



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3213—2002

干 裙 带 菜 叶

Dried cut 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

本标准是在大量实验的基础上,经过充分的调查研究编制而成的。

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:乔丽晶、李建军、王素杰、刘长松、史平、崔彧、刘培玲、蒋晖、杨振。

干裙带菜叶

1 范围

本标准规定了干裙带菜叶的要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以盐渍裙带菜叶为原料，经脱盐、清洗、脱水、切割、烘干等工序加工而成的产品。

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 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 14769 食品中水分的测定方法
- SC/T 3211 盐渍裙带菜

3 术语和定义

本标准中采用的枯叶、花斑、毛刺、暗斑定义见 SC/T 3211。

4 要求

4.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	等 级	
	一级品	二级品
外观	无枯叶、暗斑、花斑、盐屑、明显毛刺	无盐屑，有轻微毛刺、花斑、暗斑、枯叶
色泽	墨绿色	绿色、绿褐色或绿黄色或三种颜色同时存在
杂质	无泥沙、铁屑、塑料丝、杂藻等外来杂质	
气味	具有干裙带菜叶固有的气味，无异味	

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	指 标
水分/(%)	≤10
盐分/(%)	≤23
净含量偏差/(%)	±9.0(≤50 g) ±5.0(>50 g, ≤200 g) ±3.0(>200 g, ≤500 g) ±1.5(>500 g, ≤10 kg) ±1.0(>10 kg)

4.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤1×10 ⁴
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤50

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,查看干裙带菜叶的色泽及有无杂质和盐屑;以正常嗅觉检查产品气味;用适量水浸泡菜体,待叶片展开后,查看枯叶、花斑、暗斑、毛刺情况。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分的测定

按 GB/T 14769 规定进行。

5.2.2 盐分的测定

按 GB/T 12475 规定进行。

5.2.3 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(1)计算:

$$X = \frac{m_1 - m_0}{m_0} \times 100$$

.....(1)

式中:

- X——净含量偏差,%;
- m₀——产品标示质量,单位为克(g);
- m₁——样品实际质量,单位为克(g)。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

菌落总数的检验按 GB 4789.2 中规定进行。

5.3.2 大肠菌群

大肠菌群的检验按 GB 4789.3 中规定进行。

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100箱,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500g,将抽取样品装入洁净干燥的适合包装食品的塑料袋内,严密封口保存待检。并注明样品名称、批次、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。

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。检验项目为感官要求、理化指标和微生物指标。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,则判该批产品为不合格品。

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。

6.4.4 微生物指标有一项检验结果不合格时,则判该批产品不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

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、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、保质期等。

7.1.2 大包装及小包装外的运输包装上的标志应符合GB 7718的规定,内容包括:产品名称、商标、净含量、生产者的名称、地址、生产日期等。

7.2 包装

7.2.1 小包装采用食品用塑料袋,再将一定数量的小包装装入瓦楞纸箱中。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 所用包装材料均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,在运输过程中,应防雨、防晒、防潮,不得靠近或接触有毒、有害物质。

7.4 贮存

本产品应贮存在干燥、通风、阴凉场所,不得与有异味、潮湿的物品混放在一起。常温下保质期为24个月。

中华人民共和国水产
行 业 标 准
干 裙 带 菜 叶

SC/T 3213—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 9 千字
2003 年 2 月第一版 2003 年 2 月第一次印刷
印数 1—600

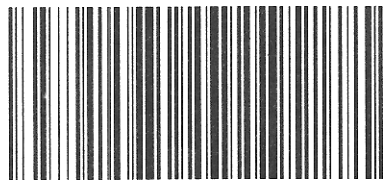
*

书号: 155066·2-14940 定价 8.00 元
网址 www.bzcbs.com

*

科 目 631—509

版权专有 侵权必究
举报电话: (010)68533533



SC/T 3213—2002