

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3307—2014

冻干海参

Lyophilized sea cucumber

2014-03-24 发布

2014-06-01 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黄海水产研究所、大连棒棰岛海产股份有限公司、大连市海洋渔业协会、大连海洋岛水产集团股份有限公司、大连财神岛集团有限公司、青岛佳日隆海洋食品有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、殷邦忠、朱文嘉、吴岩强、李晓庆、张华、孙晶、李春茂、宋春丽、卢丽娜、顾晓慧、王盛军、姜玉宝。

冻 干 海 参

1 范围

本标准规定了冻干海参的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜活刺参(*Stichepus japonicus*)、冷冻刺参、盐渍刺参等为原料,经真空冷冻干燥等工序制成的产品;以其他品种海参为原料加工的产品可参照执行。

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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

SC/T 3215 盐渍海参

农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药残留最高限量

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 鲜活、冷冻海参应符合 GB 2733 的规定,盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定。

3.1.2 加工用水: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 20941 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 冻干海参感官要求

项 目	要 求
色泽	黑灰色或灰白色,色泽较均匀
外观	体形完整,海参刺基本无残缺,表面无损伤
气味	无异味
杂质	无外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 冻干海参理化指标

项 目	要 求
蛋白质, %	≥ 70
水分, %	≤ 12
盐分, %	≤ 1.0

3.5 安全指标

污染物指标应符合 GB 2762 的规定,微生物指标应符合 GB 29921 的规定。

3.6 兽药残留

应符合农业部公告第235号的规定。

3.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 试样制备

取至少3只冻干海参,粉碎至20目,密封、备用。

4.2 感官

将样品平摊于白搪瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中,按3.3的要求逐项检验。

4.3 蛋白质

取4.1处理的试样,按GB 5009.5的规定执行。

4.4 水分

取4.1处理的试样,按GB 5009.3的规定执行。

4.5 盐分

取4.1处理的试样,按SC/T 3011的规定执行。

4.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

4.7 安全指标

4.7.1 污染物指标

取2只冻干海参,浸泡于蒸馏水中约24 h复水。取出用滤纸沾除体表水分,绞碎后,再按GB 2762的规定执行。

4.7.2 微生物指标

无菌操作,取至少3只海参,称取2 g样品剪碎,加入198 mL无菌水中混匀,形成 10^{-2} 稀释液,再按GB 29921的规定执行。

4.8 兽药残留

取按4.7.1处理的样品,进行兽药残留检测。检测方法:采用我国已公布的适用于海参兽药残留检测的方法标准。

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 的规定执行，抽样量为 50 g。

5.2 检验分类

5.2.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、水分、盐分、净含量偏差等。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。

- 长期停产，恢复生产时；
- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 加工原料来源或生长环境发生变化时；
- 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- 正常生产时，每年至少两次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 感官检验所检项目全部符合 3.3 规定，合格样本数符合 SC/T 3016—2004 表 A.1 规定，则判本批合格。

5.3.2 规格符合标示规格；每批平均净含量不得低于标示量。

5.3.3 所检项目中若有一项指标不符合标准规定时，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。微生物指标不得复检。

5.3.4 所检项目中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时，则判本批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，注明产地、食用方法。散装销售的产品应有同批次的产品质量合格证书。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、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

一定数量的小包装装入大袋(或盒)，再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐，箱中应有产品合格证。包装应牢固、密封、防潮、不易破损。

6.3 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，不得靠近或接触腐蚀性的物质，不得与有毒有害及气味浓郁的物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 本品应贮存于阴凉、干燥的仓库。贮存仓库必须清洁、卫生、无异味，有防鼠防虫设施，并防止有害物质污染和其他损害。

6.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛,并用木板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与墙壁距离不少于 30 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。不能接触油性物质。