



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10878—2012

速 冻 龙 虾

Quick frozen lobsters

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发 布

前 言

本标准修改采用 Codex Stan 95:1981(1995)《速冻龙虾》(英文版)。

本标准与 Codex Stan 95:1981,Rev2-2004 主要差异是:

- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 对食品添加的有关规定做了调整,以符合 GB 2760 有关规定;
- 对标点符号进行了修改;
- Codex Stan 95:1981,Rev2-2004 中引用了国外有关标准,本标准的引用标准采用我国相应的现行标准。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:全国城市农贸中心联合会。

本标准起草人:侯仰标、马增俊、纳绍平、张敏、陈存坤、李响、王晓燕、戴志远、雷晓凌、刘俊荣。

速冻龙虾

1 范围

本标准规定了速冻龙虾的主要成分和质量要求、食品添加剂、卫生和操作、标签、抽样、检验和分析、缺陷和批次验收的相关要求。

本标准适用于生鲜或熟制的速冻岩虾(rock lobsters)、刺龙虾(spiny lobsters)和琵琶虾(slipper lobsters)。此外,也适用于生鲜或熟制的东方扁虾(squat lobsters)(红东方扁虾和黄东方扁虾)。

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 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 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

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 食品卫生通则

CAC/RCP 8-1976 国际法典推荐性操作规范 速冻食品加工和处理

CAC/RCP 24-1979 国际法典推荐性操作规范 龙虾

CAC/GL 31-1999 鱼贝类实验室感官评估导则

CAC/RCP 52-2003 国际法典操作规范 鱼和渔业产品提案

Codex stan 233:1969 预包装食品抽样方案(AQL6.5)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙虾 lobster

主要指来自海螯虾科(Nephropidae)螯龙虾属(Homarus)的龙虾,龙虾科(Palinuridae)和蝉虾科(Scyllaridae)的龙虾,也可以来自挪威海螯虾(Nephrops norvegicus)。东方扁虾应是来自铠甲虾科(Galatheididae)智利黄龙虾(Cervimunida johnii),蟹壳扁龙虾(Pleuroncodes monodon)和大洋红蟹(Pleuroncodes planipes)三个种的虾。

4 主要成分和质量要求

4.1 龙虾

应为能够鲜售且适宜人类消费的完好的龙虾,符合 GB 2733 要求。

4.2 用水及包冰

用水及包冰衣应符合 GB 5749 的要求。

4.3 速冻处理

产品在适宜的加工后都需要进行冷冻处理,并遵守下面的状况:冷冻过程应采用适宜的设备,以最快的速度经过最大冰晶生成区;速冻加工应在热稳定后产品中心温度达到 -18°C 或以下才能结束;产品在运输、贮藏和分销中应保持深冻状态,以保证质量。

4.4 包装

速冻龙虾应经过加工处理和包装,以把脱水和氧化控制在最小限度。包装内不应包含不同种类的虾。

4.5 其他成分

使用的其他成分质量应为食品级,并符合所有食品法规标准要求。

4.6 终产品

产品当按照第10章进行验收,满足第9章产品规定,应按照第8章给出的方法检验。

5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 卫生和操作

6.1 终产品不能混有任何威胁人体健康的异物。

6.2 用适当的方法取样,采用食品法典委员会制定的方法检测时,产品不应有食品法典委员会规定的可能对人体健康产生危害剂量的微生物和微生物代谢物以及对人体健康产生危害剂量的其他物质存在。

6.3 产品加工处理应符合《食品卫生通则》(CAC/RCP1-1969, Rev. 4-2003)、《国际法典推荐性操作规范 龙虾》(CAC/RCP 24-1979)、《国际法典推荐性操作规范 速冻食品加工和处理》(CAC/RCP 8-1976)和《国际法典操作规范 鱼和渔业产品提案》(CAC/RCP 52-2003)中水产品部分的有关规定。

7 标签

除遵守GB 7718预包装食品标签通用标准外,下述特别规定也应遵守。

7.1 食品名称

7.1.1 根据品种应标示相应名称:a)龙虾,来自于螯龙虾属(Homarus);b)岩虾,刺龙虾或淡水螯虾,如果产品是来自于龙虾科(Palinuridae)的品种;c)琵琶虾、湾龙虾、沙龙虾,如果产品是来自于蝉虾科(Scyllaridae)的品种;d)挪威龙虾,如果产品是来自于挪威海螯虾种(Nephrops norvegicus);e)东方扁虾,如果产品是来自于智利黄龙虾(Cervimunida johnii),蟹壳扁龙虾(Pleuroncodes monodon)和大洋红蟹(Pleuroncodes planipes)三个种。

7.1.2 标签上涉及产品名称信息应尽量详细地描述产品特性,以免误导或迷惑消费者。贸易中常用的名称也应附上,以免误导分销地的消费者。

7.1.3 产品应正确地标明熟食或生鲜标识。

7.1.4 “速冻”应在标签上注明，除非“冷冻”处理与 4.3 加工产品的方法一致。如产品用海水包冰，可能产生的影响应作声明。

7.1.5 标签应注明产品运输、贮藏和分销中能够保证品质的存放条件。

7.2 净质量(包冰产品)

包冰产品在标签的净质量中不包括冰的质量。

7.3 贮藏说明

标签中应有专门的术语说明产品必须在 -18°C 或更低温度下保存。

7.4 虾包装标签

虾的包装应以包或单位质量或标准质量范围为单位来计量，标签描述要尽量详细以避免迷惑和误导消费者。

7.5 包装箱标签

标签信息可在产品包装或附带文件中加以说明，但产品名称、产品批次、厂家厂址以及贮藏说明一定要在外包装上注明。产品批次、厂家厂址也能用一种清楚可识别、含有说明附件的商标来替代。

8 抽样、检验和分析

8.1 抽样

8.1.1 产品检验的抽样方案应依据 FAO/WHO 食品法典《预包装食品抽样方案》(AQL 6.5)(Codex Stan 233:1969)。带壳龙虾抽样单位为单个龙虾，去壳龙虾抽样单位为每个主要包装容器不少于 1 kg，东方扁虾抽样单位也应不少于 1 kg。

8.1.2 样品净质量检验的抽样方案应符合 CAC 确立的相应标准要求。

8.2 感官和物理检验

样品应由经过此类培训的专业人员进行评估，依据 8.3~8.6、附录 A 和《鱼贝类实验室感官评估导则》(CAC/GL31-1999)进行检验。

8.3 净质量的测定

8.3.1 无包冰产品的净质量测定

批次产品抽样单位的净质量(不含包装材料)应在冷冻状态下测定。

8.3.2 包冰产品的净质量测定

以下三种测量包冰产品净质量的方法均可使用：

8.3.2.1 从低温冷藏条件下取出速冻龙虾，迅速打开包装置于容器中，用缓慢流动的凉水解冻至可见冰完全融化，用纸巾除去附着水称重产品。

8.3.2.2 将预先称重的包冰样品用手浸入水中，直至冰完全融化，用手指或指状物会更好些。冰面开始变粗糙即将样品从水中取出，用纸巾擦干后再次称重。

8.3.2.3 具体操作如下：

a) 从低温冷藏条件下取出速冻龙虾，迅速拆包将冻对虾置于装有 8 倍于包装标示净质量的 27°C

(80 ℉)新鲜饮用水中,直至冰完全融化。如果产品为整块冷冻,在解冻过程中需翻动几次,可通过轻轻触捏解冻块来判断其是否完全解冻。

- b) 称重选用一个孔径为 2.8 mm(ISO 推荐 R565)或 2.38mm(US No. 8 标准筛)的洁净干燥微孔筛。如果包装中虾的总质量小于等于 500 g(1.1 磅),用口径 20 cm(8 英寸)的筛。如果包装中虾的总质量大于 500 g(1.1 磅),则用口径 30 cm(12 英寸)的筛。
- c) 当所有的冰都融掉,虾能够很容易地分开后,把解冻后的虾倒在上述称重过的筛上,使筛倾斜 20°角控水 2 min。
- d) 带筛称重,减去筛的质量得到的便是该包虾的净质量。

8.4 计数

标签中标注数量,应按包装中所有龙虾或虾尾的个数计数,应以虾个数除以去冰后净质量得到单位质量的虾个数。

8.5 解冻

将样品密封在比较薄的袋里,浸泡在常温水中(水温不高于 35 ℃)。以不使虾发生组织破坏的力度间歇性地在包外轻压,看有无硬块或冰渣来判断是否完全解冻。

8.6 熟制方法

以下方法都是基于产品加热到中心温度(65 ℃~70 ℃),不能熟制过度。加热时间由产品大小和加热温度决定,产品确切的加工时间和加工条件可根据预实验确定。

烘焙的方法:用铝箔包住产品,平放在平底锅上烘焙。

清蒸的方法:用铝箔包住产品,将其悬空挂在有盖的加热器里的金属托架上。

带袋煮沸的方法:将产品置于耐煮的袋中并密封,浸入沸水中蒸煮。

微波加热的方法:将产品置于微波加热皿中加热。如果用塑料袋加热,要确保加热不会使塑料产生异味。按照微波炉使用说明进行加工。

9 缺陷

样品如果有以下任一种情形视为有缺陷。

9.1 重度失水

质量损失超过 10%,或整块产品超过 10%的表面出现明显失水,表面表现为白色或黄色异常,掩盖了虾肉的颜色,这种异常还渗入表面以下。并且,用刀和其他锐器也很难在不伤害虾外观的情况下将其刮下。

9.2 异物

存在对人类健康没有威胁,很容易通过肉眼辨认或通过包括放大等方法识别的非源于虾本身的杂物,都说明加工没有遵守《良好操作和卫生规范》。

9.3 异味

虾发出明显的、持续性难闻气味,表明虾已经被分解、腐败。

9.4 色变

一半或所有的虾出现明显的变黑现象,并且变黑面积超过每尾虾虾壳部分的 10%。虾尾或虾肉呈

现明显的黑色、灰色、绿色或黄色中的一种或多种,且受感染的虾超过标注质量的10%。

10 批次验收

符合下述条件时,认为该批次满足本标准要求:

- a) 根据第9章分类法,缺陷产品不超过《预包装食品取样方案》(AQL6.5)(Codex Stan 233:1969)中可接受数量(c);
- b) 不满足7.4标示的数量或质量范围要求的总数不超过《预包装食品取样方案》(AQL6.5)(Codex Stan 233:1969)中可接受数量(c);
- c) 样品净质量不低于商标标注的质量,任一包装都没有不合理的少质量;
- d) 食品添加剂、卫生和标签满足第5章、第6章和第7章的要求。

附 录 A
(资料性附录)
感官和物理检验

- A.1 净质量测定按照 8.3 详细程序(除冰为必须步骤)。
 - A.2 检查抽样单位或块状样品的失水情况,测定受失水影响的虾所占百分比。
 - A.3 按照 8.5 解冻虾后,进行逐个检查,看是否混入异物和其他不应有的物质。
 - A.4 根据 8.4 方法检查商标标注个数和质量。
 - A.5 异味和色变评价为必须项目。
 - A.6 如果不能由解冻后的状态对异味做出最终判断,可取出一小部分(100 g~200 g)立即按 8.6 方法熟制后判断。
-

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
速 冻 龙 虾
SB/T 10878—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

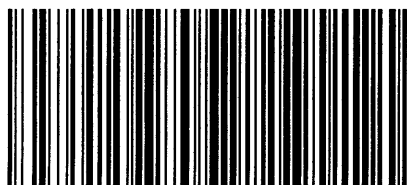
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2013年7月第一版 2013年7月第一次印刷

*

书号: 155066·2-25630 定价 16.00 元



SB/T 10878-2012