



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3120—2012

冻熟对虾

Frozen cooked shrimp

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规则起草。

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:中国水产加工与流通协会、中国水产科学研究院黄海水产研究所、浙江省海洋开发研究院、中国水产科学研究院南海水产研究所、浙江跃腾水产食品有限公司、舟山市越洋食品有限公司、湛江恒兴水产科技有限公司、旭骏水产(湛江)有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、郑斌、杨贤庆、崔和、李融、赵海燕、兰斌、何迎春、陈永。

冻 熟 对 虾

1 范围

本标准规定了冻熟对虾产品的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、贮存和运输。

本标准适用于以南美白对虾(学名为凡纳滨对虾, *Penaeus vanammi*)、日本对虾(*Penaeus japonicus*)、斑节对虾(*Penaeus monodon Fabricius*)、中国对虾(*Penaeus chinensis*)、长毛对虾(*Penaeus penicillatus*)、墨吉对虾(*Penaeus merguensis*)、刀额新对虾(*Metapenaeus ensis*)等为原料,经挑选、清洗、蒸煮、速冻、包装制成的冻熟全虾;其他品种的冻熟虾可参照执行。

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

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

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

农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 对虾

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.1.4 其他辅料

应符合相关法规及标准的规定。

3.2 加工要求

应符合 GB/T 27304 的规定。

3.3 规格

按个体大小划分规格,表示为每 500 g 所含虾的只数;同规格个体大小应基本均匀,单位重量所含虾的只数应与标示规格一致;至少 80% 个体大小在标示规格的计数范围内。

3.4 感官要求

3.4.1 冻品感官要求

虾体大小基本均匀,无干耗、无融化现象。个体间应易于分离,冰衣透明光亮。

3.4.2 解冻后感官要求

解冻后感官应符合表 2 的要求。

表 1 解冻后感官要求

项 目	要 求
色泽	虾体应呈熟虾色泽,基本无干耗及变色现象
形态	虾体完整,基本无虾头脱落现象
滋味、气味	具有其固有的味道,滋味与气味鲜美,无异味
组织	肉质紧密、有弹性
杂质	虾体清洁、无外来杂质

3.5 理化指标

应符合表 3 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度,℃	≤18
冰衣,%	≤20

3.6 安全指标

应符合 GB 2733 的规定。

3.7 兽药残留

应符合农业部公告第 235 号的规定。

3.8 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 冻品中心温度

将温度计插入样品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。

4.2 解冻

解冻时将样品装入薄膜袋中,浸入室温(温度低于 25℃)水中,不时用手轻捏袋子,至袋中无硬块和冰晶时为止。应注意不要捏坏虾的组织。

4.3 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 3.4 的规定逐项进行检验。

4.4 净含量和冰衣

产品从冷库或冰箱中移出后马上去除所有包装、称重,确定含冰衣产品的总重量(m_2)。去冰衣,去冰衣方法按 JJF 1070 的规定执行。

产品净含量(m_1)测定按 JJF 1070 的规定执行。

冰衣含量按式(1)计算:

$$X = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X——冰衣含量,单位为百分率(%);

m_1 ——产品净含量,单位为克(g);

m_2 ——含冰衣的产品总重量,单位为克(g)。

4.5 规格

称取解冻后的样品约 1 000 g,计量其中虾的数量,以虾的数量除以样品重量得到单位重量虾的数目。

4.6 安全指标

应按 GB 2733 的规定执行。

4.7 兽药残留

兽药残留的检测方法应符合我国现行水产品中兽药残留检测的国家及行业标准的规定。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

同一产地、同一条件下加工的同一品种、同一等级的产品为一个检验批;或以交货批组为一检验批。

5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.2 检验分类

产品检验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、理化指标、净含量。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

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,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 感官检验所检项目全部符合 3.4 的规定,合格样本数应符合 SC/T 3016—2004 附录 A 或附录 B 的规定,则判为感官合格。

5.3.2 检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

5.3.3 检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。

5.3.4 检验结果中有一项指标不合格时,允许复检,按复检结果判定本批产品是否合格。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

食品标签应符合 GB 7718 的规定,应标明产品名称、规格、净含量、生产许可证号、生产或分装企业名称、地址、产品贮存方式和食用方式等。

6.2 包装

所用包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味,符合我国相关卫生标准规定。

6.3 运输

6.3.1 应用冷藏或保温车船运输,保持虾体温度低于 -15°C 。

6.3.2 运输工具应清洁卫生、无异味。运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀性物质,不得与有异味的物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 贮藏库温度低于 -18°C ,库温波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内。不同品种,不同规格,不同等级、批次的冻虾应分别堆垛,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与墙壁距离不少于 30 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

6.4.2 产品贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内,防止虫害和有害物质的污染及其他损害。