



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3306—2012

即食裙带菜

Ready-to-eat wakame

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:大连海洋大学。

本标准主要起草人:汪秋宽、曲敏、金桥、谢智芬、何云海、汪涛、李海燕。

即食裙带菜

1 范围

本标准规定了即食裙带菜的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜裙带菜(*Undaria pinnatifida*)、盐渍裙带菜经加工制成的调味裙带菜叶、调味裙带菜茎、调味裙带菜孢子叶及调味裙带菜汤料等产品。

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 317 白砂糖
- GB 2716 食用植物油
- GB 2720 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 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 预包装食品标签通则
- GB 19643 藻类制品卫生标准
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- 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 水产品抽样方法
- SC/T 3211 盐渍裙带菜
- SC/T 3213 干裙带菜叶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花斑 mottle

裙带菜叶体表面颜色较浅的斑。

3.2

调味裙带菜茎 spiced wakame caudex

由裙带菜茎经清洗处理、调味、加工、包装杀菌制成的产品。

3.3

调味裙带菜 spiced wakame leavies

由裙带菜叶经清洗处理、包装杀菌制成;或裙带菜叶经清洗处理、调味、加工、包装或包装杀菌制成的产品。

3.4

调味裙带菜孢子叶 spiced wakame sporophyll

由裙带菜孢子叶经清洗处理、调味、加工、包装制成或包装杀菌制成的产品。

3.5

调味裙带菜汤料 wakame leavies for soup

由干裙带菜叶加入包装好的调味料包进行包装制成的产品。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 原料

干裙带菜叶应符合 SC/T 3213 的规定,盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。

4.1.2 辅料要求

4.1.2.1 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.1.2.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.1.2.3 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.2.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.2 加工要求

生产人员、环境、车间和设施及卫生控制程序应符合 GB/T 27304 的规定。

4.3 感官要求

感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	高水分产品	干产品
外观	墨绿色、绿色、黄绿色、褐绿色或同时存在,无明显褪色,无明显花斑存在	墨绿色、绿色、浅绿色、黄绿色、褐绿色或同时存在,无明显褪色,无明显花斑存在
组织形态	软硬适度	干制调味裙带菜叶具有一定的酥脆性或酥性或脆性;干制调味裙带菜孢子叶和调味裙带菜汤料复水均匀、软硬适度
滋气味	具有裙带菜固有的香味或裙带菜调制风味,无异味	
杂质	无杂藻及其他外来杂质	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	高水分产品	干产品		
		调味裙带菜叶	调味裙带菜孢子叶	调味裙带菜汤料(不含调味包)
盐分(以 NaCl 计),%	≤5	≤15		—
水分, %	≤90	≤15		

4.5 安全指标

按 GB 2762、GB 19643 的规定执行。

4.6 净含量

应按 JJF 1070 的规定执行。

5 试验方法

5.1 感官

5.1.1 在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,拆开样品袋,将样品摊于洁净的白色搪瓷盘中,按表 1 的规定进行逐项检查。

5.1.2 调味裙带菜汤料复水:将样品放入容器中,加入样品质量 50 倍的温水(50℃~60℃)浸泡 3 min。

5.2 理化指标

盐分按 SC/T 3011 的规定执行。

5.3 安全指标

按 GB 2762、GB 19643 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.5 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

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、同一等级、同一规格的产品组成检验批;或以交货批组成检验批。

6.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

6.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 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、理化指标、净含量、菌落总数、大肠菌群,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) 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,每年至少一次的周期性检验。

6.3 判定规则

- 6.3.1 感官检验应符合表 1 的规定,合格样本数符合 SC/T 3016 规定时判为合格。
- 6.3.2 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。
- 6.3.3 感官、净含量、盐分、水分不符合标准规定时,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。
- 6.3.4 微生物指标有一项指标不符合,则判本批标准产品不合格,不得复检。
- 6.3.5 其他项目检验结果中有一项指标不合格时,允许重新抽样复检,如仍不合格则判为不合格。
- 6.3.6 其他项目检验结果中有两项及两项以上指标不合格,判定为不合格。
- 6.3.7 净含量偏差的判定按 JJF 1070 的规定执行。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

标签应符合 GB 7718 的规定,标签内容至少包括产品名称、商标、配料清单、净含量、产品标准号、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、生产批号、贮藏条件和保质期。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固,并符合国家食品包装材料标准的要求。

7.2.2 包装要求

一定数量的小袋装入大袋(或盒),再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,大袋或箱中加产品合格证。包装应牢固,不易破损。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味,运输中防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀性物质,不得与气味浓郁物品混运。

7.4 贮存

本品应贮存于干燥阴凉处,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。不同品种,不同规格、不同批次的产品应分别堆垛,并用木板垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

中华人民共和国
水产行业标准
即食裙带菜

SC/T 3306—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

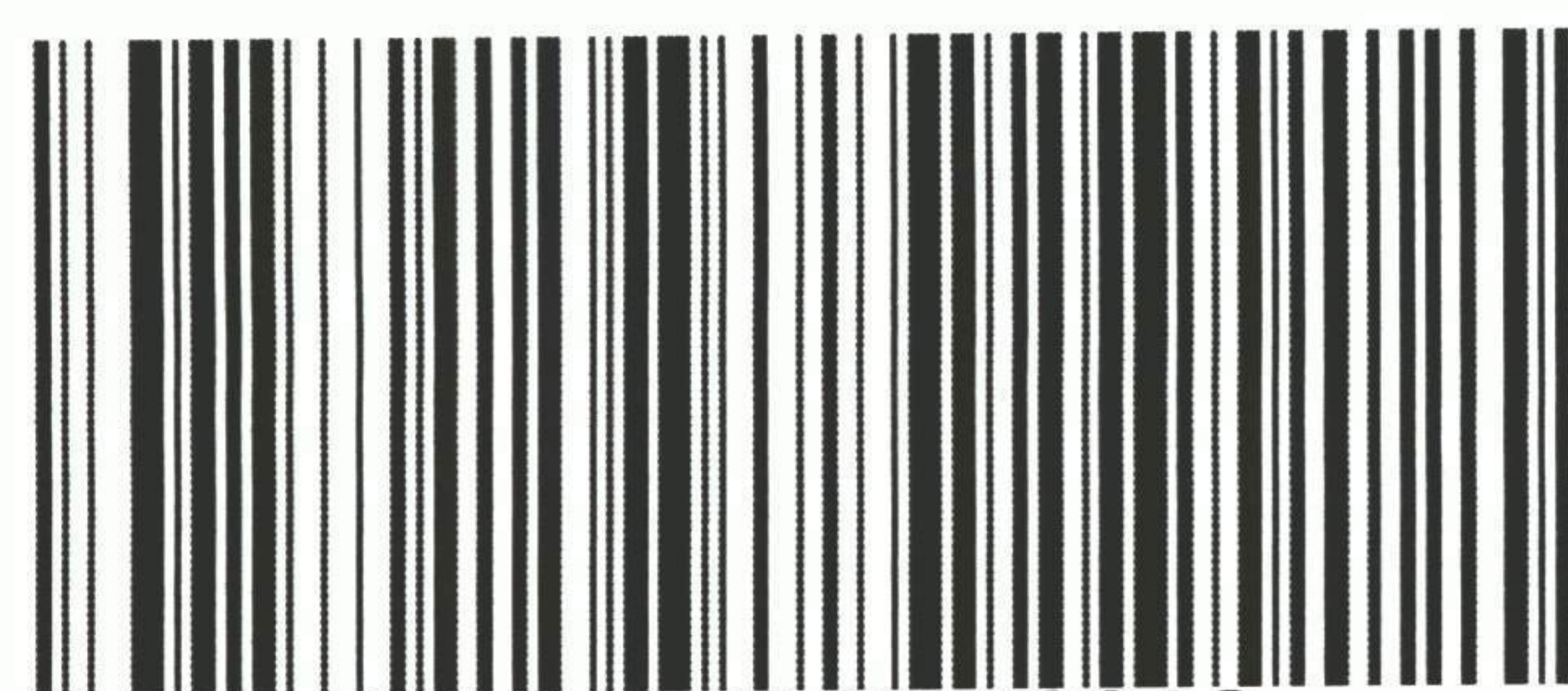
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7千字

2013年3月第1版 2013年3月北京第1次印刷

书号: 16109·2728

定价: 18.00元



SC/T 3306—2012