



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3115—2006

冻 章 鱼

Frozen octopus

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部渔业局提出。

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归口。

本标准起草单位:福建省水产研究所。

本标准主要起草人:许永安,廖登远,刘智禹,叶玫,张农。

冻 章 鱼

1 范围

本标准规定了冻章鱼的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于短蛸(*Octopus ocellatus*)、卵蛸(*Octopus ovalum*)、长蛸(*Octopus variabilis*)、真蛸(*Octopus vulgaris*)等章鱼属(*octopus*, 蛸属)经去脏、漂洗等冷冻加工成的生冻制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2733 鲜冻动物性水产品卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
- SN 0169 大肠菌群、粪大肠菌、大肠杆菌的检验方法

3 要求

3.1 原料

应采用新鲜、清洁、未泡水、经过分等分级的章鱼为冷冻加工的原料,其品质应符合 GB 2733 中的规定。

3.2 加工要求

冷冻加工用水应符合 GB 5749 的要求,速冻温度应低于 -28°C ,并且中心温度应达 -18°C 后速冻过程才算完成。无加水冻的冻章鱼应镀冰衣(单冻品)或包冰被(块冻品)。

3.3 感官要求

3.3.1 冻品外观

冻品外观要求见表 1。

表 1 冻品外观要求

种 类		一 级	二 级
单冻	条状(整只)	冰衣完整、晶莹透明,厚薄均匀。形体完整、坚硬,内脏去除干净,无损伤,个体间易分离	冰衣完整。允许断足二处,内脏去除干净,无干耗,无油烧现象,个体间易分离
	块状(切块)	冰衣完整、晶莹透明,厚薄均匀。块状大小均匀、部位搭配合理,表面清洁、坚硬,个体间易分离	冰衣完整。块状大小不均匀、部位搭配不合理,表面清洁,无干耗,无油烧现象,个体间易分离
块冻	条状(整只)	冻块平整、坚实、无缺损,表面清洁。冰被良好,冰衣完整晶莹透明。形体完整,排列整齐	冻块平整、无软化融解,表面清洁。冰被完好,形体基本完整,有轻微干耗现象,但无油烧现象
	块状(切块)	冻块平整、坚实、无缺损,表面清洁。冰被良好,冰衣完整晶莹透明。块状大小均匀、部位搭配合理	冻块平整、坚实、无缺损,表面清洁。冰被完好,块状大小不均匀、部位搭配不合理。有轻微干耗现象,但无油烧现象

3.3.2 解冻后的感官
解冻后的感官要求见表 2。

表 2 解冻后的感官要求

项 目		一 级	二 级
外观	条状(整只)	章鱼足卷曲、肌肉坚硬、有弹性,色泽白、明亮,吸盘小,黏液多。眼球金色圈清晰、饱满,角膜透明明亮	章鱼足不卷曲、肌肉较软、弹性较差,色泽白中带微红色,吸盘小,黏液少。眼球稍凹陷,角膜较混浊
	块状(切块)	肌肉组织紧密有弹性,切面有光泽	肌肉组织尚紧密,弹性较差
气味		有章鱼特有的新鲜气味	有较浓的鱼腥味,无臭味、氨味
杂质		无外来杂质	

3.3.3 解冻后的蒸煮试验要求见表 3。

表 3 蒸煮试验的要求

项 目	一 级	二 级
蒸煮试验	有章鱼固有的香味,口感肌肉组织紧密有弹性,滋味鲜美	气味较正常,口感肌肉组织较松弛,滋味稍鲜

3.4 理化指标
理化指标见表 4。

表 4 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度,℃	≤ - 18
净含量负偏差, %	≤4.5(≤200 g) ≤3.0(201 g~1 000 g) ≤1.5(≥1 001 g)
挥发性盐基氮(VBN),mg/100g	≤30

3.5 安全卫生指标

安全卫生指标的规定见表 5。

表 5 安全卫生指标

项 目	指 标	
	一 级	二 级
菌落总数,cfu/g	$\leq 3.0 \times 10^6$	—
大肠杆菌,MPN/100g	$< 3\ 000$	—
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 0.5	
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5	
铅,mg/kg	≤ 1.0	
镉,mg/kg	≤ 1.0	

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 冻品外观检验

将冻品置于不锈钢工作台或者搪瓷盘上,在光线充足下,按本标准 3.3.1 条逐项检验。

4.1.2 完全解冻

将样品打开包装,放入不渗透的薄膜袋内捆扎封口,置于解冻器内,以室温的流动水或搅动水将样品解冻至完全解冻。判断产品是否完全解冻可通过不时轻微挤压薄膜袋,挤压时不得破坏章鱼的质地,当感觉没有硬心或冰晶时,即可认为产品已经完全解冻。

4.1.3 解冻后感官检验

将试样倒在白色瓷盘内或不锈钢工作台上,在光线充足、无异味的环境中,按本标准 3.3.2 条逐项检验。

4.1.4 蒸煮试验

蒸:将解冻后的试样放入带盖盘中,盖紧盖后放在沸水上蒸至试样中心温度达 65℃ ~ 70℃ 为止。

煮:将解冻后的试样放入一个耐热的薄膜袋中,密封后放在沸水中煮至试样中心温度达 65℃ ~ 70℃ 为止。

蒸煮后的试样在未冷却前,按本标准表 3 中的要求嗅气味、品尝滋味和肉质。

4.2 理化指标检验

4.2.1 冻品中心温度

块冻品(或个体较大的单冻品)用钻头钻至冻块几何中心,将温度计插入钻孔中;个体小的单冻品将温度计插入试样中心或盒、袋中心部位,待温度计指示温度不再下降时读数。

4.2.2 净含量负偏差

按 SC/T 3017 的规定执行。

4.2.3 挥发性盐基氮(VBN)

将样品按 4.1.2 的方法解冻后,按 GB/T 5009.44—2003 中 4.1 的规定执行。

4.3 安全卫生指标的测定

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 和 GB 4789.20 的规定执行。

4.3.2 大肠杆菌

按 SN 0169 和 GB 4789.20 的规定执行。

4.3.3 无机砷

将样品按 4.1.2 的方法解冻后,按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.3.4 甲基汞

将样品按 4.1.2 的方法解冻后,按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.3.5 铅

将样品按 4.1.2 的方法解冻后,按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.3.6 镉

将样品按 4.1.2 的方法解冻后,按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同品种、同规格、同班次生产的产品为一检验批;或以交货批组成检验批。

5.2 抽样方法

5.2.1 感官抽样数量及感官检验规则

按 SC/T 3016—2003 附录 A 的规定执行。

5.2.2 理化指标和安全卫生指标检验抽样方法

a) 净含量负偏差的检验抽样方法见表 6。

表 6 净含量负偏差检验抽样方案表

批量(N)	样本量(n)	允许超出规定计量负偏差件数(A)
1~10	全部	0
11~250	≥10	0
≥251	≥30	1

b) 冻品中心温度检验抽样方法:每批产品分别随机抽取至少三个最小包装件用于检验净含量负偏差和冻品中心温度。

c) 微生物检验抽样方法:每批产品随机抽取至少五个最小包装件用于微生物指标检验。

d) 除净含量负偏差、冻品中心温度和微生物检验指标外,其他理化指标和安全卫生指标检验抽样方法:每批产品随机抽取至少三条或三小包冻章鱼,并且要保证处理后的样品量不少于 400g。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验,出厂检验由生产单位质检部门执行,检验项目应选择能快速、准确反映产品质量的冻品外观、感官和冻品中心温度和净含量负偏差等指标,一级品要增加微生物的检验,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

5.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产后恢复生产时;
- b) 原料产地更换或产地海区状况有变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构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。

5.4 判定规则

5.4.1 感官检验和规格检验结果中不合格样本数应小于或等于 SC/T 3016—2003 附录 A 规定的可接受数,若不合格样本数大于可接受数,则判该批产品为不合格品。

5.4.2 净含量负偏差检验结果的判定:全部被测样本的净含量平均偏差应当大于或者等于零,并且单件定量包装商品超出计量负偏差件数应符合表 6 的规定,否则为不合格批。

5.4.3 检验项目全部符合标准规定,则该产品判为合格批。

5.4.4 若解冻后感官检验判定产品质量困难时,应进行蒸煮试验及测定挥发性盐基氮,并以该两项结果为判定依据。检验项目中有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

5.4.5 除净含量负偏差外,其他理化指标的检验结果中有二项及二项以上指标不合格则判本批产品不合格。

5.4.6 安全卫生指标或恶性杂质(指毛发、碎玻璃、金属异物等)有一项检验结果不合格,则判本批产品不合格,不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

块冻品的表层或最内层包装袋上及小包装和单冻品外包装的标签必须符合 GB 7718 的规定。标签内容包括:产品名称、商标、规格、等级、净含量、产品标准、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、保质期等。

6.2 包装

本品外包装应采用纸箱包装。外包装要求强度好,封口(缝口)牢固,内包装采用食品用塑料袋、纸盒、塑料盒等包装;所用包装材料应符合有关卫生标准的要求。

6.3 运输

产品应采用冷藏车船或保温车船运输,运输工具应清洁卫生,防止有害物质的污染及其他损害,不得与有毒有害及气味浓郁物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于库温为 -18°C 以下的冷库中,库温波动应保持在 2°C 内。冷库空气相对湿度不低于90%。

6.4.2 不同规格、不同等级、批次的冻品应分别堆垛,垛底应设垫木。

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
冻 章 鱼

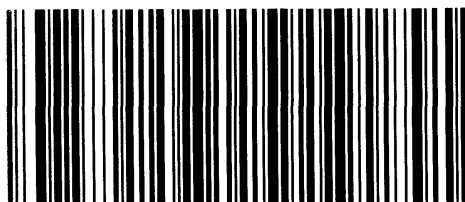
SC/T 3115—2006

* * *

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: 100026 网址: www.ccap.com.cn)
中 国 农 业 出 版 社 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 0.75 字数 7 千字
2006 年 4 月第 1 版 2006 年 4 月北京第 1 次印刷
书号: 16109·695 印数: 1~1 000 册
定价: 10.00 元



SC/T 3115-2006

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894