



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3211—2002
代替 SC/T 3211—1987

盐 渍 裙 带 菜

Salted wakame

2002-11-05 发布

2002-12-20 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 3211—1987《盐渍熟裙带菜》的修订。本标准与 SC/T 3211—1987《盐渍熟裙带菜》标准相比主要变化如下：

- 标准名称改为《盐渍裙带菜》；
- 定义和感官指标中增加了暗斑、毛刺；
- 感官要求中将“外形”改为“菜体规格”、增加盐渍裙带菜叶的二级品和盐渍裙带菜茎的一级品和二级品的菜体规格的要求；增加了杂质指标、选修折断菜比例；
- 理化指标中将盐渍裙带菜的水分指标进行了修改，将净含量偏差分档并给出具体的量值；
- 将原标准中的微生物指标删去；
- 试验方法中盐分的测定引用了 SC/T 3011—2001《水产品中盐分的测定》标准。

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归口。

本标准起草单位：大连水产养殖集团有限公司。

本标准主要起草人：史平、刘长松、李建军、王素杰、乔丽晶、崔彧、刘培玲、曲于红、戚薇、杨玉民。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：SC/T 3211—1987。

盐渍裙带菜

1 范围

本标准规定了盐渍裙带菜的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以新鲜裙带菜为原料,经漂烫、冷却、盐渍等工序加工而成的海藻产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法
- SC/T 3011—2001 水产品中盐分的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

枯叶 withered leaf
裙带菜老化后,失去藻体固有色泽呈现黄褐色、灰褐色的叶片。

3.2

红叶 red leaf
由于养殖或加工工艺等存在问题,导致失去藻体固有色泽呈现深红色的叶片。

3.3

边茎 stem to be remained in leaf
在叶片上的残留茎。

3.4

茎叶 leaf bud
在茎下端生长的梳齿形小叶。

3.5

半叶 half leaf
由残留而连接着的半边叶片。

3.6

花斑 piebald
由于病害、虫蚀、日光直照等环境因素使藻体失去固有颜色而形成的白色或黄色或红色斑点。

3.7

暗斑 dark spots
由于病害、附泥、光照不均等因素使藻体表面出现不明显的深褐色斑点。

3.8

毛刺 white hair on the surface of leaf while aging

菜体老化到一定程度后,自菜体表面毛窝中生长出的白色丝状体。

4 要求

4.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	盐渍裙带菜叶		盐渍裙带菜茎	
	一级品	二级品	一级品	二级品
外观	叶面平整,无病虫蚀叶,无枯叶、暗斑、明显毛刺、红叶、花斑(允许带有剪除花斑孔洞的选修菜)	无枯叶、红叶	茎条整齐,无边叶、茎叶	茎条宽度不限,不允许带边叶
菜体规格	半叶基本完整(包括边茎长 10 cm,裂叶长 20 cm 以上的选修折断菜),边茎宽≤0.2 cm	长度≥2.5 cm 边茎宽≤0.2 cm	长度≥40 cm	长度≥20 cm
色泽	均匀绿色	绿色或绿褐色或黄绿色或三种颜色同时存在	均匀绿色	绿色或绿褐色或黄绿色或三种颜色同时存在
杂质	无明显泥沙等外来杂质	无明显泥沙等外来杂质	无明显泥沙等外来杂质	无明显泥沙等外来杂质
气味	海藻固有气味,无异味	无异味	无异味	
叶质	有弹性	有弹性	脆嫩	轻脆嫩,无硬纤维质
盐渍裙带菜中选修折断菜的比例	≤5%			

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	盐渍裙带菜叶		盐渍裙带菜茎	
	一级品	二级品	一级品	二级品
水分/(%)	58~60		≤67	
盐分/(%)	20~25			
附盐/(%)	0	≤2	0	≤4
净含量偏差/(%)	±5.0(≤200 g) ±3.0(>200 g, ≤500 g) ±1.5(>500 g, ≤10 kg) ±1.0(>10 kg)			

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将样品摊于白色搪瓷盘中,查看菜体的规格、色泽、边茎宽度、有无花斑、枯叶、红叶、暗斑、明显毛刺、杂质等;用两手轻拉裂叶检查叶片的弹性;以正常嗅觉检查产品气味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分的测定

按 GB/T 14769—1993 规定进行。

5.2.2 盐分的测定

按 SC/T 3011—2001 规定进行。

5.2.3 附盐的测定

开箱后将菜上盐粒全部抖下,用分度值 5 g 以下的衡器称量,并按式(1)计算。

$$B = \frac{C}{D} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- B——附盐的含量,%;
- C——附盐质量,单位为千克(kg);
- D——成品菜净含量,单位为千克(kg)。

5.2.4 净含量及偏差的测定

大包装用分度值 50 g 以下的衡器称量,小包装用分度值 5 g 以下的衡器称量。净含量偏差按式(2)计算。

$$X = \frac{m_1 - m_0}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中:

- X——净含量偏差,%;
- m₀——产品标示净含量,单位为千克(kg);
- m₁——样品净含量,单位为千克(kg)。

6 检验规则

6.1 组批

以同品种、同原料、同工艺每班生产的产品为一批。

6.2 抽样

按批量的 1%随机取样,一批不足 100 箱者,抽一件;超过部分不足 100 箱整数倍的,应按四舍五入法则进行。每批样品量不少于 500 g,将抽取样品量装入洁净干燥的适合包装食品的塑料袋内,严密封口待检。并注明名称、日期,供检验、复验和备查用,按贮藏规定条件保存一年。

6.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。成品出厂前须经质量部门检验,并签发合格证,方可出厂。

6.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由质量部门执行,检验项目为感官和理化指标。检验合格签发合格证,产品凭合格证出入库或出厂。

6.3.2 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) 原料产地变化或改变生产工艺,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;
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- f) 对质量有争议时,需要仲裁时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准,判为合格品。

6.4.2 在检验中有一项指标不合格时,应加倍取样对该指标进行复验,以复验结果为准,如仍不合格,则判该批产品不合格。

6.4.3 如果在检验中有两项及两项以上指标不合格时,则判定该产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 小包装的标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容包括:产品名称、商标、净含量、产品标准、生产者或经销者名称、地址、生产日期、保质期、贮存要求等。

7.1.2 小包装外的运输包装及大包装外应有牢固清晰的标志,注明商标、产品名称、厂名、厂址、生产日期、贮存要求等。

7.2 包装

7.2.1 小包装采用食品用塑料袋包装,一定数量的小包装再装入瓦楞纸箱中;大包装的内包装用食品用聚乙烯塑料袋,外包装用钙塑箱或瓦楞纸箱。

7.2.2 所用包装材料应符合有关卫生标准和使用要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生。本产品运输过程中,当气温 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ 时,可以采用常温运输设备运输,运输时间一般保证在 7 天内。当气温 $> 15^{\circ}\text{C}$ 时,要用有冷藏装置的运输工具,使运输温度控制在 -5°C 以下。在运输过程中应防雨、防晒、防高温、轻放、不得倒置和超高,不得与有腐蚀性和有毒有害的物质混运。

7.4 贮存

本产品不得与有异味的物品混放在一起。贮藏温度为 $-5^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$,贮藏时间为一年,如超过一年,应重新抽样复验,复验合格后,方可出厂和销售。



SC/T 3211—2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14941

定价: 8.00 元

中华人民共和国水产
行 业 标 准
盐 渍 裙 带 菜
SC/T 3211—2002

*

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:68523946 68517548

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

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字
2003 年 1 月第一版 2003 年 1 月第一次印刷
印数 1—600

*

书号: 155066·2-14941 定价 8.00 元
网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533