



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3103—2010

代替 SC/T 3103—1984

鲜、冻鲳鱼

Fresh and frozen pomfret

2010-12-23 发布

2011-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草,是对 SC/T 3103—1984《鲜鲳鱼》的修订。

本标准与 SC/T 3103—1984 相比,主要修改内容如下:

- 适用范围扩大为鲜鲳鱼、冻鲳鱼;
- 删除了原标准中规格的规定;
- 对感官要求的内容作了适当的修改;
- 增加了卫生指标的规定,取消了对细菌指标的规定;
- 增加了“试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存”方面的内容。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、国家水产品质量监督检验中心、山东出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:王联珠、朱文嘉、谭乐义、翟毓秀、江艳华、刘建平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3103—1984

鲜、冻鲳鱼

1 范围

本标准规定了鲜、冻鲳鱼的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输与贮存。

本标准适用于银鲳(*Pampus argenteus*)、灰鲳(*Pampus cinereus*)、燕尾鲳(*Pampus nozawae*)的鲜品和冻品。

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 7718 预包装食品标签通则

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

SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

3 要求

3.1 感官要求

3.1.1 鲜鱼的感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	一级品	合格品
外 观	鱼体坚挺,体表有光泽;鳃丝清晰,呈鲜红色或略带暗红,黏液透明;眼球饱满,角膜清晰	体表光泽稍差;鳃呈淡红或暗红色,黏液略浑浊;眼球平坦或微陷,角膜稍浑浊
组 织	肌肉坚实,组织紧密有弹性	肌肉稍软,弹性稍差
气 味	具有鲳鱼固有气味,无异味	具有鲜带鱼固有气味,基本无异味
水煮试验	水煮后,具鲜鲳鱼正常的鲜味,肌肉组织细腻,滋味鲜美	水煮后,具鲜鲳鱼正常的鲜味

3.1.2 冻鱼的感官要求

- a) 单冻产品的个体间应易于分离,冰衣透明光亮。
- b) 块冻产品冻块平整不破碎,冰被清洁并均匀盖没鱼体。鱼体大小均匀,排列整齐,无干耗和软化现象。
- c) 冻品解冻后的鱼体感官应符合表 1 的规定。

3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	一级品	合格品
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤18	≤30
冻品中心温度,℃	≤-18(冻品出厂检验)	

3.3 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2733 的规定。

3.4 净含量

冻鱼及预包装产品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

4.1.1 常规检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下,将样品置于清洁的白瓷盘上,按 3.1 的规定逐项检验。

4.1.2 水煮试验

- a) 取约 100 g 鱼肉,清水冲洗后,切成 3 cm×3 cm 块,备用;不足 100 g 的,清水冲洗后,切为小块,备用。
- b) 在容器中加入 500 mL 饮用水,将水煮沸,再放入切好的鱼块,加盖,煮 5 min 后打开盖,立即闻气味,然后品尝鱼肉。

4.2 挥发性盐基氮的测定

按 SC/T 3032 的规定执行。

4.3 冻品中心温度

用钻头钻至冻块几何中心部位,取出钻头立即插入温度计,等温度计指示温度不再下降时读数。单冻产品可将温度计插入最小包装的中心位置,至温度计指示的温度不再下降时读数。

4.4 卫生指标

按 GB 2733 中规定的检验方法执行。

4.5 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

同来源的鲜鲳鱼为同一检验批;同一加工班次的冻鲳鱼为同一检验批。

5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.2 试样制备

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批冻鱼产品应出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官及中心温度。检验合格后签发检验合格证,产品凭检验合格证出厂。

5.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。型式检验的项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- b) 出厂检验与上次型式检验中的感官指标有较大差异时；
- c) 来源改变时。

5.4 判定规则

5.4.1 感官检验结果应符合 3.1 的规定,合格样本数应符合 SC/T 3016—2004 中表 A.1 的规定,则判为合格。

5.4.2 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

5.4.3 其他项目检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。

5.4.4 其他项目检验结果中有一项指标不合格时,允许重新抽样复检,如仍不合格项则判为不合格。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

鲜鱼产品的标签应注明产品名称、来源和捕捞日期等。

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味,符合食品卫生要求。

6.2.2 包装要求

包装环境应符合卫生要求。包装操作应快速,确保鱼的鲜度及鱼体完好。产品在包装物中应排列整齐。

6.3 运输

6.3.1 鲜鱼应用冷藏或保温车船运输,保持鱼体温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间。运输过程中应避免挤压与碰撞。

6.3.2 冻鱼宜用冷藏车船运输,运输过程中环境温度应低于 -12°C

6.3.3 运输工具应清洁、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求。

6.4 贮存

6.4.1 鲜鱼贮藏温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间。

6.4.2 贮藏库温度应低于 -23°C ,温度波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 之内。不同规格、不同批次的产品应分别堆垛,并用垫板垫起。堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

6.4.3 贮存环境应符合卫生要求,清洁、无毒、无异味、无污染,防止虫害和有毒物质的污染及其他损害。

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
鲜、冻鲳鱼

SC/T 3103—2010

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

北京昌平环球印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

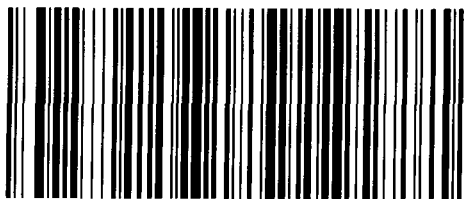
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 5 千字

2011 年 2 月第 1 版 2011 年 2 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·2145

定价: 12.00 元



SC/T 3103 2010