



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3203—2015  
代替 SC/T 3203—2001

## 调味生鱼干

Dried seasoned raw fish fillet

2015-02-09 发布

2015-05-01 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。

本标准代替 SC/T 3203—2001《调味鱼干》。与 SC/T 3203—2001 相比,主要技术变化如下:

- 取消了对产品规格进行分级的规定;
- 修改了水分、盐分指标;
- 删除了净含量允差的具体规定;
- 删除了砷、铅、汞以及沙门氏菌等指标的具体规定;
- 增加了净含量应符合 JJF 1070 的规定;
- 增加了污染物限量应符合 GB 2762 的规定,兽药残留限量应符合农业部第 235 号公告的规定;
- 增加了资料性附录 A“脱水率换算系数”。

本标准由农业部渔业渔政管理局提出。

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、石狮市华宝明祥食品有限公司、中国水产舟山海洋渔业公司。

本标准主要起草人:王联珠、郭莹莹、朱文嘉、戎素红、宋春丽、刘鹏飞、顾晓慧、隋哲。

本标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3203—1986、SC/T 3203—2001。



# 调 味 生 鱼 干

## 1 范围

本标准规定了调味生鱼干的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鱼类为原料,经去头、去内脏、剖片(或不剖片)、漂洗、调味、烘干等工序制成的非即食调味鱼干产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
GB 317 白砂糖  
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5461 食用盐  
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 8967 谷氨酸钠(味精)  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 18108 鲜海水鱼  
GB/T 18109 冻鱼  
GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
SC/T 3011 水产品中盐分的测定  
SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

## 3 要求

### 3.1 原辅材料

#### 3.1.1 原料鱼

品质应符合 GB/T 18108、GB/T 18109 的规定,污染物指标应符合 GB 2762 的规定,兽药残留应符合农业部公告第 235 号的规定。

#### 3.1.2 食用盐

符合 GB 5461 的规定。

#### 3.1.3 白砂糖

符合 GB 317 的规定。

#### 3.1.4 味精



- 符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 香辛料  
符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 生产用水  
符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 食品添加剂  
加工中使用的添加剂品种及用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.8 其他辅料  
应符合相应的标准及有关规定。
- 3.2 加工要求  
生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB/T 27304 的规定。
- 3.3 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                            |
|-----|--------------------------------|
| 色 泽 | 呈鱼体自然色泽,表面有光泽、半透明,局部可有轻微淡紫红色斑点 |
| 形 态 | 片形基本完好、平整,拼接良好,无明显缝隙和破裂片       |
| 组 织 | 组织紧密,软硬适度,肉厚部分无软湿感,无干耗片        |
| 气 味 | 具有本产品特有的气味,无异味                 |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质                     |

- 3.4 理化指标  
理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目            | 指 标 |
|----------------|-----|
| 水分,%           | ≤26 |
| 盐分(以 NaCl 计),% | ≤5  |

- 3.5 安全指标
- 3.5.1 污染物指标  
按照原料鱼脱水率折算成鲜品后,污染物应符合 GB 2762 的规定。
- 3.5.2 兽药残留指标  
以养殖鱼为原料的产品按照原料鱼脱水率折算成鲜品后,兽药残留应符合农业部公告第 235 号的规定。
- 3.6 净含量  
净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

- 4.1 感官  
在光线充足、无异味的环境中,将试样平置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 3.3 条的规定逐项检验。
- 4.2 水分  
将样品剪切成细颗粒状,按照 GB 5009.3 的规定执行。



### 4.3 盐分

将样品剪切成细颗粒状,按照 SC/T 3011 的规定执行。

### 4.4 污染物

4.4.1 将样品剪切成细颗粒状,按照 GB 2762 规定的检验方法执行。

4.4.2 检测值乘以脱水率换算系数  $K$ ,即为产品中污染物的检测结果。 $K$  的计算参见附录 A。

### 4.5 兽药残留

4.5.1 检测方法采用我国已公布的适用于鱼类中兽药残留检测的方法标准。

4.5.2 检测值乘以  $K$ ,即为产品中兽药残留的检测结果。

### 4.6 净含量

按照 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

在原料及生产条件基本相同的情况下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

#### 5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

### 5.2 检验分类

#### 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、净含量、水分、盐分等,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

型式检验项目为本标准中规定的全部项目,有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 长期停产,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) 出厂检验与上次型式检验有差异时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 正常生产时,每年至少二次的周期性检验。

### 5.3 判定规则

5.3.1 检验项目全部符合标准要求,判该批产品为合格品。

5.3.2 感官检验所检项目全部符合 3.3 条规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中表 1 的规定,则判本批合格。

5.3.3 所检项目中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。

5.3.4 所检项目中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。

5.3.5 净含量偏差应符合 JJF 1070 的规定。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。



6.1.3 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

### 6.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装材料质量应符合相关食品安全标准规定。

### 6.2.2 包装要求

产品应密封包装,一定数量的小袋装入纸箱中,箱中产品应排列整齐,并放入产品合格证。包装应牢固。

## 6.3 运输

6.3.1 应用冷藏或保温车船运输,保持产品温度低于 5℃。

6.3.2 运输工具应清洁卫生,无异味,运输中应防止日晒雨淋,并防止虫害及有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀性物质,不得与气味浓郁物品混运。

## 6.4 贮存

6.4.1 产品宜冷藏或冷冻贮存。贮存库应清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备。

6.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛,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。



附录 A  
(资料性附录)  
脱水率换算系数

A.1 脱水率换算系数计算公式

脱水率换算系数  $K$  按照式(A.1)计算,结果保留两位有效数字。

$$K = \frac{1 - M_1}{1 - M_2} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:  
 $K$  ——脱水率换算系数;  
 $M_1$  ——原料鱼的水分含量,单位为克每百克(g/ 100 g);  
 $M_2$  ——调味生鱼干的水分含量,单位为克每百克(g/ 100 g)。

A.2 原料鱼的水分含量

用于生产调味生鱼干的各种原料鱼的水分含量建议值见表 A.1。

表 A.1 原料鱼水分含量建议值

| 序号                                     | 名称     | 水分含量(g/ 100 g) |
|----------------------------------------|--------|----------------|
| 1                                      | 鳕鱼     | 77.4           |
| 2                                      | 马面鲀    | 78.9           |
| 3                                      | 海鳗     | 74.6           |
| 4                                      | 鲛鲛     | 76.3           |
| 5                                      | 针亮鱼    | 66.5           |
| 6                                      | 鲷鱼     | 75.3           |
| 7                                      | 竹荚鱼    | 76.1           |
| 8                                      | 鲢      | 77.8           |
| 9                                      | 鳙      | 76.5           |
| 10                                     | 鲤      | 76.7           |
| 11                                     | 草鱼     | 77.3           |
| 12                                     | 罗非鱼    | 76.0           |
| 13                                     | 鳊鲌(河鳊) | 67.1           |
| 14                                     | 翘嘴红鲌   | 80.3           |
| 15                                     | 鳊鱼     | 75.6           |
| 注:表中数据来自《中国食物成分表》(第2版),2009,北京大学医学出版社。 |        |                |



中 华 人 民 共 和 国  
水 产 行 业 标 准  
调 味 生 鱼 干

SC/T 3203—2015

\* \* \*

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](http://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 0.75 字数 15 千字

2015 年 5 月第 1 版 2015 年 5 月北京第 1 次印刷

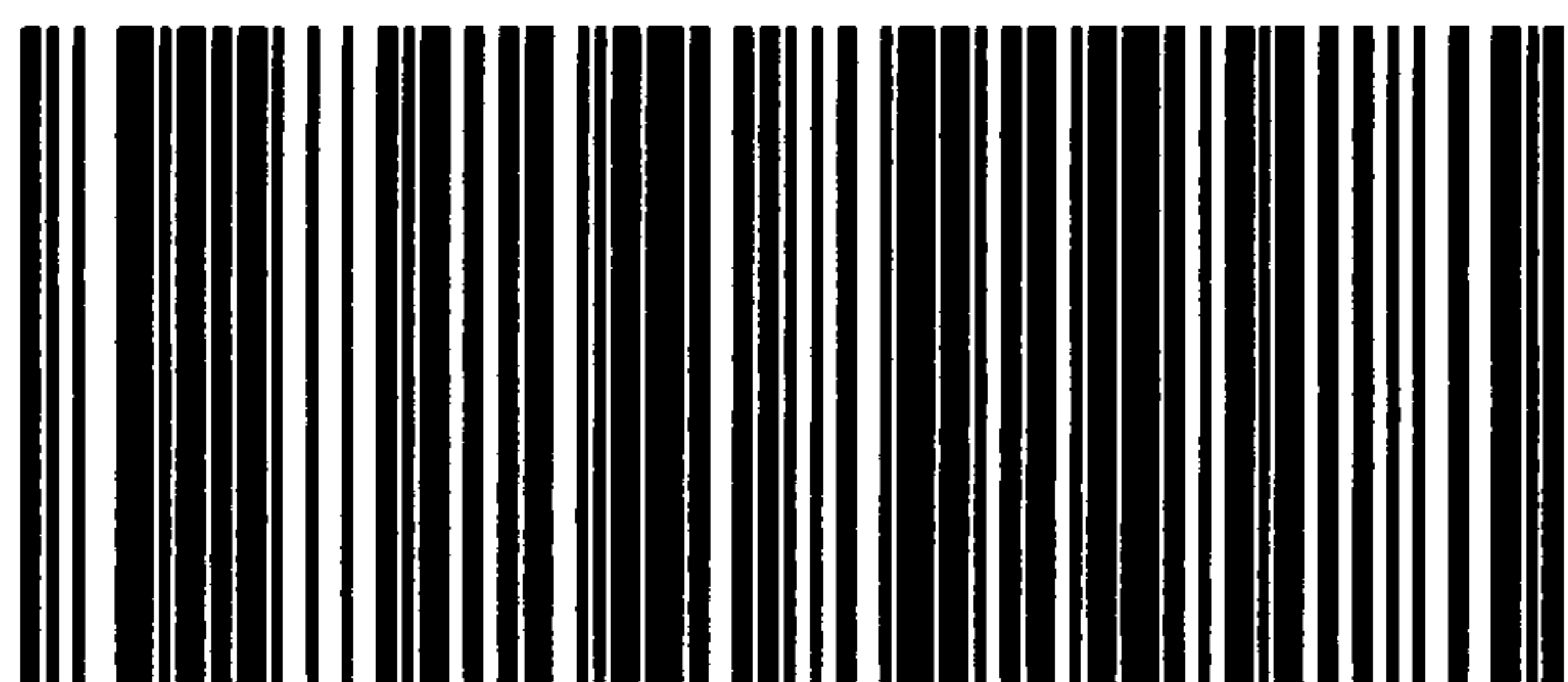
书号: 16109·3405

定价: 18.00 元

---

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



SC/T 3203—2015