



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3219—2015

干 鲍 鱼

Dried abalone

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:李来好、陈胜军、杨贤庆、刁石强、郝淑贤、戚勃、马海霞。

干 鲍 鱼

1 范围

本标准规定了干鲍鱼的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输与储存。
本标准适用于以鲜活、冻鲍鱼(*Haliotis* spp.)为原料,经取肉、去内脏、煮制、干燥、整形等工序加工而成的产品。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 国家预包装食品标签通则
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 要求

3.1 原辅材料

鲜活或冷冻鲍鱼,质量应符合 GB 2733 和农业部公告第 235 号的规定。

- 3.1.1 加工用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 加工要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB/T 27304 的规定。

3.3 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要 求
形态	体形完整,基本无损伤,无外套膜及内脏附着
色泽	具固有光泽,均匀
气味	具固有气味,无异味
杂质	无外来杂质

3.4 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分, %	≤20
盐分(以 NaCl 计), %	≤8

3.5 安全指标

3.5.1 污染物指标

应符合 GB 2762 的规定。

3.5.2 兽药残留指标

以养殖鲍鱼为原料的产品中兽药残留应符合农业部公告第 235 号的规定。

3.6 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将样品置于白色搪瓷盘内或不锈钢工作台上,按 3.3 中要求逐项检查。

4.2 水分

将样品剪切成细颗粒状,按照 GB 5009.3 的规定执行。

4.3 盐分

将样品剪切成细颗粒状,按照 SC/T 3011 的规定执行。

4.4 污染物

4.4.1 将样品剪切成细颗粒状,按照 GB 2762 规定的检验方法执行。

4.4.2 检测值乘以脱水率换算系数(K),即为产品中污染物的检测结果。K 的计算参见附录 A。

4.5 兽药残留

4.5.1 检测方法采用我国已公布的适用于鲍鱼中兽药残留检测的方法标准。

4.5.2 所得检测值乘以 K,即为产品中兽药的检测结果。

4.6 净含量

按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

同一产地,同一条件下加工的同一品种、同一等级、同一规格的产品组成检查批;或以交货批组成检验批。

5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官指标和理化指标,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部项目,有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少2次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 感官检验所检项目应符合3.3的规定,合格样本数符合SC/T 3016—2004附录A或附录B的规定则判定为批合格。

5.3.2 检验净含量时,结果的合格判定按JJF 1070的规定执行。

5.3.3 除净含量偏差外的理化指标中有两项指标不合格,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。

5.3.4 安全指标有一项检验结果不合格,则判该批产品为不合格,不得复检。

6 标签、包装、运输、储存

6.1 标签

预包装产品必须符合GB 7718的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固,符合国家食品包装材料相应的标准要求。

6.2.2 产品应排列整齐,包装应有合格证,包装过程中产品应不受到二次污染。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输时应避免日晒雨淋。禁止与有毒、有害、有异味物质混运。

6.4 储存

产品储存于干燥阴凉处,防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。

附 录 A
(资料性附录)
脱水率换算系数

A.1 脱水率换算系数计算公式

脱水率换算系数(K)按照式(A.1)计算,结果保留 2 位有效数字。

$$K = \frac{1 - M_1}{1 - M_2} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:
K ——脱水率换算系数;
M₁——原料鲍鱼的水分含量,单位为克每百克(g/100 g);
M₂——干鲍鱼的水分含量,单位为克每百克(g/100 g)。

A.2 原料鲍鱼的水分含量

企业在生产时,应检测确定原料鲍鱼的水分含量。根据《中国食物成分表》(2012 年修正版,北京大学医学出版社),用于生产干鲍鱼的原料鲍鱼的水分含量建议值为 77.5 g/100 g。

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
干 鲍 鱼

SC/T 3219—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: 16109·3422

定价: 18.00 元



SC/T 3219—2015

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894