



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3212—2000

盐 渍 海 带

Salted kelp

2000-02-22 发布

2000-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准所规定的各项要求是在对各地的产品进行调研、分析测试及参考了大连、山东等地出口盐渍熟海带产品质量的基础上确定的,具有实施的基础。

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:大连水产养殖公司。

本标准主要起草人:华智琳、杨振、方跃。

中华人民共和国水产行业标准

盐 渍 海 带

SC/T 3212—2000

Salted kelp

1 范围

本标准规定了盐渍海带的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于以新鲜海带(*Laminaria japonica*)为原料,经烫煮、冷却、盐渍、脱水、切割(整理)等工序加工而成的海带制品。

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 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法

GB 5461—1992 食用盐

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

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 7718—1994 食品标签通用标准

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 孢子囊斑 sporophyte

突出在藻体表面的生殖细胞集合体所形成的。

3.2 浮盐 salt on the surface

附在产品表面的食盐。

4 要求

4.1 原辅材料要求

海带:采用新鲜及嫩海带(无孢子囊斑)。

食盐:应符合 GB 5461 的规定,氯化钠含量 97%以上。

加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	一 级 品	二 级 品
色 泽	均匀,绿色	绿色,褐绿色
组织形态	藻体表面光洁,无粘液,无孢子囊斑	藻体表面光洁,无粘液,允许带少量孢子囊斑
	形状整齐,基本一致,口感脆嫩	
气 味	具有盐渍海带固有的气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见杂物,咀嚼时无牙碜感	

4.3 理化指标

理化指标的规定见表 2。

表 2 理化指标 %

项 目	要 求
水分	≤68
盐分(以 NaCl 计)	20~24
净含量允差	-3
浮盐	≤2

4.4 卫生指标

卫生指标的规定见表 3。

表 3 卫生指标 mg/kg

项 目	要 求
无机砷	≤2.0
六六六	≤2.0
滴滴涕	≤1.0

5 试验方法

对样品先进行净含量、浮盐试验,然后从每箱中随机抽取 200 g 左右样品切割成 1 mm×1 mm 的小粒,混匀后装入磨口瓶或双层食品用塑料袋中,封口,供其他项目检验用。

5.1 感官

将试样平摊于白色瓷盘中,在光线充足、无任何气味的环境下,检查藻体的组织形态、气味、色泽、杂质。

5.2 水分

按 GB/T 14769 规定执行。

5.3 盐分

按照 GB/T 12457 规定执行。

5.4 净含量偏差

5.4.1 检验运输包装用衡器的最大称量值应低于被称样品重量的 5 倍,将试样逐件置于秤上称量,净含量偏差按式(1)计算。

$$X(\%) = \frac{m_1 - m_0}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中: X——净含量偏差,%;
m₁——样品质量,g;

m_0 ——净含量标示量,g。

5.4.2 检验小包装产品用感量为 0.1 g 的天平,逐件称量,净含量偏差按式(1)计算。

5.5 浮盐

称取约 200 g 试样(称准至 1 g),将其附着的盐粒全部抖下(以抖不下来为止)称重,浮盐含量按式(2)计算。

$$Y(\%) = \frac{m_3}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:Y——浮盐含量,%;

m_2 ——试样量,g;

m_3 ——浮盐量,g。

5.6 无机砷

按 GB/T 5009.45 规定执行。

5.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

6.1.1 批的组成

以同一班生产的产量作为一个检验批,按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按批量的 1%随机抽取样品,100 箱以内抽 3 箱,以后每增 100 箱(包括不足 100 箱)则加抽 1 箱。

按所取样本从每箱内各抽取样品不少于 3 袋,每批取样量不少于 10 袋,净含量检验后,将样品以缩分法取得适量均匀试样,供感官、理化指标检验用。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 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。

6.2.2 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) 产品长期停产后恢复生产时;
- b) 正式生产后,原料海带的产区、加工工艺、生产条件有较大变化时;
- 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。

6.3 判定规则

6.3.1 所检项目的检验结果均符合标准规定的判为合格批,其中平均每批净含量不得低于标示量。

6.3.2 检验结果只有一项指标未达到要求时,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。

6.3.3 检验结果中若有二项或二项以上指标不符合标准规定,则判本批产品不合格。

6.3.4 卫生指标中有一项指标不符合标准规定,则判本批产品不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

销售包装袋外标示鲜明,标签内容必须符合 GB 7718 的规定,应标明产品名称、净含量、生产日期、保质期、产品标准、贮藏要求、生产企业名称、地址等项。

外销品可按合同要求规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

7.2.1.1 运输包装:内包装用食品用塑料袋,外包装用钙塑箱或瓦楞纸箱。

7.2.1.2 销售包装:聚酯复合袋,聚乙烯、聚丙烯等食品用包装袋。

7.2.2 运输包装应用瓦楞纸箱等定量包装,箱内装数准确,纸箱容量适当,箱面平整;箱内放有一张“产品合格证”,需注明的基本内容为:产品名称、规格、数量、批号、生产日期、检验合格记录、生产班组和质检者代号、企业名称等。

7.2.3 所用包装材料均应清洁、卫生、坚实、无破损,包装材料应符合有关卫生标准和使用要求。

7.3 运输

运输过程中用保温车(船)为宜,如无保温车(船)应做到快装、快运,使产品温度保持在 0℃ 左右;运输工具应清洁、防晒、防潮,不得与有毒有味的物品混装。

7.4 贮存

产品应贮存在 -10℃ 冷库中,包装件完好无污损,不得与有异味的物品混放;保质期为一年。

版权专有 不得翻印

*

书号:155066·2-13048

定价: 6.00 元

*

标目 412—56

中 华 人 民 共 和 国 水 产
行 业 标 准
盐 渍 海 带

SC/T 3212—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 8 千字

2000年7月第一版 2000年7月第一次印刷

印数 1—1 000

*

书号: 155066·2-13048 定价 6.00 元

*

标 目 412—56