
 " *subopacus*
Polyphylla fullo
x *Popillia japonica*
Porosagrotis orthogonia
x *Porthetria dispar*
Prays citri
 " *curtisellus*
x " *olletus*
Priophorus padi
Prionoxystus robiniae
x *Prodenia ornithogalli*
Promæotheca antiqua
 " *opacicollis*
 " *reichii*

- x *Protoparce quinquemaculata*
- x „ *sexta*
- x „ *sexta* var. *paphus*
- Protostrophus amplicollis*
- x *Psallus seriatus*
- x *Pseudococcus bromeliae*
- „ *calceolariae*
- „ *gahani*
- „ *maritimus*
- „ *sacchari*
- „ *virgatus*
- Pseudoholophylla furfuracea*
- Pseudophia lunaris*
- Pseudophilus testacens*
- Psila rosae*
- Psorosina hammondi*
- x *Psylla mali*
- „ *pyricola*
- Pteleobius vittatus*
- x *Pteronidea ribesii*
- Ptilinus costatus*
- „ *pectinicornis*
- Pulvinaria innumerabilis*
- „ *psiddi*
- „ *vitis* var. *ribesiae*
- x *Pyroderces ribeyi*
- „ *simplex*
- Recurvaria nanella*
- Remigia frugalis*
- Reticulitermes flavipes*
- Retinina turionana*

- x *Rhabdocnemis obscurus*
- x *Rhagoletis cerasi*
 - „ *cingulata*
 - „ *fausta*
- x „ *pomonella*
- Rhinomacer attelaboides*
- Rhizophagus depressus*
 - „ *grandis*
- Rhizotrogus solstitialis*
- Rhopalosiphum pseudobrassicae*
 - „ *ribis*
- Rhyacionia frustrana*
- Rhynchites aequatus*
 - „ *alliariae*
 - „ *bacchus*
 - „ *betulae*
 - „ *betuleti*
 - „ *conicus*
 - „ *cupreus*
 - „ *populi*
 - „ *pubescens*
- Rhyncophorus ferrugineus*
 - „ *palmarum*
 - „ *phoeniceus*
- Rhyparida australis*
- x „ *limbatipennis*
- x „ *morosa*
- x *Sacadodes pyralis*
- x *Sahlbergella singularis*
- x „ *theobroma*
- Saissetia nigra*

- x *Saperda calcarata*
- x „ *eandida*
- x „ *tridentata*
- x *Schistocerca alutacea*
- x „ *americana*
- x „ *gregaria*
- x „ *paranensis*
- Schizoneura caerulescens*
- „ *compressa*
- „ *fodiens*
- „ *lanuginosa*
- „ *menthae*
- „ *pallida*
- „ *ulmi*
- Schizura concinna*
- x *Scirpophaga innotata*
- x *Scirtothrips citri*
- Scitala pruinosa*
- x *Scolytus major*
- x „ *quadrispinosus*
- x „ *ratzeburgi*
- x „ *rugulosus*
- Scotinophara coarotata*
- x *Scythris temperatella*
- Scytropus mustela*
- Selandria annulipes*
- „ *nigrita*
- „ *ovsta*
- Serropalpus barbatus*
- Sesia apiformis*
- „ *cephiformis*

- Sesia conopiformis*
 „ *culiciformis*
 „ *formicaeformis*
x „ *myopaeformis*
 „ *scoliaeformis*
 „ *spheciiformis*
 „ *tabaniformis*
 „ *tipuliformis*
 „ *vespiformis*
x *Sidemia devastator*
x „ *vastatrix*
Silpha obscura
x „ *opaca*
 „ *quadripunctata*
Siphonophora chelidonii
 „ *rubi*
Silvanus surinamensis
Simodactylus ciniamomeus
x *Sinoxylon crassum*
Sirex gigas
 „ *juvencus*
 „ *magus*
 „ *noctilio*
Sitodrepa penicea
Sitona crinitus
x „ *flavescens*
x „ *hispidulus*
x „ *lineatus*
 „ *regensteiniensis*
Smerinthus ocellatus
Smynthurus viridis

- x *Solenopsis molesta*
- Sparganobasis suberuciatus*
- x *Sparganothis pilleriana*
- x *Sphaerotrypes siwalikensis*
- Sphenophora aequalis*
- x *Sphenophorus callosus*
- x " *maidis*
- x " *parvulus*
- x " *pertinax*
- x *Sphenoptera aterrима*
- " *neglecta*
- Sphinx pinastri*
- Stenoma anonella*
- x *Stephanoderes hampei*
- x *Strategus titanus*
- Strophosomus amplicollis*
- " *capitatus*
- " *lateralis*
- " *melanogrammus*
- Syagrius fulvitaris*
- x *Syagrus calcaratus*
- x " *rugifrons*
- Sylepta prorogata*
- Synanthedon pictipes*
- x " *tipuliformis*
- Synoxylon analya*
- Systema hudsonias*
- " *taenista*
- Tachypterellus quadrigibbus*
- x *Taeniothrips inconsequens*
- Taphrorychus bicolor*

Taphrorychus villifrons
Tectocoris banksi
Tectococia lineola
Telicota augias
Termes flavipes
 „ *lucifugus*
Tetranychus citri
Tettigona parthaon
Tettigonia viridis
Thecodiplosis mosellana
Thliptocerus octoguttalis
Thrips flavus
 „ *oryzae*
 „ *pisivora*
Thyreocoris pulicarius
x *Thyridopteryx ephemeraeformis*
Tibicen linnei
Tipula crocata
 „ *flavolineata*
 „ *melanoceros*
x „ *oleracea*
 „ *paludosa*
Tirabatha trichogramma
Tiracola plagiata
Tirathaba rufivena
Tomaspis bicincta
 „ *flavilatera*
 „ *liturata*
 „ *postica*
 „ *saccharina*
 „ *tristes*

- x *Tomicus longifolia*
- x *Tomicus ribbentropi*
- Tortrix ferrugana*
- „ *histrionana*
- „ *murinana*
- „ *pieeana*
- „ *postivittana*
- „ *ribeana*
- x „ *viridana*
- x *Toxoptera graminum*
- Trialeurodes vaporariorum*
- Tribolium castaneum*
- Trichobaris trinotata*
- Trichogomphus semilinki*
- Triphaena pronuba*
- Trirhithrum basale*
- Trypophloeus alni*
- „ *asperatus*
- „ *granulatus*
- „ *rybinskii*
- Vespa crabro*
- Xanthodes graellsii*
- Xiphyaria dromedarius*
- Xyleborus cryptographus*
- „ *dryographus*
- „ *eurygraphus*
- x „ *fornicatus*
- „ *monographus*
- Xylechinus pilosus*
- Xylocleptes bispinus*
- Xyloterus domesticus*

Xyloteru slineatus
 „ signatus
Xylothrips flavipes
Xylotrechus quadripes
Xylotrupes nimrod
Yponomeuta cognatellus
Zonocerus elegans
x Zophodia franconiella
 „ grossulariae
x Dangerous insect pests

- x *Armillaria mellea*
- Ascomycetes
- x *Bacillus amylovorus*
- Bacterium tumefaciens*
- Cercospora* spp
- Cladosporium* spp
- Clasterosporium carpophilum*
- Collectotrichum* spp
- x *Cospora scabies*
- Entomosporium maculatum*
- Eurotium* spp
- x *Exoascus* spp
- Fusarium* spp
- x *Fusicladium* spp
- Hypholoma fasciculare*
- Laestadia bidwellii*
- Macrosporium* spp
- Marasmius semiustus*
- MySomycetes* spp.
- Nectria ditissima*
- Penicillum* spp.
- x *Phoma citricarpa*
- Phyllosticta* spp.
- x *Phytophthora infestans*
- x *Plasmodiophora brassicae*
- x *Plasmopara viticola*
- Plowrightia mosbsa*
- Poronosporae* spp.
- Pseudomonas campestris*
- Pseudomonas citri*
- Sphaerotheca* spp.

- Spheceloma ampelinum
- x Synchytrium endobioticum
- Taphrina app.
- Tilletia caries
- Uredinaceae
- x Dangerous plant diseases

植(七) 草擬禁止進口之植物種類以防危險蟲菌案 (上海商品檢驗局提)

各國危險植物虫菌業已傳入中國者為數甚多而尚未傳入者亦復不少似應酌量情形分別防止以遏禍萌爰草擬禁止進口之植物種類如下是否有當敬候

公擬

(一) 棉籽 籽棉 木槿 秋葵

禁止理由 防止墨西哥象鼻虫 *Anthonomus grandis* 及其他危險虫菌之輸入

(二) 十字花科植物

禁止理由 防止甘藍根腫病 *Plasmiodiophora brassicae* 及其他危險虫菌之輸入

(三) 苹果 梨 搵持 野山楂 酸萍果

禁止理由 防止萍菓鑽心虫 *Carpocapsopomonella* 及其他危險虫菌之輸入

(四) 馬鈴薯

禁止理由 防止馬鈴薯癌腫病 *Synchytrium endobuticium* 及其他危險虫菌之輸入

生組絲

生(一) 第四十五案議決案

蠶種生絲原則上應訂有效期間惟其期間應由專家研究後再定之

生(二) 實業部商品檢驗局生絲檢驗施行細則草案 (由部交會研究者)

實業部第一次技術會議彙編

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 生絲檢驗爲左列二類

(一)分量檢驗 公量淨量除膠等

(二)品質檢驗 均勻潔淨清潔條份斷頭拉力抱合力(分單絲雙絲)等

第三條 凡輸出國外之生絲應向所在地檢驗局報請驗取公量給予證書方准報關出口

分量檢驗中之淨量除膠及品質檢驗由商人自由聲請之

第四條 生絲貿易應遵照檢驗局驗得之公量爲計算價值之標準

第五條 左列各項之生絲免于檢驗

(一)雙宮土絲及廢絲

(二)非本國出品

(三)樣絲在一担以內者

(四)賽會或供科學研究等用之非賣品

前項雙宮土絲或廢絲應於包外標明

第六條 商號或商人報請檢驗時須填寫報驗單連同生絲及檢驗費送繳檢驗局分別掣取收據候驗

第七條 生絲檢驗揀樣辦法如左

一、公量檢驗

(一)受檢驗數量爲每批包數百分之四十如有零數比例遞加

(二) 每件揀樣絲兩份每份數量以四百五十公分爲度

(三) 每包烘條不得抽至二條以上

(四) 所揀樣絲應盛以鉛盤一繫紅色標記一繫白色標記

二、除膠檢驗

(一) 揀取樣條爲每批重量十分之一如有零數比例遞加

(二) 就每件生絲內任擇十絞再就十絞中檢取一百公分作爲樣絲分作兩份其一一份應繫以棉帶標記

三、品質檢驗

(一) 須每件檢驗者至少應揀樣絲十條抽取時應編及件內各部但每包不得過一條

(二) 每批生絲須於五件或十件中作詳細檢驗者應每件抽取四條但每包不得過一條

(三) 每批生絲在十件以上者應以十件爲一批每批以連號記之依前法分別揀樣倘一批不滿五件者依件數

平均抽取

本款第一目第二目所揀樣絲得作爲數種檢驗之用

第八條 檢驗次序以報驗之先後爲準應於收到報驗單及生絲後十四小時內施行完畢

第九條 生絲檢驗時之拆包打包由檢驗局爲之得但知照報驗人到場

第十條 生絲檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字即依本法第十一條之規定辦理其公量檢驗並應於每包生絲上加

扣標記給以出口證書

第十一條 送檢驗局檢驗之生絲應於檢驗完畢後持原領收據向檢驗局領回如有延宕檢驗局得將生絲送還報驗人送費由

報驗人負擔

第十二條 生絲證書有效期間以 爲限

(說明)此項期間依第二次商檢會議之決議擬請商檢技術委員會研究定之

第十三條 檢驗後之生絲應於證書有效期間運輸出口逾期者預報請復驗不另收費以一次爲限

第十四條 檢驗後之生絲如須分批運輸各地時應填其分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十五條 甲局檢驗之生絲轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發之證書送由乙局查核確係原包裝與證書

記載相符時在原證書上簽註「放行」字樣准予運銷國外但查有不符時應重行檢驗

第十六條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認爲無充分理由時得重行檢驗

第十七條 證書在有效期間內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十八條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十九條 生絲檢驗給證後如須變更包裝應報請檢驗局核准派員監視改裝並重加標識

第二十條 檢驗費須一次繳足其數額如左

一、分量檢驗

(甲)公量 廠絲每件二元 輯里絲每件一元

(乙)淨量 每件一元

(丙)除膠 每次(樣絲十絞採用一百公分)二元

二、品質檢驗 暫免收費

三、棧租每月每件五角未滿一月者以一月計算

第二十一條 檢驗局施行生絲檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十二條 本細則自公布之日施行

生(三) 擬請指撥的款聘任專門委員研究中國生絲分級辦法案 (上海商品檢驗局生絲檢驗處提)

查生絲品質優劣懸殊用絲最多之國如美利堅產絲最富之國如日本各有分級辦法以爲準繩近年來兩國絲業界更力求分級上之劃一吾國生絲產量僅亞于日本以無適宜分級辦法品質既優劣不分交易亦漫無標準一經出口洋商將各牌號生絲勉強分別等級高者未必盡優低者未必盡劣優劣失常交易自難公平加之洋商更任意挑剔指優爲劣我國絲商處此情勢之下祇得賤價求售損失之鉅曷可勝計吾生絲貿易之失敗此實爲最大原因滬局有鑒及此爰於兩載前有中國生絲分級之舉祇以局中經濟困難未能將所計劃者完全實現茲擬請大會議決(一)由滬局聘請專家若干人專門研究中國生絲分級辦法不任他項職務(二)請部指撥的款每年二萬元爲生絲分級研究經費上列辦法是否有當敬候 公決

獸醫組

獸(一) 第五十二案議決案

歸牲畜分組研究委員會擬具草案呈部核辦

未分組

未(一) 爲擬按照商品種類分訂檢驗施行細則以昭劃一案 (商業司提)

查新頒商品檢驗法除依第十八條規定應由部擬訂施行細則外並無其他可以別訂規程章則之根據此項施行細則依照通例僅

有一種即可但各種檢驗各有不同之特點如總括包容在一種施行細則之內允長繁複殊有不可能為法律事實兩相符合計擬就檢驗商品按類(如分爲生絲棉花等類其牲畜產品包容過多者擬依現行規程第三條更細分類別)分別各訂施行細則一種以現行規程爲藍本參酌各局原定細則攝其從同者酌爲加入其略有互異不能強同者則留由各局分別自訂補充辦法俾期各別切合實用惟商品檢驗各局以前均多依據各自適用之檢驗細則辦理不僅一般事項不盡從同即關於檢驗方法等亦多不盡相同之處故由技術方面觀察似亦有統一規定之必要但一般事項屬於法律問題者改依劃一原則分類擬訂施行細則尙無若何困難至檢驗方法等如何可以一致通用事關技術應請

公決

未(二) 各類檢驗證書形式大小改爲一律案 (漢局賀國等提)

商品檢驗局各處檢驗證書紙張大小既有不同格式又復各異殊欠一致此番改組後各檢驗處名稱若即歸併爲一則各類檢驗證書似應改爲同一式樣以資劃一是否可行敬請 公決

未(三) 擬規定檢驗處得酌用事務人員案(漢局賀國等提)

查 立法院修正通過之商品檢驗局組織條例第二條開商品檢驗局設事務處與檢驗處又第四條開檢驗處得分設各組分掌商品檢驗之技術事項等因惟查檢驗處雖專掌技術工作而其餘事務工作如編列密碼繕寫及校對證書管理儀器藥品等項在在需人擬請呈

部准予檢驗處酌用事務人員以便分任上項事務工作是否可行敬請 公決

未(四) 擬請修改火酒樣品數量案(漢局賀國等提)

查 部令公布火酒進口檢驗規程第三條稱火酒採樣辦法第一項註每百件或不及百件抽提四件每件採樣二公升五十件以下抽提兩件每件採樣四公升逾百件酌量遞增漢局施行以來火酒商人時有頰言僉謂火酒進口大部數量極微如就中抽去八公升殊屬過多深表不滿但照化驗火酒實際需要抽取四公升已足敷應用此外尙存二罐亦可補備意外之不足似應請呈部改火酒樣品一概抽提四公升體恤商艱是否可行敬請 公決

未(五) 實業部商品檢驗局火酒檢驗施行細則草案(由部交會知究者)

第一條 本細則依 行政院頒布之取締火酒規則(以下簡稱規則)及商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡由國外輸入之火酒除奉 國民政府令特許進口者外均應向所在地或附近之檢驗局慎寫報驗單連同檢驗費

請檢驗俟檢驗合格發給證書方得輸入

前項報驗單報驗人應填寫該項火酒之成分及有毒無毒字樣并註明其用途及來源等

第三條 檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其揀樣辦法如左

一、每百件或不及百件抽提四件每件揀樣二公升五十件以下抽提兩件每件揀樣四公升逾百件時酌量遞增

二、樣品應混合爲一就中提取八公升分裝四罐由揀樣員封固印識一罐供檢驗一罐交報驗人收執二罐存局備

復驗餘酒當場發還

三、樣貨由揀樣員揀取報驗人不得指定

四、經過揀樣之商品由揀樣員逐加印識

五、揀樣完竣由揀樣員發給報驗人揀樣憑單

六、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名慎發

第四條 檢驗次序以報驗之先後爲準其手續限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得照常工作

第五條 火酒檢驗之合格標準如左

(說明)現行規程中之標準業經技術廳於上年十一月十九日另訂修正條文由敝司于同年十一月二十三日及十二月一日先後函送各局參考研究各在案惟修正標準百分率以重量計各局仍多擬採用容量計算本條標準擬請技術廳查核各局實驗結果以訂定之

第六條 火酒檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並卽由局依本法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通知原報驗人

第七條 檢驗合格之火酒應由檢驗局按件發給檢驗證黏貼包裝上

第八條 火酒證書以六個月爲有效期間

第九條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之火酒在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之火酒報請復驗限於接到不合格通知七日內爲之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認爲無復驗之必要者得核駁之

第十條 檢驗不合格之火酒准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十一條 檢驗合格之火酒如須分批運輸各地時得填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十二條 甲局檢驗合格之火酒轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時換給轉口證書卽予放行但查有不符時應重行檢驗

第十三條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十四條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十五條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十六條 檢驗費每九公升(約二英加倫)收國幣八分其數量以報稅時為準

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第十七條 檢驗局施行火酒檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第十八條 本細則自公布之日施行

未(六) 實業部青島商品檢驗局菸業檢驗暫行細則(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗暫行條例第二條及第二十二條之規定制定之

第二條 凡由青島輸出之佛及尼亞(Virgin)種菸業應依本細則向青島檢驗局填寫檢驗請求單連同檢驗費呈局候驗

前項請求單式另定之

第三條 檢驗局依接到請求單之先後即日派員採樣其採樣辦法如左

一、序分菸業爲九等

一等長 一尺五寸二分(市尺)以上 六等長 一尺二尺二分

二等長 一尺四寸四分 七等長 一尺一尺八分

三等長 一尺四寸一分 八等長 一尺一尺四分

四等長 一尺三寸七分 九等長 一尺〇六分

五等長 一尺三寸三分

二、同等之菸葉每包採樣葉一片但五包以上者得於每五包中採樣葉一片

三、已經採樣之菸包由採樣員簽印標誌

第四條 採作樣菸之菸葉應全體混合除以一部份化驗並另以等量之葉留資比較外餘數當場發還

第五條 檢驗手續以採樣後兩日內施行完畢遇星期日及其他放假日依次延長之但遇必要時亦得照常工作

第六條 菸葉檢驗之合格標準如左

一、顏色 一律保黃良好之色

二、品質 上葉中葉本葉天葉分別整理并不雜入未熟葉蝕損葉枯葉

三、水分 不得超過百分之七

四、尼古丁 百分之一以至百分之三

五、灰分 百分之十以至百分之二十

第七條 原報驗人聲請復驗時應於接到檢驗單七日內行之並將檢驗單呈繳

第八條 准予復驗之菸葉應另派員採樣監驗

第九條 菸葉復驗後應給證書或檢驗單依商品檢驗條例第十三條辦理

第十條 菸葉檢驗費每担收國幣一角

前項檢驗費無論合格與否概不退還

第十一條 商人有左列情事之一者得具呈請書連同原領證書呈局核換

一、商品改裝

二、報關出口誤期

三、更換船隻

四、變更出口日期

五、變更裝載數量

六、證書損壞

七、其他必須更換證書情由

第十二條 證書有效期間以領到之日起兩個月爲限但有特別情事時得呈請延長一個月

第十三條 本細則自呈准實業部備案後以局令公佈之日實行

未(七) 實業部商品檢驗局桂皮桂筒桂子檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡輸出國外之桂皮桂筒桂子應由商人於報關前向所在地檢驗局填寫報驗單連同檢驗費報請檢驗俟經檢驗合格發給證書方得報關出口

(說明)現行各規程細則中之「檢驗請求單」擬改爲「報驗單」

第三條 市場賣買之桂皮桂筒桂子如願被驗者得向檢驗局自由聲請之

第四條 依第三條檢驗之桂皮桂筒桂子在原發證書有效期間改運出口時應報請檢驗局驗明原包換給證書

第五條 檢驗局接到報驗單應即派員揀樣其辦法如左

實業部第一次技術會議彙編

一、每百件或不及百件者抽提四件五十件以下抽提兩件每件揀樣八兩(市制)超過百件以上者依數遞加

二、樣貨由揀樣員揀取報驗人不得指定

三、揀出樣品應即由揀樣員眼同報驗人封固蓋印標識

四、經過揀樣之商品由揀樣員逐加印識

五、揀樣完竣由揀樣員發給報驗人揀樣憑單

六、前項揀樣憑單應由檢驗局編號蓋印交揀樣員簽名填發

七、樣品檢驗後除應留一部份存檢驗局備查外其餘概予發還

第六條

檢驗次序以報驗之先後為準其手續限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得

照常工作

第七條

檢驗之合格標準如左

甲、桂皮

灰燼 不得過百分之五、油質 不得少於百分之二、

乙、桂筒

灰燼 不得過百分之一、四 油質 不得少於百分之三、〇

丙、桂子

灰燼 不得過百分之三、四 油質 不得少於百分之六、三

前項桂皮桂筒桂子之品質均應清潔不得雜入泥土

第八條 桂皮桂筒桂子檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依本法第十一條之規定分別發給證書或附抄

檢驗單通知原報驗人

第九條 檢驗合格之桂皮桂筒桂子應由檢驗局在其包裝上蓋加標識

第十條 桂皮桂筒桂子證書有效期間以三個月為限但必要時得延長兩個月

第十一條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之桂皮桂筒桂子在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之桂皮桂筒桂子報請復驗限於接到不合格通知十日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十二條 檢驗不合格之桂皮桂筒桂子准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十三條 檢驗合格之桂皮桂筒桂子應於證書有效期間運輸出口逾期者須報請復驗不另收費以一次為限

第十四條 檢驗合格之桂皮桂筒桂子如須分批運輸各地時應填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十五條 甲局檢驗合格之桂皮桂筒桂子轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時在原證書上簽註「放行」字樣准予運銷國外但查有不符時應重行檢驗

第十六條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗

第十七條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第十八條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第十九條 桂皮桂筒桂子檢驗給證後如須變更包裝應報請檢驗局核准派員監視改裝並重加標識

第二十條 桂皮桂筒桂子之檢驗費每担各收國幣一角其依第三條報驗者每担收國幣五分但依第四條換領出口證書時每担應補繳檢驗費國幣五分

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不退還

第二十一條 檢驗局施行桂皮桂筒桂子檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十二條 本細則自公布之日施行

未(八) 實業部商品檢驗局蠶種檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡由國外輸入之蠶種應向所在地之檢驗局報請檢驗合格發給證書方得輸入但各省市實業廳建設廳社會局及其他公立蠶業機關因試驗購用國外之蠶種不在此限

第三條 報驗之蠶種應由報驗人預於兩個月前填具蠶種輸入聲請書進口十日前填具報驗單送請檢驗局核辦

第四條 蠶種進口應由報驗人先提蛾尸送請檢驗其攜有確實證明書經檢驗局查核相符者得免提蛾尸

第五條 蠶種或蛾尸到埠之日應即一面報關一面報檢驗局由局派員攜帶提取報驗物品通知書會同報驗人前赴海關提取應驗物品

第六條 提送蛾尸之期間春種以製種後五個月內秋種以製種後一個月內為限

第七條 行蛾尸檢驗時原蠶種及普通蠶種均應逐蛾行初檢複檢各一次原蠶種再行總複檢一次

第八條 依本細則第四條之規定攜有證明書之原蠶種應行全部補正檢驗每張採卵百粒催青後分四區以檢驗之

第九條 凡應行補正檢驗之原蠶種應於每年一月十五日以前運送到埠聽候檢驗

第十條 蠶種有左列情事之一者不准進口

(一) 未呈送蛾尸或證明書者

(二) 證明書格式圖記等不完備或所列蠶種符號等核與事實不符者

(三) 普通蠶種毒率在百分之三以上者

(四) 原蠶種毒率在百分之二以上者

(五) 每圈卵色夾雜圈界淆紊產附薄弱死卵及未受精卵等過多或發現其他重大缺點者

(六) 種紙上所列產卵年月日及品種化性種別等字樣任意塗改或挖補者

第十一條 檢驗次序以報驗之先後爲準其手續限揀樣後兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得

照常工作

第十二條 蠶種檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字其合格者除依本法第十一條發給證書准許運銷外並應將報驗之

蠶紙或容器分別普通蠶種與原蠶種逐一加蓋或粘貼合格證不合格者附抄檢驗單通知報驗人將該種打包加印

退回國外製造者其寄費由報驗人自理

第十三條 報驗人於接到不合格之通知七日後尚未到局承理前條所定之寄費時檢驗局得將該種焚燬

第十四條 原蠶種毒率在百分之一以上百分之三以下且無第十條各款情事者經報驗人請求改充普通蠶種時得發給輸入

許可證并加蓋普通蠶種合格證

第十五條 蠶種證書有效期間以爲限

(說明) 此項期間依第二次商檢會議之決議擬請商檢技術委員會研究定之

實業部第一次技術會議彙編

第十六條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之蠶種在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗

檢驗不合格之蠶種報請復驗限於接到不合格通知七日內爲之並繳原發檢驗單但經檢驗局認爲無復驗之必要者得核駁之

第十七條 檢驗不合格之蠶種准予複驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十八條 檢驗合格之蠶種如須分批運輸各地時得填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書

第十九條 甲局檢驗合格之蠶種轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同中局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時其運銷國外在原證書上簽註「放行」字樣運銷國內者換給轉口證書即予分別放行但查有不符時應重行檢驗

第二十條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認爲無充分理由時得重行檢驗

第二十一條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢

第二十二條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角

第二十三條 國外輸入之原蠶種每張二十八圈者收檢驗費國幣一角五分普通蠶種收檢驗費國幣五分其張數概以海關稅單爲準

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

第二十四條 檢驗局施行蠶種檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第二十五條 本細則自公布之日施行

未(九) 實業部商品檢驗局蜜蜂檢驗施行細則草案(由部交會研究者)

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之

第二條 凡由國外輸入之蜜蜂蜂王巢脾應於進口三日前預向所在地檢驗局報告俟進口時即填寫報驗單連同檢驗費報請檢驗俟經檢驗合格發給證書方得輸入其攜有出品國政府檢驗證書者應一併送請查核

(說明)現行各規程細則中之「檢驗請求單」擬改爲「報驗單」

第三條 蜜蜂檢驗應按箱分別行之但持有出品國政府檢驗證書經查核屬實時每百箱或百件得酌量抽驗四箱或四件其不足百箱百件者以百箱百件計

第四條 檢驗次序以報驗之先後爲準其手續限兩日內施行完畢星期日或其他放假日依次延長之但必要時亦得照常工作

第五條 檢驗局檢驗蜜蜂蜂王蜂羣分生理病理兩標準

甲、生理

一、輸入蜂種須純正美國式意大利黃金蜜蜂及其他知名良種(如高加索蜂卡尼阿蘭蜂塞普林蜂等)具有該品種之固有形態性狀而系統純正者

二、蜂羣須強盛並合下列標準者

1. 五框量

成蟲四框

幼蟲三框

糖量二框

2. 十框量

成蟲八框

幼蟲六框

糖量四框

三、蜂王須經與純正同種之雄蜂交尾且產卵旺盛者由售賣者簽字證明並須有輸出地檢驗機關所給之憑證
四、巢脾整齊而少雄蜂房且不生虫蠟者

乙、病害

一、關於成虫之病虫害

1. 惠得島病 *Isle of Wight or Acarria Disease*

2. 痿癱病 *Bee Paralysis or May Disease*

3. 連消病 *Disappearing Disease or Nosema*

二、關於幼蟲之病虫害

1. 美國式幼虫腐臭病 *American Foulbrood*

2. 歐洲式幼虫腐臭病 *European Foulbrood*

3. 幼虫囊化病 *Sachbrood*

三、關於巢脾附帶病菌

1. 附帶上列病菌菌

2. 其他病菌菌

(說明) 本條採用廣局細則查與津局細則相合惟青局細則第四條第二項關於蜂數及重最之規定應否加入擬請技術廳核定之

第六條 蜜蜂檢驗後由負責檢驗人員在檢驗單上簽字並即由局依本法第十一條之規定分別發給證書或附抄檢驗單通知原報驗人但如認為有前條乙項各款之病虫害及其他傳染病菌之危險者檢驗局得酌量情形施行消毒或逕令燒棄蜜蜂或巢脾依前條之規定應施行消毒者其辦法如左

第七條 甲、依指定之隔離場所移往消毒滿一月後復驗認為已確無病菌傳染之危險性時發給證書
乙、商人不自行消毒者檢驗局代行消毒其搬運消毒及該時間內所需費用概由報驗人負擔之消毒後檢驗合格仍由商人領回不合格者即予燒棄

(說明) 本條採用天津及廣州兩局細則條文
第八條 檢驗合格之蜜蜂由檢驗局按件加粘執照

第九條 送存檢驗局檢驗之蜜蜂應于檢驗完畢後持原發收據向檢驗局領回如有延宕致妨礙檢驗工作時檢驗局得將該項商品送還原報驗人其送費由報驗人負擔

第十條 蜜蜂證書以三個月為有效期間但必要時得延長三個月

第十一條 依本法第十二條之規定凡檢驗合格之蜜蜂在證書有效期間得附繳原發證書向檢驗局報請復驗
檢驗不合格之蜜蜂報請復驗限於接到不合格通知七日內為之並附繳原發檢驗單但經檢驗局認為無復驗之必要者得核駁之

第十二條 檢驗不合格之蜜蜂准予復驗時檢驗局應另派員揀樣監驗

第十三條 檢驗合格之蜜蜂如須分批運輸各地時應填具分運報告單連同原發證書送請檢驗局查核換發分運證書。

第十四條 甲局檢驗合格之蜜蜂轉運至乙局所在地應填具轉口報告單連同甲局所發證書送由乙局查核確係原包裝與證書記載相符時換給轉口證書即予分別放行但查有不符時應重行檢驗。

第十五條 依本法第十三條呈請補發證書或換發證書經檢驗局查核認為無充分理由時得重行檢驗。

第十六條 證書在有效期內遺失除應依法呈請補發外並須將原領證書號數及遺失情形登載當地日報兩日以上聲明作廢。

第十七條 呈請補發證書或換發證書每張須繳手續費國幣五角。

第十八條 蜜蜂檢驗之費額如左

一、蜂王每個國幣二角

二、十框蜂羣每箱國幣一元

三、五框蜂羣每箱國幣五角

四、巢脾每個國幣五分

前項檢驗費須一次繳足無論合格與否概不發還

檢驗局施行蜜蜂檢驗得制定補充辦法但須呈准本部備案

第十九條 本細則自公布之日施行

第二十條 未(十) 實業部商品檢驗局罐頭食品檢驗規程草案(粵局提)

第一條 本規程依商品檢驗暫行條例第二條及第二十一條之規定制定之

第二條 凡出口或進口之罐頭食品均應遵照本規程之規定填具檢驗請求單連同檢驗費向當地檢驗局報請檢驗

第三條 本規程所稱之罐頭食品其類別如下

甲、肉類

乙、水產品

丙、乳品

丁、蔬菜菓類

前列各種罐頭食品及其檢驗細則各檢驗局應於開始檢驗前呈請實業部核准

第四條 檢驗局接到檢檢請求單應即派員赴存貨處施行檢驗及採樣攜回檢驗

第五條 每次採樣罐數不得超過過貨物總罐數千分之二但其貨物總罐數在千罐以下者一律抽取二罐

第六條 製造罐頭食品之工廠應向當地或附近之檢驗局登記檢驗局並得隨時派員赴廠視察指導如因試驗上之必要得採取材料其分量以適合試驗為限仍須給回採樣收據

第七條 檢驗手續以採樣後兩日內施行完畢星期日或其他假日依次延長之但遇必要時不在此限

第八條 罐頭食品之檢驗標準如下

甲、罐頭食品必須用新鮮清潔良好之原料製成

乙、罐頭食品必須封口完密及殺菌適當以在普通情形不致腐敗為度

丙、罐頭食品除下列之七種物品外如無特別規定不得含有其他防腐劑

一、氯化鈉 二、糖 三、酒精 四、醋 五、辛香品 六安息香(其量不得超過千分之一) 七、木燻

丁、罐頭食品不得含有毒質

戊、罐頭食品外貼之標紙或罐上印刷之文字必須聲明內容物品之名稱及重量

己、罐內物品必須與罐外標誌之名稱適合不得摻偽

庚、罐內物品之重量不得少過罐外標誌之重量

辛、罐頭食品外貼之標紙或罐上印刷之文字如有聲明內容物之品質者其罐內物品品質必須與所聲明者相符
罐頭食品證書之有效期間於細則中分定之

第九條 檢驗合格之罐頭食品由檢驗局逐件加以標識

第十條 檢驗合格之罐頭食品在證書有效期內欲更改包裝時由檢驗局派員監視及補加標識

第十一條 檢驗費罐頭乳品每百罐國幣五角其他罐頭食品罐每百罐國幣三角

前項檢驗費無論合格與否概不發還

第十三條 本規程如有未盡事宜得隨時修正之

第十四條 本規程自公佈之日施行

未(十一) 提議遴派技術人員會同棉商蒐集各檢驗局當地產區棉樣以定品級標準案

(漢檢局農作物品檢驗處提)

我國產棉區域既極廣大棉花品種自亦繁雜欲評定全國棉花品級其勢不得不將各產區之棉樣分類蒐集以供標準之決定至歐美標準雖可供吾國借鏡究不能據為張本邇者各地棉商咸思自動派人分往各產地採集樣棉用意良善然恐難奏效故擬由各商品檢驗局遴派技術人員會同各棉商於最近期間往各產區當地蒐集棉樣藉供品質品級檢驗之研究是否有當敬祈

公決

未(十二) 請政府改正進口火酒稅率以收檢驗之實效案(上海商品檢驗局提)

說明 按普通酒類皆為奢侈品彼歐美及日本等國對於飲用之火酒均課以重稅或且禁止之但用於工業或燃燒之火酒則類可
享免稅或減稅之特典查我國自新式工業輸入後需用火酒之量與日俱增以國內絕少製造之場廠幾全部仰給於外貨年年國
幣之流失固屬不貲而歷來進口之火酒除一部分作為工業原料用燃燒用化學用及醫藥用外其餘類係供調合飲料之用 行
政院有鑒及此為防止火酒攪水混充飲料起見特於去年頒佈取締火酒規則令飭各地實業部商品檢驗局依照規定之標準執
行檢驗用意至美但本局自奉令開驗以來雖以四閱月於茲而統計滬部進口之火酒除去少數之醫藥用無水火酒外餘幾全為
含醇百分之九五之純潔火酒且社會上火酒攪水混充飲料之嚙詆如故補救之計應請 政府改正進口火酒稅率對於純潔及
工業用或燃燒用之火酒換言之對於飲用及非飲用之火酒施以差別之稅率如是既可防杜社會之積弊增進檢驗之實效且於
我國新進工業之發展固有釀酒專業之繁榮亦可寄受獎勵與保護之實惠矣此項提案雖非純粹技術性質但認為與火酒檢驗
不無密切之關係故特提出討論是否有當敬請

公決

未(十三) 請修正火酒檢驗之合格標準案(上海商品檢驗局提)

說明 查本局自奉 令開驗火酒以來迄今已逾三月前部頒火酒檢驗規程第四條之合格標準實用上不無缺憾之處茲本局以
研究所得並參酌前本部技術廳所擬之修正條文特擬修正如左是否有當敬請

公決

(一)原文

第四條 燃燒及工業用之火酒檢驗合格標準應依規則第二條之規定其不屬於燃燒用或工業用之火酒檢驗合格標準如左

醇酒精 Alcohol 八七、〇—九九·七%

雜醇油 Furel oil 微量

(二)修正文

第四條 火酒檢驗之合格標準如左

一、純潔火酒

性狀

澄明無色

醇酒精(以重量計)不得少於百分之九二

醇酒精(以容量計)不得少於百分之九四·七一

雜醇油

無

酸度

無

不揮發渣滓

無

其他雜質

無

二、普通火酒

性狀

澄明無色或略呈黃色

醇酒精(以重量計)

不得少於百分之八五

醇酒精(以容量計)

不得少於百分之八九·五

雜醇油(以容量計)

不得超過百分之〇·三〇

酸度(以醋酸計算) 不得超過百分之〇・〇四

不揮發渣滓(以重量計) 不得超過百分之〇・一〇

三、變性火酒(百分率以容量計)

(甲) 燃燒用火酒

(乙) 工業用火酒

前兩項檢驗之合格標準依規則第二條之規定

未(一四) 請規定燃燒用及工業用火酒之純醇百分數及石油之比重案(上海商品檢局提)

說明 按取縮火酒規則所載之燃燒用及工業用火酒其配合成分中之醇(Alcohol)係屬 Original Manufactured Alcohol as it is not denatured 之意義其中含有少量之水分及雜質與化學上之所謂醇(Ethyl Alcohol C% H₅OH)為避免與原文中之醇字相抵觸起見以下擬暫以純醇稱呼) 不無歧異之處故為限制該兩項火酒之品質及防杜商人之攙假起見對於其中所含之純醇百分數似有明確規定之必要查規則中醇之成分最低者為百分之九十如配合時照採用含純醇百分之九五(以容量計)之生貨計算則知純醇數量之最低者應不得少於百分之八五(以容量計)本局意見擬照此類推將各項配合成分中之純醇百分數分別加以規定又規則中對於石油之種類亦無何等限制如是則非惟商人採用此項變性劑時應用何種石油莫知所從且就石油定量的方法而論普通係採取比濁法由標準石油液算出試樣中之石油含量苟石油之種類不明則標準與計算兩者俱失根據查英國之火酒變性法係採用在攝氏一五、五度時比重不低於〇、八〇〇之石油(但亦有採用比重〇、八一〇至〇、八二〇之石油者)上海市上所售石油之比重據本局測驗之結果為〇、八〇五四故本局意見擬請規定燃燒用及工業用火酒中之石油比重為〇・八〇〇至〇・八二〇上述各節是否有當敬請

公決

未(一五) 請將各類畜產品檢驗有效期間詳爲規定案(上海商品檢驗局提)

查各項細則皆有證書有效期之規定惟並未註明此項有效期僅准許出口之有效期或擔保商品完美之有效期應詳爲規定之敬請公決

未(一六)爲擬訂麥粉檢驗標準提請討論公決案(商業司提)

查天津檢驗局呈部麥粉檢驗規程草案原擬檢驗標準部份甚關重要故旁諮博詢不厭周詳嗣由王技正箴根據各局送來化驗之結果及簽註之意見擬就整個意見書對於麥粉名詞之確定及檢驗範圍檢驗項目合格標準分級方法分別開列修改意見均極重要事關技術爲慎重起見茲特錄附原規程草案及王技正意見書提請

討論公決

實業部天津商品檢驗局麥粉檢驗規程草案

第一條 本規程依商品檢驗條例第二條及第二十一條之規定制定之

第二條 凡進口或轉口之麥粉(以下簡稱麥粉)均應依本規程之規定填寫檢驗請求單連同檢驗費呈請檢驗檢驗合格者由局發給證書方得輸入或轉口但於必要時得於採樣後先給進口或轉口憑單檢驗後換給證書

第三條 檢驗局依接到檢驗請求單之先後派員採樣其採樣辦法如左

一、百包以內并採八包包以上千包以下并採十五包千包以上萬包以下并採三十包每包并採四兩(一百二十五公分)

二、前款貨樣混合爲一提取二斤(一千公分)分裝四瓶由採樣員封固印識除一瓶供檢驗外一瓶交報關人收執二

瓶存局備查餘者當場發還

三、採樣事竣由採樣人發給報驗人採樣憑單

第四條 檢驗程序限三日施行完畢星期日或其他放假日得依次延長之但遇必要時不在此限

第五條 麥粉檢驗合格標準暫定如左

- 一、麥粉須入手滑曬氣味純良而無霉黴發敗情狀或有寄生物者
- 二、篩別試驗除顆粒狀麥粉外須能透過每糧四十六孔之篩而不遺留些許剩餘物者
- 三、顯微鏡檢查麥粉不得用混有毒麥等植物種子及已發生麥角等病之有害小麥磨製並不得混入他種澱粉質粉類
- 四、麥粉不得攙混非營養分(如石粉明礬等)之物質並不得加有礙衛生之減色劑及用不衛生之方漂白
- 五、麥粉之水分不得超過百分之十五酸度不得超過百分之〇一四(以硫酸計)蛋白質以氮素計不得低於百分之

一二五乾麵筋質最高不得超過百分之十七並不得低於百分之四

六、麥粉除以上限度外應按照其他成分分別四級其分級方法如左

等 級	脂 肪	粗 纖 維	灰 分	磷 酸	色 澤
第 一 級	一、五%以下	〇、二%以下	〇、五%以下	〇、二%以下	潔白
第 二 級	二、〇%以下	〇、三%以下	〇、八%以下	〇、四%以下	白色
第 三 級	四、〇%以下	〇、九%以下	一、八%以下	一、二%以下	白色略帶黃色
劣 等 級	四、〇%以上	〇、九%以上	一、八%以上	一、二%以上	灰白或帶黃色

第六條 進口麥粉之貿易價值應依檢驗局驗得之結果爲計算標準

第七條 麥粉檢驗後依檢驗暫行條例第十三條發給證書由局通知報驗人特採樣憑單換領

第八條 麥粉合格證書以三個月爲有效期間但遇特別情形時得呈請延長三個月

第九條 檢驗費每包收國幣四厘（每包以四十五斤爲限重量超過四十五斤者檢驗費遞加前項檢驗費無論合格與否概不

發還

第十條 證書有效期間原報驗人或購主均得請求覆驗一次不另收費

第十一條 本規程自部令公佈之日施行

檢驗小麥標準意見書技術廳

查天津局呈部麥粉檢查規程草案關於技術方面大致商妥其宜酌予修改者分述如左

一、名詞

麥粉爲各種麥粉（如小麥粉大麥粉黑麥粉蕎麥粉等）之總名亦爲小麥粉之簡稱吾國習慣常稱麵粉亦稱麵粉麥粉固易誤會麵粉麵粉亦嫌不妥似以小麥粉爲最確當如爲顧全習慣起見或用麵粉或用麵粉亦無不可「麥粉檢驗」似應添加「進口」二字改爲「小麥粉進口檢驗」

「名詞之訂定應視將來檢驗之方針爲斷如各局檢驗祇限於Wheat Flour一種則本規程應定爲小麥粉檢驗規程否則應加一條例舉各種麥粉而於標準各項」即五六兩項」指明小麥粉字樣以免混淆（參觀「檢驗範圍」）善祥一月卅一日

二、採樣辦法

採樣包原則上愈多愈佳事實上如能辦到可照原文若商人認爲太多似亦不妨參照人造肥料檢驗規程暨天津局菓類出口檢驗暫行細則酌量減少包數而增加每包採樣數量以足敷用爲度斤有公斤市斤之別似應以新制爲主而將市制註明（放入括弧）

三、檢驗標準

小麥粉檢驗事屬初辦理宜慎重業經徵求各局意見頗有可採之處至於上海漢口兩局化驗結果亦可作為參考之用

1. 檢驗範圍

小麥粉檢驗以普通小麥粉為限他種麥粉及特種小麥粉如葛蘭粉(Craham Flour)全小麥粉顆粒狀粉麩質粉等現在恐無進口擬暫除外將來必要時可酌予添加

小麥粉分級方法各國大抵以顏色細度為主張多賴經驗決定殊乏科學根據茲擬先行合格檢驗然後推至品級檢驗以免窒礙難行之虞惟為顧及商業習慣計則又以酌量規定為宜折中辦法似可於規程中加入檢驗局得依檢驗結果評定等級以為貿易價值標準之條文同時擬訂暫行分級方法先予試用俟有充分研究再行正式規定

「小麥粉在國內已多設廠製造依普通之習慣定為等級固無不可惟為鄭重起見似可用棉花品級標準之辦法先請廠家組織委員會擬定各級之標準後由本部公佈之」善祥一月卅一日

2. 檢驗項目

商品檢驗之目的為鑑定樣品之是否純正以杜摻偽之積弊而防毒害之危險一為評定樣品之品級以為貿易價值之標準草案內合格標準三四兩項合乎第一點一二兩項及六項之顏色合乎第二點水分幾無價值可言並有攪水之弊粗纖維為難消化物質無營養作用灰分雖有營養作用但亦不宜過多且小麥粉之品級與粗纖維及灰分之含量有極密切之關係故此三項亦應檢驗酸度恐無適當標準蛋白質乾麩質(草案稱乾麵筋質)脂舫磷酸四項對於第一點似無所補對第二點似非必要均擬暫不採用茲將理由分別述之

酸度 酸度標準似宜先將檢驗法暨計算法詳細研究方可決定(甲)檢驗法 小麥粉之酸度應以原樣品所有者為根據普通

用水溶液或水混懸決定者結果太高恐不適用近有用稀火酒溶液決定者又覺試驗太少難以爲憑應予研究 (乙) 計算法 酸度之計算或用乳酸百分率或用鹼類標準溶液公撮數或用 h b 天津局擬用硫酸百分率其中二三兩法較合學理惟究以何者爲最適宜尙待研究 (丙) 除上述二點外小麥粉酸度高時有無異臭或霉黴情狀以及漂白劑與減色劑對於酸度之影響如何亦應

注意蛋白質 (甲) 天津局採用美國農部舊標準其新標準規定氮不得低於百分之一諒按氮氣之最低含量而定小麥粉所含之氮低至百分之一者固極少低至百分之一、二五者亦少此項合格標準似非必要 (乙) 小麥粉之蛋白質或氮含量視小麥之品種與氣候季節土壤肥料等而異含量可極近似品質或竟迥殊故此項標準恐於品級無補

乾麩質 (甲) 麩質之含量與小麥粉之品級並無有規則的關係 (乙) 麩質之品質固較含量爲重要但僅於麵包爲然於製麵類則否 (丙) 麩質之優劣與灰分之多少有成反比之關係

脂肪 (甲) 小麥粉之脂肪量隨粗纖維灰分而異且其變遷較小似無另定之必要 (乙) 小麥粉含脂肪較多者其酸度常較高貯藏時亦較易腐敗

磷酸 (甲) 小麥粉之磷酸量大祇隨灰分而異雖其變遷較大似可不必另定 (乙) 小麥粉常有摻加磷酸鹽之事檢驗結果恐難準確 (丙) 摻加之磷酸鹽往往有益於小麥粉之品質似不宜因磷酸量稍多遽認爲劣品

除上述項目外尙有澱粉吸水力糊化力糖化力焙燒試驗等亦宜酌予研究以決取捨

3. 合格標準

檢驗項目之可採用者及宜研究者已如上述茲擬定合格標準六項並附說明於後

第五條 麥粉檢驗之合格標準如左

一、性狀 白色或微黃不得帶異臭並不得有霉黴情狀

二、雜質 不得含有石粉白堊等不衛生物質及他種澱粉粉類

三、細度 不能篩過每公分四十二孔之篩者不得超過百分之〇、二〇

四、水分 不得超過百分之一五

五、粗纖維不得超過百分之〇、五〇

六、灰分 不得超過百分之一

檢驗局得就檢驗結果評定品級

「此項合格標準似較津局原擬者為較妥善詳一月卅一日」

第六條小麥粉之貿易價值應以檢驗結果為計算標準

說明

一、性狀 小麥粉是否「入手滑膩」視其水分與細度而定「氣味純良」青島局檢驗處以為「似覺抽象可否改為不帶異臭酸味」亦有理由「酸敗」可刪寄生物檢驗恐無相當人才與設備不易舉辦可暫包括入霉黴情狀故酌改顏色標準及微生物均待研究

二、雜質 將原有三四兩項酌併減色劑及漂白種類甚多不易檢驗如此規定頗有伸縮之餘地俟充分研究後再明白規定

三、細度 美國小麥粉篩布以第十號為最粗每英寸有一〇九孔合每公分四三、孔弱原定孔數恐嫌稍高「糧」字係「公分」之誤「不得遺留些許剩餘物」似太之故酌定若恐太嚴可改為百分之〇、五〇至於如何分級應加研究

四、水分 水分標準須依檢驗方法而定美國農部舊標準為百分之一三五係用水烘箱在沸水溫度決定新標準為百分之

一五係用真空烘箱在沸水溫度或用高溫度決定天津局未加說明青島局檢驗處主張改為百分之一四或一四、五似有誤會茲

擬採用美國農部新標準並採用其新方法

五、粗纖維 原標準他嫌太寬擬照青島檢驗處主張採用美國農部標準

六、灰分 此項最關重要原標準亦嫌太寬恐不足達取締作偽之目的亦擬照青島局檢驗處主張採用美國農部標準

4. 分級方法

小麥粉之分級各國多首重顏色次及細度潔白而細者為優品灰褐而粗者為劣品至於依據化驗結果尚無相當方法草案所擬似太寬泛且依原樣品計算因水分多少不一難期確當故酌定如下

品級	顏色	細度	粗纖維	灰分	備註
第一級	潔白		百分之〇、二〇以下	百分之〇、五〇以下	粗纖維及灰分應將檢驗結果依樣品含水分百分之一五改算
第二級	白		百分之〇、三五以下	百分之〇、七五以下	
第三級	灰白或微黃		百分之〇、五〇以下	百分之一以下	

摘滬局對於麥粉檢驗章程之意見

- 一、評定等級當根據色澤粗細腐敗狀況及攪雜物之有無為原則
- 二、對於合格標準之數目極關重要須廣集樣品作長期間研究得有多數之結果方合實際似可根據其他商品檢驗標準辦法先行試用逐漸修正較為妥善

三、檢驗其化驗之意義有差別能免除較少或全不關大體之項目以能檢驗手續敏捷方為便利

四、照津局所擬麵粉採樣規則是否可以代表全體貨物

五、第三條第三項採樣憑單可改採樣收據蓋正式證書並不以採樣憑單換領也

核青局對於麥粉檢驗規程草案第五條各項修改意見

(一)項內「氣味純良」似覺抽象可否改為「不帶異臭酸味」而無霉黴情狀……………

(二)項內「糧」字應改為「公分」

(三)項內「麥毒」下加入「及雜穀雜草」等植物種子……………

(五)項內麥粉之水分據美國農部之標準不得高於一三、五%日本製小麥粉含水量一三、二五%—一三、四八%達一四、〇%者已少可否改為一四、〇%或一四、五%

酸度任以何種方法表示本無不可但瑞士之化學家以對於粉類一百公分之規定「阿爾加里」溶液之立方公勺(㉟)數表示之(瑞士國飲食物法)蓋因酸之本性尙未明瞭似此方法較為妥善云據日本南康種博士著商品鑑識法定為以十分之一規定苛性鈉溶液一、二(cc)為度超過一、五(cc)者不良品也(以 Phenolphthalein)為指示藥

(六)項內第三級之粗纖維擬改為〇、五%以下灰分改為一、〇%以下因美國標準如是輸入我國時其水分或者有增加而纖維與灰分不應有增加也

未(一七) 擬請製定「標準檢驗法」(Standard Methods of Analysis) 頒行應用以求劃一方法而

利檢政案(津局張澤菴提)

理由 現在各檢驗局檢驗之商品已達數十種惟各項商品之檢驗法則局各異而人各殊無一標準方法以致同一商品標準雖同 在甲局合格者乙局或否之蓋甲用甲法乙用乙法所得結果彼此各殊結果既有高下對於標準自有上下出入之處是標準縱極精密倘無標準方法以輔行之是仍等於無標準或徒有其名耳為檢政具體科學化計擬請 鈞部從速釐訂「標準檢

「驗法」俾各局有所遵循而資統一檢政前途實利賴之是否有當敬請

公決

未(一八) 火酒採樣數量擬請改爲四公升案(天津商品檢驗局提)

理由：部定火酒檢驗規程第三條第二項內載「樣品應混合爲一就中提取八公升分裝四罐由採樣員封固印識一罐供檢一罐交報驗人收執二罐存局以備覆驗」此所採取之數量按諸實際似覺太多其理由分述如下：

一、本局開驗酒精以來每次試驗所須之數量一公升已足應用

二、以本局採樣經驗每次扞一批貨品須採樣四大瓶若二三批貨品同扞時則二三十斤之樣品提取殊感不便

三、津市進口之火酒普通用煤油桶裝每批祇數桶或數十桶若一次採樣取八公升則於商人損失太大有失檢驗之本旨

辦法：技術會議議決後呈 部修改

未(一九) 醫藥用或試驗用純酒精採樣數量擬請酌減案(天津商品檢驗局提)

理由：醫藥用及試驗用無水酒精多用瓶裝售價較昂輸入量亦不多並多具商標成分若按規定數量採樣有時竟取得總數量之半商人每感不便殊失檢驗之本旨照此情形勢非減少數量不可是否有當敬請

公決

辦法 技術會議議決後呈部核准于火酒進口檢驗規程第三條第一項下加「醫藥用試或驗用無水酒精其採取數量得依總數

量之多寡酌減之」

未(二〇) 請明定純酒精之具體取締辦法案(天津商品檢驗局提)

理由 部定火酒檢驗範圍包括純酒精燃燒用火酒及工業用火酒三種但以本局實際經驗所有進口火酒均係純酒精其依照火

酒取締規則配有變性劑者尙未一見部中對純酒精原已加有限制僅作醫藥或試驗兩途之用惟近據各商號報驗大宗純酒精于報驗單上雖有醫藥用或試驗用之註明然考其實際進口後是否確將該項火酒作該項用途無從查核因所報驗之量每達數百箱之多醫藥試驗兩途似決不需此鉅量且調查津埠洋商以酒稅較重之故多運入純酒精以製造人工合成之飲料酒類飲料酒亦爲工業之一用以製飲用酒之純酒精是否取締乃一問題若用醫藥試驗用報驗而實際則用做合成酒又將何以補救又一問題故執行時極感困難若嚴以繩之則苦無法令之根據寬以縱之又失取締火酒之目的查火酒檢驗原爲防止以有毒火酒摻水充飲故部中規定除醫藥用或試驗用之純酒精外燃燒用或工業用火酒須依配合程式加變性劑意在防止摻水充飲今變性火酒迄未一見而足爲摻水充飲之純酒精反充斥于市場抑尙何取締之可言撥厥原因實在純酒精之無具體取締辦法飲料酒不加檢驗所致耳根據上述情形擬請明定純酒精之具體辦法以收取締火酒之實效是

否有常敬候
公決

辦法

(一)更訂火酒進口稅率純酒精應增高變性火酒應減低

(二)醫藥用或試驗用之純酒精須有確實憑照方准進口其憑照醫藥用者由衛生署或購用醫院發給試驗用者由教育部或購用之機關學校發給

(三)實行飲料酒檢驗以免冒稱醫藥或試驗用酒精致無法加以取締

未(一一) 花生菓應添檢成實率一項案(天津商品檢驗局提)

理由 按部頒花生菓檢驗合格標準僅有水分夾雜物破傷率而無成實率若遇外觀完整而仁粒多數係萎縮之不成實粒時則無法取締故此項檢驗亦爲必要茲將所作八十八批成實率各有若干百分率及其批數列表如下

花生果成實率表

百分數	63%	68%	71%
批數	5	56	72

辦法 將樣品二百克剝開將仁與殼分置將仁篩過 $17/64'' \times 3/4''$ 長方孔篩其留篩上之仁粒皆為豐滿成實之粒此項仁粒應有全量60%以上不及此者為不及格

說明此項篩孔度係根據美國農部關於Spanish及Virginia 1種花生菓於定成實粒所用 $16/64'' \times 3/4''$ 篩孔度略改者此因吾國花生菓較諸美國所產者略大故也

未(二二) 花生果及花生仁應增檢驗敗壞率一項案(天津商品檢驗局提)

理由 按現行花生果及花生仁檢驗合格標準並無敗壞百分率之規定致花生於生長期間各種侵害雖不甚烈然於貯藏期間則勢所難免本局農檢處數月間檢驗之結果時有敗壞之情形雖百分率不甚高然若無明文規定深恐遇敗壞情形劇烈時無法取締殊失檢驗之真意茲將花生果花生仁之敗壞率分別列表如左

花生果及花生仁敗壞表

種類 批數	百分率												
	0	0-1	1-2	2-3	3-4	4-5	5-6	6-7	7-8	8-9	9-10	1-011	總批數
花生果	274				1		1						276
花生仁	35	4	6	2	4							1	52

再參照美國農部所定花生果最低敗壞率為百分之二最高為百分之六花生仁最低為百分之四分三最高為百分之五又

二分一酌定

辦法 花生果花生仁敗壞率不得超過百分之三

(未二十三) 杏仁應增檢破傷粒敗壞粒夾雜物並行規定不得超過之百分率案

(天津商品檢驗局提)

理由 按現行杏仁檢驗細則合格標準僅有水分成實二項百分率之規定及無劣貨雜物等攙偽之一語略嫌不足限制劣貨之出

口致敗壞與夾雜物二項關係貨品成色頗巨若無百分率之規定殊屬不妥破傷一項雖於利用目的無何重大關係然如甜

杏仁於某種食用時則不能滿人意者有之又因其外觀不佳且易招致敗壞有此多種原因故亦須加以百分率之規定茲將

職處開驗後所得各項結果列表如下

肉不能低於百分之九十敝局前會呈部修改俾可減少檢驗時之困難旋奉部令暫可按照所定試用以為改訂標準之章本茲已行之數月極形便利爰將敝局農檢處核桃若干批之檢驗之結果列表如下

核 桃 不 成 實 及 敗 壞 表

種 類	百 分 率		批 數													總 批 數		
	不 成 實	敗 壞	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	20		25	
核 桃	9	20	30	15	21	9	4	0	0	1								109
核 桃	9	16	21	11	9	6	3	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	85

辦法 核桃不成實果及敗壞果兩其不得超過百分之十(即核桃打開後佳良成熟肉不得低於百分之九十)

未(二十五) 果類採樣辦法應行修改以期適用案(天津商品檢驗局提)

理由 照檢驗細則採樣辦法

(一) 每百件抽探四件百件以上千件以下抽探十件千件以上萬件以下抽探二十件萬件以上抽探二十五件

(二) 採取樣品數量依每開一件核桃以五十個核桃仁及杏仁以二百公分為限該項樣品經檢驗後除應留一部分存局備

查外其餘概予發還

查農檢處於一年內之經驗得知核桃仁杏仁等物之自津出口者每批尚無達千件者萬件以上更不必論而每批三數件者則數見不鮮故對開採件數應在十件二十件以迄百件間詳為規定千件以上則無須規定也果類貨物皆係經過人工選擇故開採件數不必過多此為關於開採件數應加修改者次為關於採取樣品數量者查樣品取回局後再行發還於局方及商

人皆不便利故與其多取發還莫若僅取檢驗所必需之數量查核桃檢驗所需二百個已足核桃仁及杏仁八百公分亦足故最好依上列之數量改訂爲每批皆取同一量數之樣品不問其開採件數之多寡也

辦法

(一) 每三十件抽採二件三十件以上五十件以下抽採三件五十件以上百件以下抽採四件百件以上五百件以下抽採六件五百件以上抽採十件其不足十件者抽採一件

(二) 樣品應自開採件數內抽取均等數量混合爲一核桃提取二百個核桃仁及杏仁提取八百公分以供檢驗

未(二十六) 果豆類檢驗應分別等級案(天津商品檢驗局農檢處提)

理由

民國十九年全國第一次檢政會議保留再議之「檢驗商品應分別等級以昭勸懲」案殊覺於商品檢驗有顯然之利益竊以職處檢驗之果豆類而言現行檢驗合格標準只有一級規定商人訂購貨品時仍不能憑證書所示以定取舍若標明等級庶購買者爲某項用途時即可定購某級貨品例如爲籽種用之果豆自可購第一級若爲食品用可購二級或三級爲工業用又可購較次者若爲牲畜用時可購最末級貨一目瞭然免去許多手續其利一也好惡之心人皆有之商人自難例外貨品分別等級則商人將由劣者設法增優以隨其求好之心較之僅有一合格標準者自屬不同其利二貨品分成等級則無所用其欺騙因既標明爲下等貨僅求買者願買已足爲交易之條件現所認爲不及格者中固有若干爲可以作爲交易品者徒因不合現定一級之標準而不得脫售故殊感有廣定等級之需要茲將辦法列下

辦法：

(一) 將現定合格標準定爲某等級其各項檢驗之百分數低於此者斟酌情形分爲二級或三級其百分率最少者爲最高級(用不成實率代成實率)於現行合格標準下斟酌情形增定一級或二級(以各項檢驗之百分率高於現定標準者)

(二) 證書上註明爲某等合格字樣

(三) 等級之分於一二等標準悉從嚴格三等以下不防稍寬以便低級貨品亦有銷售機會

未(二十七) 果豆類各檢驗項目應加以精確之定義案(天津商品檢驗局提)

理由：果豆類檢驗項目如不成實粒破傷粒夾雜物敗壞粒等於檢驗時往往發生疑問以是因檢驗人員之主觀而有不同之評斷殊非精密檢驗之道

辦法：理宜加以精確明瞭之定義例如

(一) 不成實

甲、核桃

1. 半個果仁全行萎縮而成紙狀物者
2. 全果仁萎縮至約占全殼容量之二分之一或三分之一者
3. 全果仁萎縮而成紙狀物及堅硬之不可食物質者

乙、花生

1. 凡仁粒萎縮至於以可通過 $1\frac{1}{4}$ 直徑之圓形篩孔者
2. 凡仁粒萎縮至於以可通過 $1\frac{1}{4} \times 3\frac{3}{4}$ 長方形篩孔者

(二) 壞敗粒

甲、桃核

1. 有顯著虫蝕傷口及其殘留之巢網排洩物者
2. 有顯著之變色變味及發惡嗅者
3. 有棉毛狀菌絲或粒狀菌孢子侵占全果仁面之四分之一以上者

乙、花生

1. 仁粒外觀顯著腐壞者
2. 生黴菌粒
3. 發芽粒

4. 因仁衣之受污損以致印入仁肉者

5. 留有虫體或顯著之蟲蝕傷口及殘留之巢網排洩物者

6. 因受潮濕或高溫等之影響以致仁粒全部變為棕色失去固有之味者

未(二十八) 豆果類水分測定方法提案(天津商品檢驗局提)

議題 定豆果類水分其樣品應研磨成粉以省事時間而期結果準確案

理由 由研究所得之結果知定豆果類水分其樣品之為天然形態較諸已經研磨成粉者缺點甚多茲分別論述并由研究之結果

摘要列表于左以實其說：

1. 凡樣品之為天然形態者欲在溫度一百度下烘至恆量以定其水分固嫌需時冗長不適于檢驗工作之用即于樣品已微呈焦狀之高溫(一百三十度)下行之其中豆類一部如黃豆綠豆及蠶豆等亦需時過長不切實用而研磨成粉者則勿論在一百度或一百一十度下烘定水分需時均短所得之結果各個彼此亦概相同
2. 凡樣品之為天然形態者所定得之水分或其相當量(即在一百三十度下所烘去之量認為與在一百度下所定得之水分相當者)均常低于已經研磨成粉者(參看表1及表2中同一樣品之黃豆，蠶豆，核桃仁，)
3. 凡樣品之為天然形態者混合難期均一故于同時秤取同一樣品三份在同一狀況下所定之水分常差異甚大而研磨成

表 1

天然形態樣品於一百度及一百三十度下烘定
其水分所需之時間與其水分之百分率表

品 名	溫度	時間	水分%	溫度	時間	水分%
核桃仁	100°C	6.5	3.08	130°C	1.5	3.08
核 桃	100°C	7	7.51	130°C	3	7.59
甜杏仁	100°C	10.5	4.93	130°C	3	4.96
苦杏仁	100°C	10.5	5.25	130°C	2.5	5.27
花生仁	100°C	15.5	5.61	130°C	3	5.58
花生果	100°C	16.5	7.67	130°C	3	7.70
綠 豆	100°C	19.5	11.12	130°C	10	11.17
黃 豆	100°C	20.5	10.74	130°C	4.5	10.64
蠶 豆	100°C	30.5	11.49	130°C	9	11.51

註 1. 時間以一小時為單位

註 2. 表中所示之時間係指各樣品烘至其恆
量或與恆量相當時所需之時間而言

4. 粉者混合極易均勻結果亦甚相同
凡樣品在高溫(如一百三十度)下以定其水分則其被烘去者非盡為水分則由此而生之錯誤實勢所難免而研磨成粉者則無此弊以其無需此高溫而能于短時內定其水分也
定豆果類水分所用樣品為天然形態較其粉狀者孰得孰失由左表(為所得研究結果之摘要詳見本局豆果類水分測定方法之研究)觀之不難一目瞭然

表 2

粉狀樣品於一百度及一百一十度下烘定其水分所需之時間及其水分之百分率表

品名	溫度	時間	水分%	溫度	時間	水分%
核桃仁	100°C	2	3.10	110°C	1.5	3.10
核 桃	100°C	3	7.15	110°C	1.5	7.15
甜杏仁	100°C	3	4.70	110°C	1.5	4.70
苦杏仁	100°C	3	4.90	110°C	1.5	4.90
花生仁	100°C	3	5.83	110°C	2	5.83
花生果	100°C	3	7.60	110°C	2	7.60
綠 豆	100°C	3	12.00	110°C	2	12.00
黃 豆	100°C	3	9.87	110°C	2	9.87
蠶 豆	100°C	3	12.60	110°C	2	12.60

註 1. 時間以一小時為單位

註 2. 表中所示之時間係指各樣品烘至其恆量時而言

辦法

由上述之理由及表中所呈之事實知定豆果類之水分其樣品應研磨成粉實無可疵議

將欲定水分之樣品充分混合然後由其中約取出一百克磨成粉末本局農檢處現有美國中央科學公司 Central Scientific Company 三五四六號手磨一具僅能用以磨綠豆黃豆及蠶豆(此物須先用乳鉢研碎始可)與其他大豆小豆等而花生仁花生果及果類等樣品則不能用概以乳鉢研成粉狀前者粉粒之大小須能通過每一英寸上有網孔三百之篩後者粉粒之直徑以不超過一糲為度逾此則烘驗時間均必加長研磨所得之粉狀樣品如需過篩者須立即篩之篩後所得之粉粒須

立刻置於清潔之瓶中加入蓋塞未篩之樣品亦然蓋以防水分之逃散也貯於瓶中之樣品用時拔塞由其中秤取二份每份秤取十克於已烘已秤而極潔淨之鉛皿或磁皿中記其合重置一百一十度烘箱中烘至所需之時間時取出置乾燥器中放冷秤定由其失去之重量以計算其水分之百分率

未(二十九) 商品檢驗局應於豫算中確定研究款項俾發展檢政及實行研究案

吳乃燦 尹喆鼎
方舜華 舒聯瑩提
蘇麟江 陳延中

說明

查檢驗局之設立與稅收機關不同其目的在防止商品攙假改良商品品質保障貿易信用及提高商品價值然防止與改良非有研究不可研究之先決問題則在經費之確定否則計劃等於空論研究更難澈底雖研究者具有熱心亦不能不受牽掣而歸泡影故豫算內研究之款項有決定之必要是否有當敬請

公討

辦法

- 一、各局技術人員應將其擬研究之問題研究之目的及研究所需之費用呈交局長及檢驗主任轉送技術研究委員會審查之
- 二、審查合格者應於豫算中確定款項由所屬各局按數支出
- 三、研究完成後將研究結果作一報告書呈交局長及檢驗處主任轉送技術研究委員會
- 四、欲繼續研究時應依以上辦法辦理之

未(三十) 牲畜產品之各種檢驗標準擬限期訂正劃一施行案(青局方舜華提)

查各局檢驗牲畜產品為時甚久其中訂定細則規定檢驗標準者有之未訂細則亦未規定檢驗標準者亦有之且中局之細則及檢

驗標準往往與乙局不同乙局之細則及檢驗標準又與丙局不同諸如此類不一而足以同受實業部統率之檢驗機關不宜有此不統一之事且因細則及檢驗標準之不同常受外界之批評時感內部辦事之困難爲免除此種事實起見擬限期訂正以歸一律是否有當敬提請

公決

詳訂牲畜產品之各種細則(未訂者可將已訂者作參攷)

商品名稱及種類詳加規定并須各局一律

檢驗結果單內之檢驗項目必須一樣

檢驗標準求其一致

未(三十一) 局長會議付議檢驗費不能以市價爲準請技術會議討論補充理由案

查商品檢驗法第七條檢驗費不得逾該商品市價千分之三案及擬按照商品種類分訂檢驗施行細則以昭劃一案業經十一日局長會議議有相當辦法並決議並送技術會議討論補充相應檢同原提案及決議案原文送請

公決

附抄決議二條

二、商品檢驗法第七條檢驗費至多不得逾該商品市價千分之三案

決議(一)以1.檢驗費非稅收可比不能以市價爲準2.檢驗費依照儀器設備手續繁簡及技術人員薪給多寡所需經費不同

不能同一限制兩點理由加具已往事實陳明檢費應按商品種類實際需要數徵收臚舉現行收費額有較千分三少者及有不得不超過此限各種事實證明提呈行政院轉咨立法院重付審議

(二)上項理由再送技術會議討論補充

三、爲擬按照商品種類分訂檢驗施行細則以昭劃一案

決議(一)分類訂定檢驗細則

(二)各局確有特殊情形不能強同者另訂補充辦法如棉花檢驗之水分標準各局無法強同者可於細則中釐總括的最多不得超過百分之幾之規定另以部令分別規定各局適用之標準其細則同時頒布施行

(三)並送技術會議討論



附

錄

實業部商品檢驗技術研究委員會章程民國二十一年九月十三日部令公布

第一條 實業部為研究商品檢驗之標準及方法設商品檢驗技術研究委員會（以下簡稱研究委員會）

第二條 研究委員會暫分下列各組（一）棉花組（二）茶葉組（三）糖品組（四）肥料組（五）豆類組（六）油類組（七）蛋品組（八）

皮毛組（九）肉脂組（十）植物病虫害組（十一）生絲組（十二）獸醫組

第三條 研究委員會委員由部長就本部及各商品檢驗局技術人員中遴派並酌聘各地技術專家充任之

第四條 委員分組由各委員自行認定之

委員得兼組研究但每人至多以三組為限

第五條 研究委員會設主任副主任各一人主持全會事務由部長就委員中指定之分組設常務委員一人主持分組事務由各分

組委員分別推定之

第六條 研究委員會研究之範圍如左

甲、本部交會研究者

乙、商品檢驗局送會研究者

丙、委員提會研究者

第七條 研究委員會研究辦法由各分組自定之

第八條 研究委員會大會每半年舉行一次

分組開會時期由各分組自定之必要時得開聯席會議

第九條 研究委員會及分組研究結果均由會隨時送部核奪

第十條 本章程自公布之日施行



附言

這一次技術會議，爲應時勢的要求，匆促舉行，爲時甚暫，所有的提案，大半是油印的，字跡模糊，多欠清晰，尤其是技術上名詞，和專門的理論，非常的多，所以校對時極感困難，因之拖延到現在才能出版，恐怕仍難保無錯訛，這是我們很抱歉的，希望各專家予以指正爲幸。



A541 212 0014 2749B

中華民國廿二年七月出版



工商部商品檢驗局

圖書館

借閱者注意

- (一) 借閱此書加意愛護勿失原有形狀
- (二) 損壞或遺失應照原價賠償
- (三) 借閱以二星期為限期滿應即繳還
- (四) 此書如值需用時本館得通知借戶須即繳還

定價大洋壹元伍角

部 技 術 廳

印 總 務 司 第 三 科

華 東 印 務 局
址 二 郎 廟 三 號
四 二 二 三 九 六

