



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3121—2012

## 冻 牡 蛎 肉

Frozen oyster meat

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:中国水产科学研究院黄海水产研究所、泰祥集团技术开发有限公司。

本标准主要起草人:刘淇、曹荣、殷邦忠、王联珠、李钰金、朱文慧、位正鹏、步营。



# 冻 牡 蛎 肉

## 1 范围

本标准规定了冻牡蛎肉的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以近江牡蛎(*Crassostrea rivularis*)、太平洋牡蛎(*Crassostrea gigas*)、褶牡蛎(*Ostrea plicatula*)等为原料,经脱壳、清洗、冷冻制成的单冻牡蛎肉或块冻牡蛎肉;其他品种牡蛎制成的冻牡蛎肉可参照执行。

## 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 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**破损牡蛎肉 damaged oyster meat**

指牡蛎表面上的切口或撕裂口大于牡蛎最大长度的 1/4。

### 3.2

**碎牡蛎肉 broken oyster meat**

指表面积小于牡蛎原有表面积的 3/4 的分割牡蛎。

## 4 要求

### 4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 原料必须是来源于官方许可养殖的海域,清洁、无污染,符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2 加工要求
  - 4.2.1 加工要求应符合 GB/T 27304 的规定。
  - 4.2.2 脱壳后的牡蛎肉清洗干净后应采用速冻方法使冻品的中心温度迅速降低至-18℃或-18℃以下。
  - 4.2.3 单冻产品应镀冰衣,块冻产品应包冰被。

### 4.3 产品规格

产品规格按个体大小划分,应与标示规格一致;每一种规格的产品个体大小应基本均匀,至少有 80%的个体在标示规格的计数范围内。

4.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求                                    |
|------|----------------------------------------|
| 冻品外观 | 冻品表面冰衣、冰被完好,无融化迹象;无干耗、无氧化现象            |
| 色 泽  | 呈牡蛎自然色泽,外套膜呈乳白色或灰白色,有光泽                |
| 形 态  | 牡蛎肉个体基本完整,允许破损牡蛎肉和碎牡蛎肉粒数合计不大于包装粒数的 10% |
| 杂 质  | 无外来杂质                                  |
| 气 味  | 具牡蛎肉特有的气味,无异味                          |
| 水煮试验 | 具有牡蛎特有的鲜味和口感,无不良气味、滋味                  |

4.5 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.6 冻品中心温度

冻品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

4.7 安全指标

应符合 GB 2733 的规定。

5 试验方法

5.1 冻品中心温度的测定

用钻头钻至冻块几何中心部位,取出钻头立即插入温度计,待温度计指示温度不再下降时读数。单冻牡蛎肉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。

5.2 净含量的测定

按 JJF 1070 的规定执行。

5.3 感官检验

5.3.1 冻品外观

将未解冻的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按表 1 中冻品外观的要求进行检验。

5.3.2 解冻后感官检验

将解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,在光线充足、无异味的环境中按表 1 中色泽、形态、气味、杂质要求逐项进行检验。

5.3.3 水煮试验

在洁净容器中加入 500 mL 水煮沸,放入解冻后的样品约 100 g,然后加盖煮 5 min。开盖嗅气味,品尝肉质。按表 1 中水煮试验的要求进行检验。

5.4 规格的测定

取 20 粒净含量测定后的牡蛎肉,逐个称重(精确至 0.1 g)。

5.5 安全指标的测定

按 GB 2733 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批

同品种、同规格、同班次生产的产品为一检验批。

### 6.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

### 6.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

#### 6.2.1 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,检验项目为规格、感官、冻品中心温度、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。

#### 6.2.2 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) 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

### 6.3 判定规则

6.3.1 感官检验结果符合表 1 的规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中附录 A 或附录 B 规定时,感官判为合格。

6.3.2 检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

6.3.3 检验结果中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时,则判本批产品不合格;有一项指标不符合标准规定时,允许重新抽样复检,按复检结果判定本批产品是否合格。

## 7 标识、包装、运输、贮存

### 7.1 标识

产品标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容包括产品名称、原料产地、规格、产品标准代号、净含量、生产者或经销者名称、地址、生产日期和保质期等。

### 7.2 包装

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

### 7.3 运输

采用冷藏或具有保温性能的运输工具运输。运输工具应清洁卫生,不得与有毒有害、有腐蚀性污染物品混运,防止有害物质的污染及其他损害。

### 7.4 贮存

产品贮藏于清洁卫生、无异味的冷库中,不得与有异味、有毒、有腐蚀性污染物品混放;库温要求在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下,温度波动不能超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。不同品种,不同规格,不同等级、批次的冻品应合理地分别堆垛,垛底应设垫木。