



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3217—2012

干 石 花 菜

Dried agar weed

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规则起草。

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(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位：中国海洋大学、山东海之宝海洋科技有限公司。

本标准主要起草人：林洪、付晓婷、江洁、符鹏飞、王静雪。

干 石 花 菜

1 范围

本标准规定了干石花菜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜石花菜(*Gelidium amansii*)为原料,经干制,用于提取琼胶的干石花菜;石花菜属的其他种参照执行。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

毛石花菜 **crude agar weed**
鲜石花菜直接干燥制成的石花菜干品。

3.2

净石花菜 **refined agar weed**
鲜石花菜脱除沙粒、贝壳等杂质,淡水清洗、干燥制成的石花菜干品。

4 要求

4.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	指 标	
	毛石花菜	净石花菜
色泽	棕红色或紫红色	淡黄色或白色
外形	藻体基本完整	
气味	具有正常的气味,无异味	
杂质	允许有少量沙粒、贝壳等杂质	无明显沙粒、贝壳等杂质

4.2 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标(毛石花菜及净石花菜)	
	一级	合格
琼胶含量, %	≥30	≥15

表 2（续）

项目	指标(毛石花菜及净石花菜)	
	一级	合格
杂质含量, %	≤8	≤25
水分, %	≤15	≤20

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将样品置于白色搪瓷盘中,按 4.1 的要求逐项进行检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 琼胶含量测定

5.2.1.1 操作步骤

- a) 称取 20 g 干石花菜样品(W_1 ,精确到 0.1 g),加水 500 mL,在 121℃压力锅中提取 1 h,Φ150 μm 筛绢趁热过滤;滤渣中加入 100 mL 水,同样条件下提取 0.5 h,将 15 g~20 g 硅藻土放在预先铺好 Φ53 μm 筛绢的布氏漏斗上,趁热抽滤。
- b) 合并两次滤液,倒入搪瓷盘中,冷至室温后放入低温冰箱中(−18℃左右)冷冻过夜(12 h~16 h)。
- c) 将冻块取出后融化,切为 1 cm~2 cm 厚片,用 Φ150 μm 筛绢沥水挤干,平铺于搪瓷盘中,置于 65℃烘箱中热风干燥至恒重后称重(W_2 ,精确到 0.1 g)。

5.2.1.2 结果计算

琼胶含量按式(1)计算。

$$X = \frac{W_2}{W_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:
 X ——试样中琼胶的含量,单位为克每百克(g/100 g);
 W_1 ——试样质量,单位为克(g);
 W_2 ——烘干后琼胶质量,单位为克(g)。

5.2.2 杂质含量测定

5.2.2.1 操作步骤

称取 50 g 样品(M_1 ,精确到 0.1 g),用木棒敲打,抖落掉全部沙粒和贝壳等杂质,再用软毛刷刷藻体至无可见沙粒、贝壳等杂质后,称重(M_2 ,精确到 0.1 g)。

5.2.2.2 结果计算

杂质含量按式(2)计算。

$$Y = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中:
 Y ——试样中杂质的含量,单位为克每百克(g/100 g);
 M_1 ——试样质量,单位为克(g);
 M_2 ——除杂质后干石花菜质量,单位为克(g)。

5.2.3 水分测定

按 GB 5009.3 中的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验批

同一海域、同一收获期收获、同一批加工的干石花菜归为同一检验批。

6.2 抽样

按 SC/T 3016 的规定执行。试样量为 400 g,分为两份,其中一份用于检验,另一份作为留样。

6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位的质检部门执行,检验项目为本标准中规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 感官检验结果应符合 4.1 的规定。合格数的判断按照 SC/T 3016 的规定执行。

6.4.2 理化指标应按照各个指标中的最低等级进行分级。

7 标识、包装、运输及贮存

7.1 标识

应在产品外包装上标明产品名称、生产单位名称与地址、产地、收割日期、净重。

7.2 包装

整理后压紧,用密封良好的包装材料进行包装。所用材料包装应牢固、清洁、无毒、无异味,符合食品卫生要求。

7.3 运输

运输中注意防雨防潮,运输工具应清洁卫生、无毒、无异味,不得与有害物品混装,防止运输污染。

7.4 贮存

贮存环境应干燥、清洁、无毒、无异味、无污染、通风良好,应符合食品卫生要求。

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
干 石 花 菜
SC/T 3217—2012

* * *

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

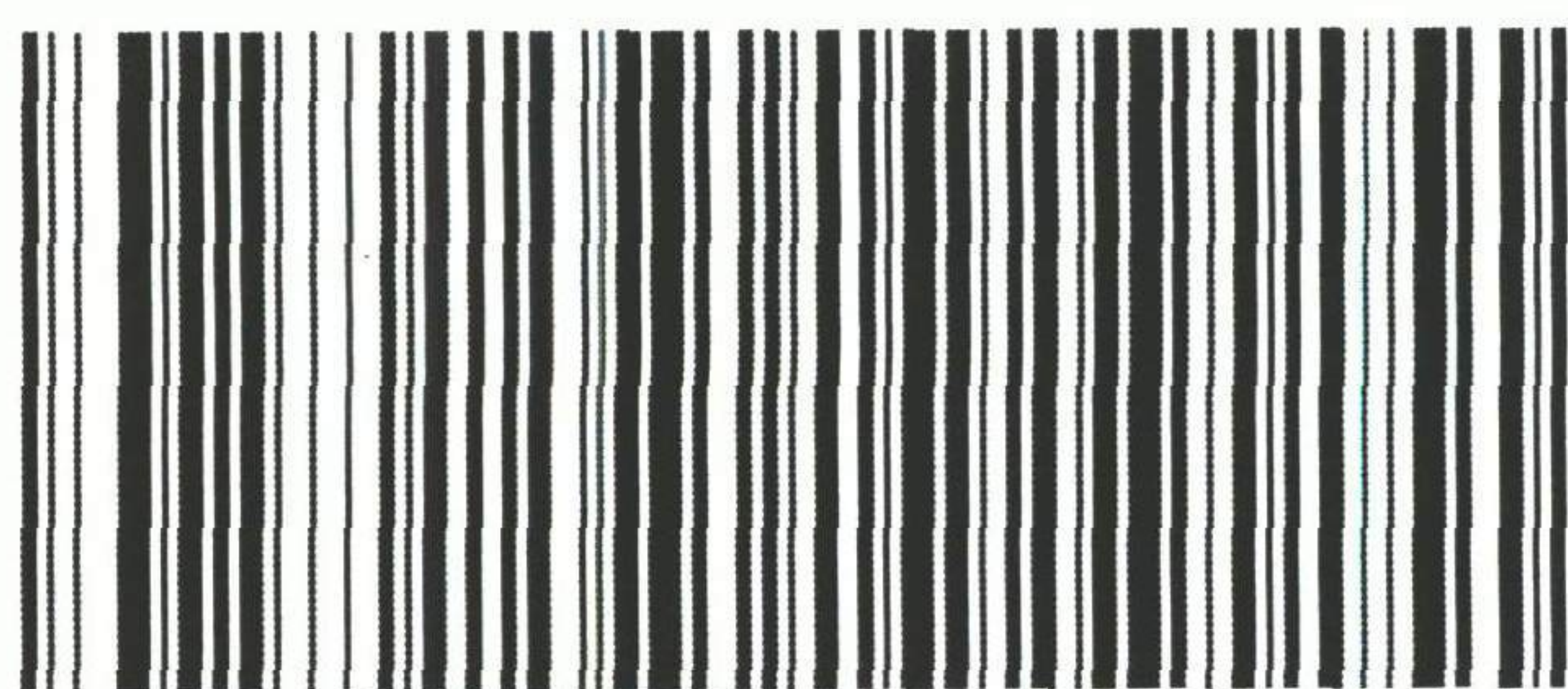
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 5 千字

2013 年 3 月第 1 版 2013 年 3 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·2686

定价: 12.00 元



SC/T 3217—2012