



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3902—2001

海 胆 制 品

Sea urchin

2001 - 09 - 27 发布

2001 - 11 - 01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是将水产行业标准 SC/T 3902—1985《鲜海胆黄》(原 GB 4922—1985)、SC/T 3903—1985《盐渍海胆黄》(原 GB 4923—1985)、SC/T 3904—1985《海胆酱》(原 GB 4924—1985)三个标准合并后进行了修订。

本标准主要修订内容：

合并后的标准名称改为《海胆制品》，原标准名称在产品品种内列出；

——将三个产品的感官、理化、微生物指标分别列入表 1、表 2、表 3，相同处归类合并，不同处分项规定；

——将净重规格改为净含量允差按包装规格分别进行了规定；

——干燥失重、盐分、微生物指标的检验方法引用相关标准。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位：大连水产公司。

本标准主要起草人：孔祥铃、王世勤。

本标准于 1985 年 2 月 2 日首次发布。

本次修订为第一次修订。

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3902—2001

海胆制品

代替 SC/T 3902~3904—1985

Sea urchin

1 范围

本标准规定了海胆制品的产品品种、要求、抽样、试验方法以及标志、标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于以海胆纲正形目中的鲜活紫海胆(*Anthocardaris crassispina*)、马粪海胆(*Hemicentrotus pulcherrimus*)或其他可食海胆为原料,取其生殖腺、经加工处理制成的鲜海胆黄、盐渍海胆黄、海胆酱产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 3097—1997 海水水质标准

GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5461—2000 食用盐

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 10343—1989 食用酒精

3 定义

本标准采用下列定义:

3.1 鲜海胆黄 fresh sea-urchin gonad

取海胆生殖腺,在低温条件下加工制成的生鲜海胆制品。

3.2 盐渍海胆黄 salted sea-urchin gonad

取海胆生殖腺,用食盐、酒、调味料等盐渍加工制成的海胆制品。

3.3 海胆酱 sea-urchin paste

取海胆生殖腺,调入精盐和食用酒精后经腌制发酵后制成的糊状海胆制品。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 海胆:选用生殖腺肥大丰满、接近成熟期、鲜活的可食用海胆。对用于原料的采捕收购规格(按去棘外壳直径计算),规定如下:

紫海胆外壳直径 5 cm 以上;

马粪海胆外壳直径 3 cm 以上。

4.1.2 精盐:应符合 GB 5461 规定,氯化钠含量 97%以上。

4.1.3 乙醇:应符合 GB/T 10343 规定,含酒精 95%以上。

4.1.4 生产用水:应符合 GB 3097 或 GB 5749 规定。

4.2 感官指标

感官指标的要求见表 1。

表 1 感官指标

指标 项目		鲜海胆黄	盐渍海胆黄	海胆酱
色 泽	色 泽	呈海胆生殖腺应有的淡黄、橙黄、红黄或褐黄等色,但同一盒内表面色泽基本一致	呈海胆生殖腺应有的淡黄、橙黄、红黄或褐黄等色泽,允许因加工而使色泽稍深,但同一包装件内色泽基本一致	
	组织形态	呈海胆生殖腺应有的瓣块原形,组织紧密。盒内摆放平整,排列整齐,瓣块基本匀称完整,允许稍有机械伤,但无明显溶化现象	呈较明显的块粒状,软硬适度	呈酱状块粒或酱糊状。制品中允许有少量自然析出的食盐晶粒存在
	滋味及气味	具本品特有的生鲜滋味和香味,无异味	具本品应有的鲜香味,无异味	具本品应有的鲜味和醇香味,无异味
杂质		不得混入海胆碎壳残棘或其他外来杂质,允许有不明显的海胆内脏膜存在		

4.3 理化指标

理化指标的规定见表 2。

表 2 理化指标

%

指标 项目		品种	鲜海胆黄	盐渍海胆黄	海胆酱
水分			—	≤54	≤63(紫海胆) ≤68(马粪海胆)
盐分(以 NaCl 计)			—	6~9	
净含量允差		销售包装:±4(50 g/盒(瓶)以下) ±3(50~150 g/盒(瓶)) ±2(150 g/盒(瓶)以上) 运输包装:±1(10 kg/桶(箱)以上)			

4.4 微生物指标

微生物指标的规定见表 3。

表 3 微生物指标

指标 项目	品种	鲜海胆黄	盐渍海胆黄	海胆酱
细菌总数,cfu/g		≤50 000	≤100 000	≤50 000
大肠菌群,MPN/100 g		≤250		
沙门氏菌		不得检出		
金黄色葡萄球菌		不得检出		

5 试验方法

5.1 感官

5.1.1 感官检验应在光线充足、无异味、常温的环境中进行。

5.1.2 打开包装后即按 4.2 的条规定逐项检验,必要时可取适量样品摊放于洁净的白瓷盘内,用工具拨动检查杂质等项指标。

5.1.3 盒装制品打开包装后,先检验表面样品感官指标,然后用工具拨开表面样品检验底部样品。

5.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

5.3 盐分

按 GB/T 5009.44 规定执行。

5.4 净含量偏差

所用衡器的最大称量值应低于被称试样量的 5 倍。净含量偏差按式(1)计算:

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

式中: X——净含量偏差,%;
m₀——样本标示量,g(kg);
m₁——样本净重,g(kg)。

5.5 细菌总数

按 GB 4789.2 中的规定执行。

5.6 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的规定执行。

5.7 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中的规定执行。

5.8 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

原料及生产条件基本相同时,同一天或同一班组生产的产品为一批。盐渍海胆黄、海胆酱产品产量过低时,也可数天合并为一批。

6.1.2 抽样方法

6.1.2.1 产品按批抽样检验,每批抽取样本以箱(桶)为单位,50 箱以内取 3 箱,以后每增加 50 箱(包括不足 50 箱)增抽 1 箱。

6.1.2.2 从抽得的样本中随机抽取 2~3 件进行微生物检验。其余样本先进行感官检验,并称取样本质量(包装+内容物),然后按本批质量的千分之一,用取样工具在每件的上、中、下三层取样,每批取样不得少于 200 g,混称后封口,干燥失重及盐分检验用,最后称取包装质量,检验净重偏差。

6.1.2.3 盒装制品从取得的样本单位中随机抽取试验用量,但每箱取样不少于 3 盒。

6.2 检验分类

产品检验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,检验项目应选择快速、准确反映产品质量的感官、水分、盐分、净含量偏差、菌落总数、大肠菌群等主要技术指标,检验合格签发检验合格证,产品凭证入库或出厂。

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。

6.3 判定规则

6.3.1 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。

6.3.2 检验结果全部符合标准规定的判为合格批。

6.3.3 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。

6.3.4 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。

6.3.5 卫生指标中有一项检验结果不合格,则判本批产品不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 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、商标、等级、原料鱼品种、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。

7.1.2 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、生产日期(生产批号)、保质期、贮存要求等。

7.2 包装

包装及包装材料要求见表 4。

表 4 包装及包装材料要求

		鲜海胆黄	盐渍海胆黄、海胆酱
包装要求		采用不同规格的木盒(或塑料盒)定量盛装,定量扎成盒扎,定量装入保温内,塞紧定位,盖上箱盖封严箱口	每箱内衬塑料薄膜袋,薄膜紧贴内容物,扎紧袋口,箱盖钉牢盖好,外捆腰带加固。或用食品用塑料桶装,桶盖拧紧封牢
包装材料要求	内包装	各种规格木盒、食品用塑料盒等容器,要求清洁卫生,整齐无破损	聚乙烯或其他材质的食品用塑料袋,清洁、牢固,无破漏
	外包装	各种规格泡沫塑料保温箱等外包装容器,清洁卫生,整齐无破漏	木质及食品塑料箱、桶、瓦楞纸箱等清洁干燥无异味、坚实整齐无破漏

7.3 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。

产品应采用保温运输,运输过程中应有保温切实注意保持产品的低温状态,严禁箱子摔跌、碰撞、倒置和严重倾斜。

7.4 贮存

贮存仓库应清洁、干燥、防凉通风,底层仓库内堆放成品时,应用木板垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

鲜海胆黄应贮存在 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内,贮存时间不宜超过48 h,若超过48 h需经复验合格后出厂。

盐渍海胆黄、海胆酱应在 -18°C 以下贮存,产品的存放时间不宜超过半年,如有超过,应复验合格后出厂。

中华人民共和国水产
行 业 标 准
海 胆 制 品

SC/T 3902—2001

*

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 10 千字

2002年3月第一版 2002年3月第一次印刷

印数 1—800

*

书号:155066·2-14149 定价 10.00 元

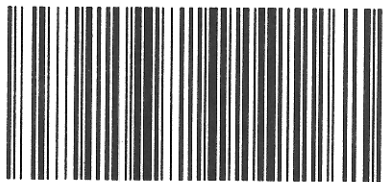
网址 www.bzcb.com

*

科 目 596—524

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



SC/T 3902-2001