



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3218—2015

干 江 蕮

Dried Gracilaria

2015-02-09 发布

2015-05-01 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—2009 给出的规则起草。
本标准由农业部渔业渔政管理局提出。
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:中国水产科学研究院南海水产研究所。
本标准主要起草人:杨贤庆、戚勃、李来好、刁石强、郝淑贤、岑剑伟、马海霞。

干 江 蒿

1 范围

本标准规定了干江蒿的要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存及运输要求。
本标准适用于以江蒿(*Gracilaria*)鲜品为原料制成的干品,包括食用干江蒿和工业用干江蒿。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 要求

3.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要 求	
	食用干江蒿	工业用干江蒿
色泽	浅褐色或淡黄色	暗褐色至浅褐色,或黄绿色至淡黄色
外形	藻体干燥、无腐烂、无霉变	
气味	具有正常的海藻气味,无异味	
杂质	无明显沙粒、贝壳和杂藻等可见杂质	允许存在沙粒、贝壳和杂藻等杂质

3.2 理化指标要求

3.2.1 食用干江蒿理化指标

食用干江蒿水分含量 $\leq 14.0\%$ 。

3.2.2 工业用干江蒿理化指标

工业用干江蒿理化指标见表 2。

表 2 工业用干江蒿理化指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
水分,%	≤ 15.0	≤ 18.0	≤ 20.0
杂质含量,%	≤ 10.0	≤ 15.0	≤ 18.0
琼胶含量 ^a ,%	≥ 18.0	≥ 13.0	≥ 9.0

^a 经测定杂质后的干江蒿琼胶含量(干基计)。

3.3 安全指标

食用干江蒿安全指标应符合 GB 2762 的规定。

3.4 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4 检验方法

4.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将样品平摊于白搪瓷盘中,按 3.2 中的要求逐项检查。

4.2 水分含量测定

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.3 杂质含量测定

称取工业用干江蓠样品 200 g(精确到 0.1 g),记录数值(m_1);然后,用手揉搓藻体、抖掉泥沙,并剔除贝壳碎片和杂藻等杂质,至无可见泥沙和贝壳等杂质为止;将经过上述除杂质操作后的样品称重,记录数值(m_2);杂质含量按式(1)计算。

$$X_1 = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X_1 ——杂质含量,单位为质量百分数(%);
- m_1 ——除杂质前干江蓠质量,单位为克(g);
- m_2 ——除杂质后干江蓠质量,单位为克(g)。

4.4 琼胶含量测定

干江蓠琼胶含量的测定按附录 A 中规定的方法执行。

4.5 安全指标测定

食用干江蓠安全指标的测定按照 GB 2762 中规定的方法执行。

4.6 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 检验批

同一养殖场、同一收获期收获、同一批加工的干江蓠归为同一检验批。

5.2 抽样

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

5.3 检验分类

5.3.1 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量检验部门执行,检验项目为感官和理化指标检验。

5.3.2 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) 江蓠生长和收割期间生长环境水质有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少进行 2 次周期性检验。

5.4 判定规则

- 5.4.1 感官检验所检项目全部符合 3.2 的规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 附录 A 或附录 B 的规定,则判为合格。
- 5.4.2 所有检验项目全部符合本标准要求时,判定该批产品合格。
- 5.4.3 安全指标检验结果中有一项不合格,则判该批产品不合格。
- 5.4.4 感官指标、理化指标和净含量检验结果中有 2 项及 2 项以上指标不合格,则判定该批产品不合格。
- 5.4.5 感官指标、理化指标和净含量检验结果中有 1 项指标不合格时,允许加倍抽样将该指标复检一次,按复检结果判定该批产品是否合格。

6 标签、包装、运输、储存

6.1 标签

食用干江蓠销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。

工业用干江蓠应在产品外包装上标明产品名称、生产单位名称和地址、产地、生产日期、净重等。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用编织袋、塑料袋、瓦楞纸箱等包装材料应清洁、坚固、无毒、无异味,质量应符合相关食品卫生标准的规定。

6.2.2 包装要求

食用干江蓠宜用塑料袋包装,袋口密封严实,一定量的小袋装入大袋(或纸箱)中。大袋或纸箱中的产品要求排列整齐,并有产品合格证。工业用干江蓠宜用编织袋包装。包装应牢固、防潮、不易破损。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无毒、无异味,不得与有污染的物品混装,防止运输污染。

6.4 储存

储存环境应干燥、清洁、无毒、无污染、通风良好,符合卫生要求。

附 录 A
(规范性附录)
干江蓠琼胶含量的测定

A. 1 原理

江蓠经碱处理去除藻体中的蛋白、色素和硫琼胶等非凝胶成分,再经醋酸软化处理、热水提取、凝胶、脱水、干燥等工艺提取得到琼胶,最后计算提取的琼胶占江蓠藻体干重的质量百分比,即为江蓠的琼胶含量。

A. 2 试剂

A. 2.1 32% NaOH 溶液

称取 128.0 g NaOH,溶于 400 mL 水中。

A. 2.2 0.1%醋酸溶液

量取 0.4 mL 冰醋酸,溶于 400 mL 水中。

A. 3 主要仪器

灭菌锅。

A. 4 测定步骤

A. 4.1 碱处理

称取 20 g(精确到 0.1 g)测定杂质后的干江蓠,置于烧杯中,加入 NaOH 溶液(A. 2.1)400 mL,搅拌使碱液浸没藻体,在 $(30\pm 1)^{\circ}\text{C}$ 条件下浸泡处理 5 d。滤去碱液,分别用 1 000 mL 水清洗藻体 5 次,再分别用 2 000 mL 水浸洗藻体 9 次~10 次,每次浸洗 1 h。捞起藻体,沥干水分。

A. 4.2 酸处理

将 A. 4.1 处理后的藻体,加入 400 mL 醋酸溶液(A. 2.2),浸泡 20 min。滤去醋酸溶液,用 2 000 mL 水清洗藻体 2 次。捞起藻体,沥干水分。

A. 4.3 提胶

将 A. 4.2 处理后的藻体放入烧杯中,加入 600 mL 水,放入灭菌锅中,在 0.05 MPa 压力下加热提取 1 h,取出,用内衬 200 目滤布的抽滤瓶趁热抽滤,滤液趁热倒入搪瓷盘或不锈钢盘中。藻渣再加 300 mL 水,同样条件下提取 0.5 h,同上述方法抽滤,趁热将 2 次滤液合并于同一搪瓷盘中,滤液冷却后,自然凝胶。

A. 4.4 脱水

将盛凝胶的搪瓷盘或不锈钢盘放入冰箱中 -18°C 冷冻 24 h 至完全结冰,取出,自然解冻脱水,用滤布过滤,并挤去水分,将凝胶转入烧杯中,再倒入 300 mL 95%的酒精浸泡 10 min,同样用滤布过滤,挤干水分。

A. 4.5 干燥

将脱水后的凝胶在 $101^{\circ}\text{C}\sim 105^{\circ}\text{C}$ 下烘干至恒重,记录数值,即为琼胶质量。同时,另取测定杂质后的干江蓠样品,按照 GB 5009.3 的方法测定水分含量。

A.5 计算

琼胶含量按式(A.1)计算。

$$X_2 = \frac{m_4}{m_3(1-y)} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- X_2 ——琼胶含量,单位为质量百分数(%)；
- m_3 ——干江蓠取样质量,单位为克(g)；
- m_4 ——琼胶质量,单位为克(g)；
- y ——干江蓠水分含量,单位为质量百分数(%)。

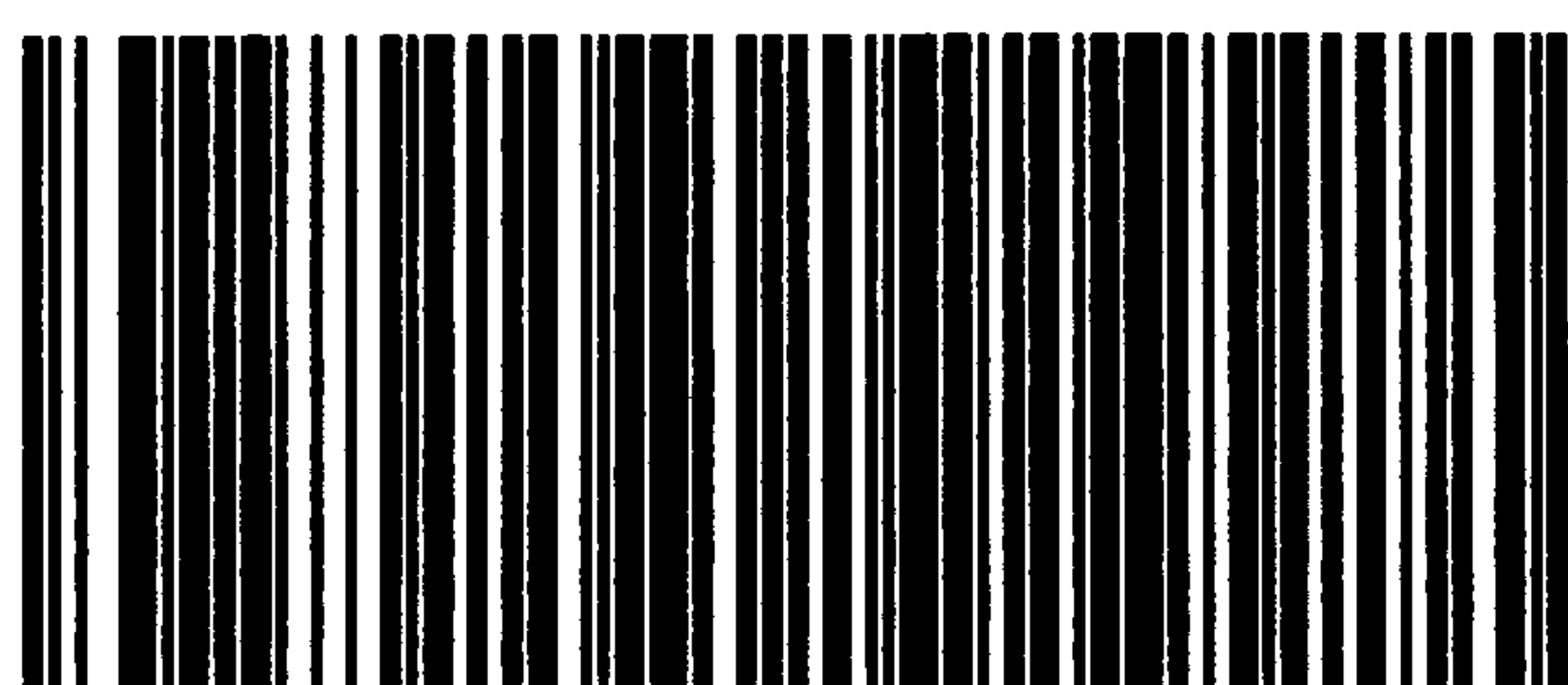
中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
干 江 蓼
SC/T 3218—2015

* * *

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 0.75 字数 15 千字
2015 年 5 月第 1 版 2015 年 5 月北京第 1 次印刷
书号: 16109·3421
定价: 18.00 元



SC/T 3218—2015

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894