



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3305—2003

烤 虾

Roast shrimp

2003-07-30 发布

2003-10-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

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：福建省水产研究所、石狮祥芝水产食品开发公司。

本标准主要起草人：许永安、许健全、廖登远、吴铁民、刘海新、刘智禹。

烤 虾

1 范围

本标准规定了烤虾的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻虾(shrimp)为原料,经去头、剥壳(保留尾扇及尾节的壳)、调味、干燥、烤熟等工序所制成的产品。

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 317 白砂糖
GB 2741 海虾卫生标准
GB/T 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.6—1994 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB/T 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.30—1994 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4803 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准
GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 瓦楞纸箱
GB 7718 食品标签通用标准
GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法
GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法
QB/T 1500 味精

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 原料虾

新鲜或冷冻虾,虾肉鲜度良好,无异味,质量符合 GB 2741 规定。

3.1.2 精制盐

符合 GB 5461 的规定,氯化钠含量 97%以上。

3.1.3 白砂糖

符合 GB 317 的规定。

3.1.4 味精

符合 QB/T 1500 的规定。

3.1.5 生产用水

符合 GB 5749 的规定。

3.2 规格指标

规格指标的规定见表 1。

表 1 规格指标

规 格	大	中	小	特小
平均每尾质量/(g/尾)	≥1.2	≥1.0	≥0.8	≥0.6

3.3 感官要求

感官要求的规定见表 2。

表 2 感官要求

项 目	一 级 品	二 级 品	三 级 品
肠腺	无	无	允许有
色泽	肉质呈烤制熟虾固有红色,色泽均匀	肉质呈烤制熟虾固有红色,色泽基本均匀	肉质呈烤制熟虾固有红色,色泽基本均匀,有偏黄现象
光泽	光泽度好	光泽度较好	光泽度一般
形态	形状完整(完整率≥95%),大小均匀,虾体之间无粘结现象	形状基本完整(完整率≥85%),大小均匀,虾体之间无粘结现象	形状较完整(完整率≥75%),大小均匀,虾体之间无粘结现象
组织	肉质柔韧,有嚼劲	肉质基本柔韧,有嚼劲	肉质偏硬,基本有嚼劲
滋味及气味	滋味鲜美,咸甜适宜,具有浓厚的烤虾香味,无异味	滋味鲜美,具有烤虾的香味,无异味	滋味鲜美,气味正常,无异味
杂质	无杂质		

3.4 理化指标

理化指标的规定见表 3。

表 3 理化指标规定

项 目	一 级	二 级	三 级
水分/(%)	17~22		
食盐(以氯化钠计)/(%)	3~6		
净含量允差/(%)	$\leq \pm 7(\leq 25 \text{ g/袋})$ $\leq \pm 6(26 \text{ g/袋} \sim 49 \text{ g/袋})$ $\leq \pm 4.5(50 \text{ g/袋} \sim 100 \text{ g/袋})$ $\leq \pm 4(101 \text{ g/袋} \sim 200 \text{ g/袋})$ $\leq \pm 3(201 \text{ g/袋} \sim 300 \text{ g/袋})$ $\leq \pm 2.5(301 \text{ g/袋} \sim 500 \text{ g/袋})$ $\leq \pm 1.5(501 \text{ g/袋} \sim 1\,000 \text{ g/袋})$ $\leq \pm 1(>1\,000 \text{ g/袋})$		
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 20	≤ 30	≤ 40

3.5 卫生指标

卫生指标的规定见表 4。

表 4 卫生指标

项 目	指 标
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤2.0
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5
菌落总数/(cfu/g)	≤3×10 ⁴
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤30
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
单核细胞增生李斯特氏菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官

将试样平摊于白搪瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中,按 3.3 逐项检验。

4.2 完整率

4.2.1 净含量小于 100 g 时用分度值为 0.1 g(或小于 0.1 g)的衡器称量;净含量大于 100 g 时用感量为 1 g(或小于 1 g)的衡器称量。

4.2.2 小包装产品整袋称量,大包装产品称取 100 g 样品,用角匙拣出不足虾体三分之二的破碎烤虾。

4.2.3 完整率按式(1)计算。

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

式中:

- X——完整率,%;
- m₀——试样质量,单位为克(g);
- m₁——试样中完整烤虾的质量,单位为克(g)。

4.3 平均每尾质量

将 4.2 中测定完整率后的完整烤虾数尾。规格按式(2)计算。

$$G = \frac{m_1}{n} \dots\dots\dots(2)$$

式中:

- G——平均每尾质量,单位为克每尾(g/尾);
- m₁——完整烤虾的质量,单位为克(g);
- n——完整烤虾的尾数,单位为尾。

4.4 净含量偏差

称量衡器的要求见 4.2.1 规定。净含量偏差按式(3)计算。

$$X_1 = \frac{m_3 - m_2}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots(3)$$

式中:

- X₁——净含量偏差,%;

m_2 ——产品标示净含量,单位为克(g);

m_3 ——样品净含量,单位为克(g)。

4.5 水分

将样品剪碎,按 GB/T 14769—1993 的规定执行。

4.6 食盐

按 GB/T 12457—1990 的规定执行。

4.7 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44—1996 中 4.1 的规定执行。

4.8 砷

按 GB/T 5009.11—1996 的规定执行。

4.9 铅

按 GB/T 5009.12—1996 的规定执行。

4.10 汞

按 GB/T 5009.17—1996 的规定执行。

4.11 菌落总数

按 GB/T 4789.2—1994 的规定执行。

4.12 大肠菌群

按 GB/T 4789.3—1994 的规定执行。

4.13 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4—1994 的规定执行。

4.14 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6—1994 的规定执行。

4.15 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10—1994 的规定执行。

4.16 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB/T 4789.30—1994 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

在原料及生产条件基本相同的情况下,同一天或同一班组生产的产品为一批,按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

每批抽取样本以箱为单位,100 箱以内取 3 箱,以后每增加 100 箱(包括不足 100 箱)则抽 1 箱。按所取样本从每箱内各抽取样品不少于 3 袋,每批取样量不少于 10 袋,净含量、完整率和平均规格检验后,将样品以缩分法取得适量均匀混合试样,供感官、理化检验用。微生物检验用样应单独取样,使用原包装的样品。

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检部门执行,检验项目应选择能快速、准确反映产品质量的规格、感官、完整率、水分、净含量偏差、挥发性盐基氮等主要技术指标,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

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。

5.3 判定规则

5.3.1 所检项目的检验结果均应符合标准要求,其中每批平均净含量不得低于标示量。

5.3.2 检验项目全部符合标准规定的判为合格批。

5.3.3 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验一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

5.3.4 检验结果中有两项及两项以上指标不合格则判本批产品不合格。

5.3.5 卫生指标中有一项检验结果不合格,则判本批产品不合格。

5.3.6 产品规格分为大、中、小、特小四种,按表 1 判定;分级时如有一个项目不符合该级的要求,则降级使用。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容包括:产品名称、配料、商标、规格、等级、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。

6.1.2 运输包装外应有牢固清晰的标志,注明商标、产品名称、厂名、厂址、规格、等级、生产日期(生产批号)、保质期、贮存要求等。

6.2 包装

散装烤虾或半成品调味虾采用纸箱包装,内衬食品包装用塑料薄膜,小包装烤虾包装采用食品塑料袋(或其他防潮的食品包装材料)、纸盒等分装,包装应牢固、严密。

6.2.1 包装材料

6.2.1.1 纸箱

采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱,表面最好涂无毒防潮油或其他防潮性能良好的涂料。

6.2.1.2 塑料袋

采用符合 GB 4803 规定的食品包装用的清洁塑料袋。

6.2.1.3 所用包装材料均应符合有关卫生标准和要求。

6.2.2 包装要求

6.2.2.1 一定数量的袋(或盒)装产品组成一箱,要求排列整齐,箱中应附有产品合格证。

6.2.2.2 烤虾装入纸箱后,上下用封箱带粘牢并用打包带打包。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒,运输中不得靠近或接触潮湿、有腐蚀性和有毒有害的物质,严防日晒雨淋。

6.4 贮存

贮存仓库应清洁、干燥、阴凉通风。成品在仓库堆放时,应用木板垫起,堆放高度以纸箱不变形为宜。常温下本产品保质期为半年。

中华人民共和国水产
行 业 标 准
烤 虾
SC/T 3305—2003

*

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 3/4 字数 13 千字
2003 年 11 月第一版 2003 年 11 月第一次印刷
印数 1—800

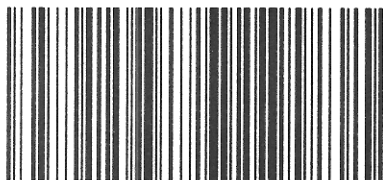
*

书号: 155066·2-15362 定价 10.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



SC/T 3305-2003