



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3214—2006

干 鲨 鱼 翅

Dried shark fins

(Codex standard for dried shark fins, codex stan 189—1993, NEQ)

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部渔业局提出。

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：中国水产科学研究院南海水产研究所、广东省出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：李来好、杨贤庆、宜齐、刁石强、陈培基、李刘冬、吴燕燕。

干 鲨 鱼 翅

1 范围

本标准规定了干鲨鱼翅的定义、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于天然鲨鱼翅经初加工并在天然或人工条件下干制的供食用的生翅、明翅和翅饼。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12 食品中铅的测定
GB/T 5009.15 食品中镉的测定
GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品标签通用标准
GB/T 14769 食品中水分的测定方法
SC/T 3011 水产品中盐分的测定
SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

生翅 **shark fins with skin**

未经去沙且带皮的鲨鱼翅。

3.2

明翅 **shark fins without skin**

经去沙去皮的鲨鱼翅。

3.3

翅饼 **a block of fins consisted of shark fins slivers**

由鲨鱼翅丝按一定的形状排列而成的鲨鱼翅。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料鱼

原料应为新鲜或冷冻、清洁、无污染的鲨鱼翅。原料存放容器和场地应清洁和卫生。

4.1.2 加工要求

生产加工场地应清洁和卫生,加工用水应符合 GB 5749 的要求。加工时使用的食品添加剂的品

种、范围及用量应符合 GB 2760 的规定。

4.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	生 翅	明 翅	翅 饼
组织形态	翅身完整不卷曲,无血污、基部残肉附着少。不存在对角质纤维有影响的虫咬、破损和其他损伤	翅身完整,洁净无沙,无残肉附着。不存在对角质纤维有影响的虫咬、破损和其他损伤	排列整齐,洁净无沙,无遗留残肉、软骨和皮
色 泽	呈生翅固有的色泽	呈浅黄色	呈浅黄色
气 味	无异味		
其 他	无外来杂质、无霉点、无污染		

4.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤18
盐分(以 NaCl 计), %	≤3.0
净含量负偏差, %	≤4.5(≤200 g) ≤3.0(201 g~1 000 g) ≤1.5(≥1 001 g)

4.4 安全指标

安全指标见表 3。

表 3 安全指标

项 目	指 标
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	≤1.0
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤1.0
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.2

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,按本标准 4.2 的规定逐项检验。

5.2 水分的测定

按 GB/T 14769 规定执行。

5.3 盐分的测定

按 SC/T 3011 规定执行。

5.4 甲基汞的测定

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.5 无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.6 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.7 镉的测定

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.8 净含量负偏差的测定

所用衡器的最大称量值应低于被称试样量的五倍。净含量负偏差按下列公式计算。

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

式中：

- A ——净含量负偏差,单位为百分率(%)；
- m₀ ——样本标示净含量,单位为克(g)；
- m₁ ——样本实际净含量,单位为克(g)。

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的产品组成一个检验批;或以交货批组成检验批。

6.1.2 抽样方法

6.1.2.1 感官抽样数量及感官检验规则

感官抽样数量及感官检验规则按 SC/T 3016—2004 附录 A 的规定执行。

6.1.2.2 理化指标和安全指标检验抽样方法

净含量负偏差的检验抽样方法见表 4。

表 4 净含量负偏差检验抽样方案

批量(N)	样本量(n)	允许超出规定计量负偏差件数(A)
1~10	全部	0
11~250	≥10	0
≥251	≥30	1

除净含量负偏差指标外,其他理化指标和安全指标检验抽样方法按每批产品随机抽取至少三个最小包装件,样品量不得少于 300 g。

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

每批产品必须应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、净含量、水分、盐分;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) 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;
- 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 感官判定

感官检验结果中不合格样本数应小于或等于 SC/T 3016 附录 A 规定的可接受不合格数,若不合格样本数大于可接受不合格数,则判该批产品为不合格品。

6.3.2 理化指标判定

- a) 全部被测样本的净含量平均偏差应大于或者等于零,并且单件定量包装商品超出计量负偏差件数应符合表 4 的规定,否则为不合格批。
- b) 其他理化指标的检验结果中有二项及二项以上指标不合格,则判该批产品不合格;检验结果中有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复检一次,按复检结果判定该批产品是否合格。

6.3.3 安全指标判定

安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判该批产品不合格,不得复检。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。内容包括:品名、净含量、产品标准代号、生产者或经销者名称、地址、生产日期。

7.2 包装

运输包装用纸箱,内衬食品用塑料袋。销售包装用食品用塑料袋。包装必须牢固、严密,包装材料应卫生、清洁。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨,运输中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害,装卸时应防止机械损伤。

7.4 贮存

本品应贮存于常温、干燥阴凉的库房,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害。

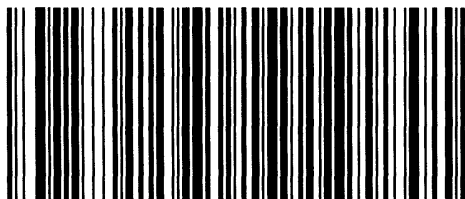
中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
干 鲨 鱼 翅
SC/T 3214—2006

* * *

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: 100026 网址: www.ccap.com.cn)
中 国 农 业 出 版 社 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 7 千字
2006 年 4 月第 1 版 2006 年 4 月北京第 1 次印刷
书号: 16109·693 印数: 1~1 000 册
定价: 10.00 元



SC/T 3214-2006

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894