

ICS 67.020
X 20
备案号: 32901-2012

DB44

广 东 省 地 方 标 准

DB44/T 946—2011

干鲍鱼

Dried abalone

2011-12-06 发布

2012-03-15 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定进行起草。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院南海水产研究所质量与标准化技术研究中心归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：陈胜军、李来好、杨贤庆、刁石强、郝淑贤、戚勃、马海霞。

干鲍鱼

1 范围

本标准规定了干鲍鱼的要求、试验方法、检验规则及标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜、冻鲍鱼（*Haliotis Spp.*）为原料，经去壳、去内脏、干燥、整形加工而成的干制产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 3097 海水水质标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
GB/T 23871 水产品加工企业卫生管理规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 3016-2004 水产品抽样方法

3 要求

3.1 原料

新鲜或冷冻鲍鱼，其质量应符合 GB 2733 的规定。

3.2 生产条件

3.2.1 生产条件应符合 GB/T 27304 或 GB/T 23871 的规定。

3.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定，如用海水应符合 GB 3097 中第一或第二类海水水质的规定。

3.2.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.3 规格

干鲍鱼规格按个体大小划分，以每500 g所含干鲍鱼的数量确定规格，同规格个体大小应基本均匀，单位重量所含的数量应与标示规格一致。

3.4 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	一级品	二级品	三级品
形 态	齐整，无损伤；无外套膜及内脏附着	基本齐整，无割伤，其他伤轻微；穿刺的鲍鱼允许有不伤害原形的刺伤；无外套膜及内脏附着	不齐整，割伤及其他损伤少；无外套膜及内脏附着
色 泽	具固有光泽；无污染	具固有光泽，外表允许有极少白色粉末附着；无污染	具固有光泽，外表有少量白色粉末附着；无污染
气 味	具特有香味	具特有香味	未失去特有香味
杂 质	无	无	无

3.5 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项 目	一级品	二级品	三级品
完整率，% $\geq$	95	90	85
水 分，% $\leq$	12	16	20
净含量偏差	符合 JJF 1070 的规定		

3.6 卫生指标

卫生指标应符合 GB 10144 的规定。

3.7 净含量

净含量的规定应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将样品置于白色搪瓷盘内或不锈钢工作台上，按 3.4 中要求逐项检查。

4.2 完整率

称取约 1 000 g（称准至 1 g）样品于白糖瓷盘中，用角匙拣出明显残缺（不足完整粒三分之二）的破碎粒后，将完整粒称重（称准至 1 g）。完整率按式（1）计算。

$$A(\%) = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：A——完整率，单位为百分数（%）；

m_1 ——称取样品量，单位为克（g）；
 m_2 ——完整粒的质量，单位为克（g）。

4.3 规格

取 20 粒干鲍鱼，称重（精确至 0.1 g），并换算为每 500 g 样品中干鲍鱼数量。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.6 卫生指标

按照 GB 10144 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

按 SC/T 3016-2004 的规定执行。

5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016-2004 的规定执行。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官指标和理化指标，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

一般情况下，每个生产周期要进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 感官检验结果的判定按 SC/T 3016-2004 附录 A 或附录 B 的规定执行。

5.3.2 检验净含量时，结果的合格判定按 JJF 1070 的规定执行。

5.3.3 除净含量偏差外的理化指标中有二项指标不合格，则判该批产品不合格；检验结果中有一项指标不合格，允许加倍抽样将此项指标复检一次，按复检结果判定该批产品是否合格。

5.3.4 卫生指标有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格，不得复检。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

产品标签应符合 GB 7718 的规定，标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固，符合国家食品包装材料相应的标准要求。

6.2.2 产品应排列整齐，包装应有合格证，包装过程中产品应不受到二次污染。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒雨淋。禁止与有毒、有害、有异味物质混运。

6.4 贮存

产品贮存于通风、干燥、清洁、卫生、有防鼠防虫设备的场所，贮存环境温度宜控制在6℃以下。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
