



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3204—2012
代替 SC/T 3204—2000

虾 米

Dried peeled 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。

本标准代替 SC/T 3204—2000《虾米》。

本标准与 SC/T 3204—2000 相比,主要修改内容如下:

——增加了原辅材料及加工要求;

——修改了感官指标;

——修改了完整率指标;

——增加了安全指标要求。

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、青岛市崂山区五发海味食品有限公司。

本标准主要起草人:刘淇、曹荣、殷邦忠、曲立训。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——SC/T 3204—1986、SC/T 3204—2000。

虾 米

1 范围

本标准规定了虾米的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以对虾科(*Penaeidae*)、长臂虾科(*Palaemonidae*)、褐虾科(*Crangonidae*)及长额虾科(*Pandalidae*)等虾为原料,经加盐蒸煮、干燥、脱壳等工序制成的产品;其他品种虾类原料制成的虾米可参照执行。

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 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 10144 动物性水产干制品卫生标准
- 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 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 原辅材料要求

3.1.1 原料虾

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 加工中使用的添加剂品种及用量

应符合 GB 2760 的规定。

3.2 加工要求

应符合 GB/T 27304 的规定。

3.3 规格

产品可按个体大小分等,也可以混等。按大小分等的应符合表 1 的要求。

表 1 规格

规格	特大	大	中	小
数量,粒/kg	≤1 500	1 501~2 000	2 001~3 000	≥3 001

3.4 感官要求
应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	一级品	二级品	三级品
色泽	具有虾米固有色泽,光泽较好	具有虾米固有色泽,稍有光泽	具有虾米固有色泽
组织与形态	肉质坚实,大小基本均匀,虾体基本无黏壳、附肢,基本无虾糠	肉质较坚实,大小较均匀,虾体允许有少量黏壳、附肢,虾糠少	肉质较坚实,虾体黏壳、附肢和虾糠稍多
口味及气味	鲜香,细嚼有鲜甜味	较鲜,无氨味等异味	无氨味等异味
其他	无泥沙、塑料线等外来杂质,无霉变现象		

3.5 理化指标
应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	一级品	二级品	三级品
水分,%	≤18	≤20	
盐分(以 NaCl 计),%	≤7	≤9	≤11
完整率,%	≥95	≥90	≥80

3.6 安全指标
应符合 GB 10144 的规定。

3.7 净含量
应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官
将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,于光线充足、无异味的环境中按本标准 3.4 的要求逐项进行感官检验。

4.2 净含量检验
按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 完整率
称取约 100 g(m_1 ,精确至 0.1 g)试样于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,拣出体长不足虾体 2/3 的破碎粒后,将完整的虾米称量(m_2 ,精确至 0.1 g)。完整率按式(1)计算:

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

式中:
X ——完整率,单位为百分率(%);
 m_1 ——试样质量,单位为克(g);
 m_2 ——完整粒质量,单位为克(g)。

4.4 规格
将 4.3 中测定完整率的完整虾米计粒数,换算为每千克样品中虾米的粒数。

4.5 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.6 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

4.7 安全指标

按 GB 10144 中规定的检验方法执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批

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,检验项目为规格、感官、净含量、完整率、水分、盐分。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) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- d) 国家质检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 感官检验所检项目符合 3.4 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。

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;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。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定,主要包括产品名称、级别、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、保质期。

6.2 包装

6.2.1 材料

所用塑料袋(盒)、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,质量符合相关食品卫生标准规定。

6.2.2 要求

包装箱中产品要求排列整齐、有产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生、无异味,运输中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质污染、不得靠近或接触腐蚀性物质、不得与气味浓郁物品混运。

6.4 贮存

产品宜贮藏于清洁卫生、无污染、无异味、干燥阴凉的库房中,防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
虾 米

SC/T 3204—2012

* * *

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)

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 7 千字

2013 年 3 月第 1 版 2013 年 3 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·2687



SC/T 3204—2012

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894