



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3210—2015
代替 SC/T 3210—2001

盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

Salted jellyfish and salted jellyfish head

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 3210—2001《盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头》。与 SC/T 3210—2001 相比,主要技术变化如下:

- 范围删除盐干次数;
- 删除规格要求;
- 盐渍海蜇皮感官改为 3 个等级;
- 修改了水分含量;
- 明矾含量降低并取消下限限制;
- 安全指标应符合 GB 2762 的规定;
- 增加“净含量”规定,并按 JJF 1070 的规定执行;
- 抽样方法改为按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

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南海水产研究所。

本标准主要起草人:郝淑贤、李来好、黄卉、魏涯、刁石强、石红、邓建朝。

本标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3210—1986、SC/T 3210—2001。

盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

1 范围

本标准规定了盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。
本标准适用于海蜇(*Rhopilema esculenta*)及黄斑海蜇(*Rhopilema hispidum*)等食用水母经盐矾提干的非即食的加工制品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1895 食品添加剂 硫酸铝钾
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3011 水产品中盐分测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适应于本文件。

3.1

头血 head blood
海蜇颈部、口腕部(即海蜇头)的分泌物。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜海蜇不得有腐败变质或被污染的现象。
- 4.1.2 食用盐应用符合 GB 5461 中的规定。
- 4.1.3 硫酸铝钾(钾明矾)应符合 GB 1895 中的规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 中的规定。

4.2 感官要求

- 4.2.1 盐渍海蜇皮的感官要求见表 1。

表 1 盐渍海蜇皮的感官要求

项 目	一级品	二级品	三级品
外观	基本完整,片张平整,允许有 3 cm 以内破洞 2 处或裂缝 3 处,但裂缝长度不得超过长径的 1/3	片张基本完整,允许有破洞和裂缝	海蜇皮或边料

表 1（续）

项 目	一级品	二级品	三级品
肉质	厚实均匀,有韧性		
颜色	白色、浅黄色、黄褐色等自然色泽,有光泽		
气味	无异味		
杂质	无红衣,无泥沙,无头血	允许带少量红衣,允许存在少量头血,无泥沙	

4.2.2 盐渍海蜇头的感官要求见表 2。

表 2 盐渍海蜇头的感官要求

项 目	一级品	二级品	三级品
外观	只形完整,无蜇须	只形基本完整,允许有残缺,无蜇须	单瓣或两瓣以上相连接
肉质	厚实,有韧性		
颜色	白色、黄褐色或红琥珀色(自然色泽)		
气味	无异味		
杂质	无泥沙		

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 盐渍海蜇的理化指标

项 目	一级品	二级品	三级品
水分,%	≤68	68~78	
盐分(以 NaCl 计),%	18~25		
明矾(湿重),%	≤1.8		

4.4 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 安全指标

安全指标应符合 GB 2762 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 4.2 的要求逐项检验,采用品尝方式确定口感。

5.2 水分

将样品表面水分吸去,剪成细颗粒状,按 GB 5009.3 的方法测定。

5.3 盐分

按 SC/T 3011 的方法测定。

5.4 明矾

按附录 A 的方法测定。

5.5 安全指标

按 GB 2762 的规定执行。

5.6 净含量

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

同一产地、同一条件下加工的同一品种、同一等级的产品为一个检验批；或以交货批组为一检验批。

6.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

6.2 检验分类

产品检验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，检验项目为感官和理化指标，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

一般情况下，每个生产周期要进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验。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) 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；
- e) 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 感官检验所检项目全部符合 4.2 的规定，合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中表 1 的规定，则判定本批合格。

6.3.2 检验结果全部符合本标准要求时，判定为合格；有一项不合格时，允许复检，复检仍不合格则判为不合格；有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

预包装产品标签应符合 GB 7718，标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固，符合国家食品包装材料相应的标准要求。

7.2.2 产品包装应有合格证，包装过程中产品应不受到二次污染。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒雨淋。禁止与有毒、有害、有异味物质混运。

7.4 贮存

产品贮存于通风、阴凉、干燥、清洁、卫生、有防鼠防虫设备的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

附 录 A
(规范性附录)
海蜇中明矾的测定 滴定法

A.1 范围

本标准规定了海蜇中明矾的测定方法 滴定法。

本标准适用于海蜇产品中明矾的测定。

A.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 6682 分析实验室用水规格和试验方法

A.3 原理

在酸性条件下加热,使样品中的明矾 $[\text{KAl}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}]$ 释放出铝离子,与乙二胺四乙酸二钠(EDTA)反应形成稳定的络合物,用锌标准溶液滴定多余的 EDTA 溶液,计算样品中明矾的含量。

A.4 试剂

A.4.1 除氧化锌为基准试剂外,本标准所用试剂均为分析纯。

A.4.2 试验用水应符合 GB/T 6682 规定的二级水或以上。

A.4.3 0.6 mol/L 高氯酸溶液:取 50 mL 高氯酸加水定容至 1 000 mL。

A.4.4 0.03 mol/L 乙二胺四乙酸二钠溶液(EDTA):称取 11.2 g 乙二胺四乙酸二钠溶于 1 000 mL 水中,摇匀,保存于试剂瓶中。

A.4.5 氨水溶液(1+1):取相同体积的氨水和水,混匀。

A.4.6 盐酸溶液(1+1):取相同体积的浓盐酸和水,混匀。

A.4.7 乙酸钠缓冲液(pH 4.2):称取 54 g 乙酸钠溶于 950 mL 水中,用冰乙酸,调节 pH 至 4.2,定容至 1 000 mL,摇匀。

A.4.8 六次甲基四胺—盐酸缓冲液(pH 5.4):称取 40 g 六次甲基四胺溶于 100 mL 水中,加入 15 mL 盐酸溶液(A.4.6),混匀,调节 pH 至 5.4。

A.4.9 0.5%二甲酚橙指示剂:称取 0.5 g 二甲酚橙,溶于 100 mL 水中,摇匀。

A.4.10 0.01 mol/L 锌标准溶液:准确称取氧化锌(ZnO)基准试剂 0.82 g(称准至 0.000 1 g),先加入 200 mL 水,再加入盐酸溶液(A.4.6)7 mL 溶解,用六次甲基四胺—盐酸缓冲液(A.4.8)调节溶液 pH 为 5.0,定容至 1 000 mL。锌标准溶液的准确浓度按式(A.1)计算。

$$C = \frac{w}{81.37} \dots\dots\dots (\text{A.1})$$

式中:

C ——锌标准溶液浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

81.37——ZnO 的摩尔质量,单位为克(g);

w ——称取 ZnO 的质量,单位为克(g)。

A.5 仪器

- A.5.1 分析天平:感量 0.000 1 g。
- A.5.2 天平:感量 0.01 g。
- A.5.3 捣碎机。
- A.5.4 电炉。
- A.5.5 马福炉。
- A.5.6 pH 计。
- A.5.7 微量酸式滴定管:最小分度值为 0.01 mL。
- A.5.8 烧杯:100 mL。
- A.5.9 容量瓶:50 mL。
- A.5.10 三角瓶:200 mL。

A.6 测定步骤

A.6.1 样品制备

称取水产品可食部分 100 g 于捣碎机中均匀捣碎,从中称取 10 g(精确到 0.01 g)于 100 mL 烧杯中加入 50 mL 高氯酸溶液(A.4.3)。加热煮沸 6 min,冷却后用水定容至 50 mL 后过滤,取滤液备用。

A.6.2 滴定

吸取 A.6.1 样品提取溶液 10 mL 至 200 mL 三角瓶中,加入 40 mL 水。准确加入 EDTA 溶液(A.4.4)5 mL,加二甲酚橙指示剂(A.4.9)1 滴,滴加氨水(A.4.5)至溶液刚刚变红,再滴加盐酸溶液(A.4.6)至溶液变黄并过量 3 滴,加 5 mL 乙酸钠缓冲液(A.4.7),煮沸 1 min 后,冷却至室温,再用氨水(A.4.5)调至溶液刚刚变红后,用盐酸(A.4.6)调至溶液变黄,加入 10 mL 六次甲基四胺—盐酸缓冲液(A.4.8),二甲酚橙指示剂 2 滴,用锌标准溶液(A.4.10)滴定至溶液由黄色变为酒红色为终点。同时进行空白试验。

A.6.3 结果计算

明矾的百分含量按式(A.2)计算。

$$X = \frac{(V_0 - V) \times c \times 0.4744}{m \times 10/50} \times 100 \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

- X ——样品中明矾的含量,单位为质量百分数(%);
- V_0 ——滴定空白所用锌标准液体积,单位为毫升(mL);
- V ——滴定样品用锌标准液体积,单位为毫升(mL);
- c ——锌标准液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);
- m ——称取样品的质量,单位为克(g);
- 0.4744——明矾的毫摩尔质量,单位为克(g)。

明矾的含量(以 Al 质量分数计)按式(A.3)计算。

$$X' = \frac{(V_0 - V) \times c \times 27}{m \times 10/50} \times 1\,000 \dots\dots\dots (A.3)$$

式中:

- X' ——样品中铝的含量,单位为毫克每千克(mg/kg);
- 27——铝的毫摩尔质量,单位为毫克(mg)。

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示,保留三位有效数字。

A.7 方法检测限

本方法检测限以铝的质量分数计为 10 mg/kg,以明矾的质量分数计为 200 mg/kg。

A.8 精密度

本标准的相对标准偏差 $\leq 15.0\%$,方法的回收率 75.0%~110%。

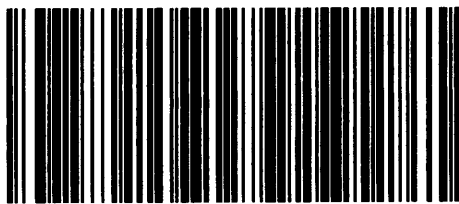
中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
SC/T 3210—2015

* * *

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)
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 • 3406
定价: 18.00 元



SC/T 3210—2015

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894