



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3122—2014



冻 魷 鱼

Frozen squid

2014-03-24 发布

2014-06-01 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。

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：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、浙江兴业集团有限公司。

本标准主要起草人：郑斌、杨贤庆、郝云彬、马永钧、杨会成、周秀锦、周宇芳。

冻 鱿 鱼

1 范围

本标准规定了冻鱿鱼的分类、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。
本标准适用于以枪乌贼科(Loliginidae)、柔鱼科(Ommastrephidae)等鲜品为原料,经加工的冻整只鱿鱼、冻鱿鱼胴体、冻带(去)皮开片鱿鱼和其他加工工艺的生冻鱿鱼及其制品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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
- 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 分类

主要产品分类见表 1。

表 1 主要产品分类

产品名称	产 品 特 征
整只鱿鱼	胴体、头足、鳍须基本完整的鱿鱼
鱿鱼胴体	胴体基本完整,去头足、内脏(肠、墨),去鳍(或不去)和去表皮(或不去)的鱿鱼
冻带皮开片鱿鱼	胴体剖割开片,去内脏、去头足(或不去)、去鳍(或不去)的鱿鱼
冻去皮开片鱿鱼	胴体剖割开片,去表皮、内脏、头足、鳍须的鱿鱼

4 要求

4.1 原料

4.1.1 鱿鱼

原料新鲜,品质良好。

4.1.2 水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的要求;清洁海水应达到 GB 5749 中微生物、有害污染物的要求,且不含异物。

4.2 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.3 规格

整只鱿鱼和鱿鱼胴体规格按个体大小划分;冻带(去)皮开片鱿鱼和其他加工工艺的生冻鱿鱼规格与产品标识应一致;每一规格大小应基本均匀。

4.4 感官

4.4.1 冻品外观

冻品外观见表 2。

表 2 冻品外观

冻品名称	冻 品 外 观
块冻品	表面不得有变形、破碎、融解现象,冰被完好、无干耗
单冻品	冰衣完好,无融化现象,个体完整,个体间易分离、无粘连

4.4.2 解冻后感官要求

解冻后的感官要求见表 3。

表 3 解冻后鱿鱼的感官要求

项 目	要 求
外观及色泽	整只鱿鱼和鱿鱼胴体所属外观基本完整,带(去)皮开片和其他加工工艺的鱿鱼产品具有自身的外观特征;各产品具有该类鱿鱼产品固有色泽,无变色、无干耗
气味	具鱿鱼固有的气味,无异味
杂质	无外来杂质
蒸煮试验	有鱿鱼固有的香味,口感肌肉组织紧密有弹性,滋味鲜美

4.5 理化指标

理化指标的规定见表 4。

表 4 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度,℃	≤-18

4.6 安全指标

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 常规方法

在光线充足、无异味的环境中,将试样放在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 4.4.1 检验冻品外观;将冻品解冻后按 4.4.2 的规定逐项进行检验。当感官检验不能确定产品品质时,进行蒸煮试验。

5.1.2 蒸煮试验

在容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,取约 50 g 用清水洗净的样品,置于容器中,盖好盖子,煮沸 1 min 后,打开盖,嗅蒸汽气味,再品尝肉质。

5.2 冻品中心温度

5.2.1 块冻产品: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。

5.2.2 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。

5.3 安全指标

按 GB 2762 的规定检验安全指标。

5.4 净含量的测定

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料来源及生产条件基本相同时,同一天或同一班组生产的同品种产品为一批。按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 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量检验部门执行,检验项目为感官、净含量和冻品中心温度。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) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 鱿鱼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 2 次的周期性检验。

6.3 判定规则

6.3.1 感官检验所检项目全部符合 4.4 的规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中表 A.1 的规定,则判为批合格。

6.3.2 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6.3.3 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

6.3.4 所检项目中若有一项指标不符合标准规定时,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。

6.3.5 所检项目中若有二项或二项以上指标不符合标准规定时,则判本批产品不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

标签应符合 GB 7718 的规定,并注明鱿鱼捕获区域。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固,质量应符合食品包装用品安全指标。

7.2.2 包装要求

一定数量的小袋装入大袋(或盒),再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,大袋或箱中加产品合格证。纸箱底部用黏合剂粘牢,上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

7.3 运输

7.3.1 应用冷藏或保温车船运输,并保持产品温度低于 -15°C 。

7.3.2 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,不得与气味浓郁的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 贮藏库温度应低于 -18°C 。不同品种,不同规格,不同等级、批次的冻鱿鱼应分别堆垛,并用木板垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.2 产品贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内。
