



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3207—2000

干 贝

Dried scallop adductor

2000 - 02 - 22 发布

2000 - 04 - 01 实施

中华人民共和国农业部 发 布

前 言

本标准是对水产行业标准 SC/T 3207—1988《干贝》(原 GB 8584—1988)进行的修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3207—1988 相比,增加了对销售包装的标签的规定,对水分与盐分的指标做了调整,并将其试验方法改为直接引用相关标准,将干贝的规格由 3 个改为 4 个。

本标准自实施之日起代替 SC/T 3207—1988。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人:杨宪时。

本标准 1987 年 8 月首次发布,本次修订为第一次修订。

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3207—2000

干 贝

代替 SC/T 3207—1988

Dried scallop adductor

1 范围

本标准规定了干贝的规格、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮运。

本标准适用于以栉孔扇贝(*Chlamys farreri*)、海湾扇贝(*Argopecten irradians*)等扇贝的新鲜闭壳肌为原料,经盐水煮熟、干燥等工序制成的干品。以虾夷扇贝(*Pecten yessoensis*)、长肋日月贝(*Anussium pleuronectes*)、美丽日本日月贝(*Anussium japonica*)的新鲜闭壳肌加工的干品也可参照执行。本标准不适用于经调味或其他进一步加工的产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法
- GB 16324—1996 海水贝类干制品卫生标准

3 要求

3.1 规格

产品规格可以按个体大小分,也可以混等。按大小分的要求见表1。

表1 规格 粒/kg

规格	特大	大	中	小
数量	≤800	801~1 000	1 001~1 200	≥1 201

3.2 感官要求

感官要求见表2。

表2 感官要求

项目	一级品	二级品	三级品
色泽	光泽好,半透明	光泽较好	光泽暗淡
组织形态	颗粒坚实,饱满	颗粒坚实较饱满	颗粒不整齐
滋味、气味	味鲜美,具浓厚特有的香味	味较鲜美,具特有的香味	味较鲜,无异味
其他	体表洁净,无杂质,无污染,无虫害,无霉变		

3.3 理化指标

理化指标的规定见表 3。

表 3 理化指标 %

项 目	一级品	二级品	三级品
完整率	≥95	≥90	≥85
水分	≤16	≤18	≤20
盐分(以 NaCl 计)	≤4.0	≤6.0	≤8.0
净含量允差	±1		

3.4 卫生指标

汞、无机砷应符合 GB 16324 的规定。

4 试验方法

4.1 感官

将样品平摊于白搪瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中,按 3.2 条逐项检查。

4.2 完整率

称取约 200 g(称准至 1 g)样品于白搪瓷盘中,用角匙拣出明显残缺(不足完整粒三分之二)的破碎粒后,将完整粒称重(称准至 1 g)。完整率按式(1)计算。

$$A(\%) = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: A ——完整率, %;

m_1 ——称取样品量, g;

m_2 ——完整粒质量, g。

4.3 规格

将 4.2 条中测定完整率后的完整干贝数粒。规格按式(2)计算。

$$B = \frac{Z}{m_2} \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中: B ——规格, 粒/kg;

Z ——完整的干贝粒数, 粒;

m_2 ——完整粒的质量, kg。

4.4 水分

将样品剪成细颗粒状,按 GB/T 14769 的规定执行。

4.5 盐分

按 GB/T 12457 的规定执行。

4.6 净含量偏差

检验所用衡器的最大称量值应低于被称样品重量的 5 倍。净含量偏差按式(3)计算。

$$X(\%) = \frac{m_3 - m_0}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中: X ——净含量偏差, %;

m_0 ——产品标示量, g;

m_3 ——样品的净含量, g。

4.7 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.8 无机砷

按 GB/T 5009.45 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

同一产地,同一条件下加工的同一品种、同一等级、同一规格的产品组成检查批;或以交货批组成检验批。

5.1.2 抽样方法

每批抽取样本从提交检验批中随机抽取,批量小于1 t时应抽5~8个运输包装,批量在1 t以上时,应抽20个运输包装,从上、中、下各个位置抽样,抽样量不少于500 g。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

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,检验项目由生产单位确定,应选择能快速、准确反映产品质量的主要技术指标,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) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构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。

5.3 判定规则

5.3.1 所检项目的检验结果均应符合标准要求,每批平均净含量不得低于标示量。

5.3.2 检验结果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。

5.3.3 检验结果中如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。

5.3.4 卫生指标中有一项不符合标准规定时,则判本批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

销售包装的标签必须符合GB 7718的规定。标签内容包括:产品名称、规格、等级、产品标准代号、生产者或经销者的名称、地址、净含量、生产日期、保质期等。

6.2 包装

本品采用纸箱、木箱等包装,内衬食品包装用塑料袋,内容物用食品用塑料袋(或其他防潮的食品包装材料)、纸盒等分装,包装必须牢固、严密。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨,运输中防止受潮、日晒、虫害及有害物质的污染和其他损害,装卸时应注意防止机械损伤。

6.4 贮存

本品应贮存在干燥、阴凉的库房中,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害。常温下,本产品的一、二级品的保质期为12个月,三级品在温度低于4℃时保质期为3个月。

中 华 人 民 共 和 国 水 产
行 业 标 准
干 贝

SC/T 3207—2000

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 7 千字

2000年6月第一版 2000年6月第一次印刷

印数 1—1 000

*

书号: 155066·2-12983 定价 6.00 元

*

标 目 410—35