



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3905—2011

代替 SC/T 3905—1989

鲟 鱼 籽 酱

Sturgeon caviar

2011-09-01 发布

2011-12-01 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。

本标准是对《鲟、鳇鱼籽》SC/T 3905—1989 的修订。本次修订在技术内容上与 SC/T 3905—1989 比较,进行了如下修订:

- 对标准名称进行了修改;
- 对感官要求进行了修改;
- 删除了感官要求中的分级规定;
- 理化指标中增加了净含量的规定;
- 将安全卫生指标列入标准文本中。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院、中国水产科学研究院南海水产研究所、杭州千岛湖鲟龙科技开发有限公司。

本标准主要起草人:刘琪、赵红萍、李来好、王斌、杨贤庆、郝淑贤、岑剑伟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3905—1989。

鲟 鱼 籽 酱

1 范围

本标准规定了鲟鱼籽酱产品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以鳇属(*Huso*)、鲟属(*Acipenser*)、铲鲟属(*Scaphirhynchus*)及拟铲鲟属(*Pseudoscapirhynchus*)等鲟科鱼类的鱼籽为原料,经搓制、水洗、拌盐、排气、密封等工序加工制成的产品;也适用于饱和盐水加工的同类鱼籽产品。

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(包括所有的修订单)适用于本文件。

GB 191 包装储运图示标志

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 20947 水产食品加工企业良好操作规范

JJF 1070 中华人民共和国国家计量技术规范

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 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鱼籽 fish eggs

是指由鲟鱼卵巢结缔组织分离出的卵。

3.2

鱼籽酱 caviar

是指由鱼籽经加盐或盐与食品添加剂混合物腌制而成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

制备鲟鱼籽酱所需的鲟鱼籽应取自于能满足人类食用要求的鲟科鱼类。所用鱼籽应新鲜、清洁、无污染、无异味,其质量应附合 GB 2733 的要求。鱼籽成熟度为四期,此时卵巢达到最大,没有脂肪沉淀或是脂肪层很薄,其中颗粒状的卵可以很容易地从结缔组织中分离。

4.2 加工要求

生产加工场地和过程的卫生要求应符合 GB/T 20947 的规定;加工中使用的盐应符合 GB 5461 的规定;加工用水及制冰用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 食品添加剂

加工过程中使用的食品添加剂品种及用量应符合 GB 2760 的规定,添加剂质量应符合相应的标准和有关规定,不得使用着色剂。

4.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	卵粒大小基本一致,结实,有弹性,基本完整,成品不含有膜和油脂团
色泽	具有特定种属的鱼籽特征颜色,且颜色均匀
稠度	鱼籽不粘结,容易分开
气味	具有鱼籽的特有气味,无异味
其他	无外来杂质

4.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
盐分,g/100 g	3.0~5.0
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤15
酸度(以 NaOH 计),mg/100 g	≤2.4
净含量负偏差	按 JJF1070 的规定执行

4.6 安全卫生指标

卫生指标应符合 GB 2733 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按表 1 的规定逐项检验。

5.2 盐分的测定

按 SC/T 3011 的规定执行。

5.3 挥发性盐基氮测定

按 SC/T 3032 的规定执行。

5.4 酸度的测定

5.4.1 试剂

- a) 氢氧化钠标准溶液: $c(\text{NaOH}) = 0.1 \text{ mol/L}$;
- b) 1%酚酞指示剂(乙醇做溶剂)。

5.4.2 测定方法

- a) 试样制备:称取试样 10 g,研细加水 200 mL 溶解并混匀,用定量滤纸过滤,滤液备用;
- b) 滴定:取上述滤液 50 mL 于锥形瓶中,滴加酚酞指示剂 2 滴,然后以 0.1 mol/L 的氢氧化钠标准溶液滴定至淡红色,30 s 内不变色为终点。同时,做一空白试验。

5.4.3 结果计算

结果按式(1)计算。

$$\text{酸度}(\text{mL}/100 \text{ g}) = \frac{(V - V_0)c}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- V ——试样耗用 0.1 mol/L 氢氧化钠标准溶液的体积,单位为毫升(mL);
- V_0 ——空白试验耗用 0.1 mol/L 氢氧化钠标准溶液的体积,单位为毫升(mL);
- W ——试样的质量,单位为克(g);
- c ——氢氧化钠标准溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L)。

5.5 净含量偏差的测定

按 JJF 1070 的规定执行。

5.6 无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.7 甲基汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.8 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.9 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.10 菌落总数测定

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.11 大肠菌群测定

按 GB 4789.3 的规定执行。

5.12 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 的规定执行。

5.13 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 的规定执行。

5.14 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 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

同一原料来源,生产条件基本相同,同一天或同一班组生产的同品种产品为一个检验批。

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,检验项目为感官、理化指标及菌落总数,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

一般情况下,每个生产周期要进行一次型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时,也应进行型式检验。

- 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) 有关行政主管部门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 感官检验所检项目应全部符合 4.4 的规定,结果的判定按 SC/T 3016—2004 中附录 A 或附录 B 的规定执行。

6.3.2 检验净含量偏差时,全部被检样本的平均净含量应当大于或者等于标示量,并且单件包装商品超出计量负偏差件数应当符合 JJF 1070 的规定,否则为不合格批。

6.3.3 理化指标的检验结果中有二项指标不合格,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。

6.3.4 安全卫生指标的检验结果中有一项及一项以上的指标不合格,则判本批产品不合格,不得复检。

7 标签、标志、包装、贮存和运输

7.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 及附录 A 的规定。

7.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB 191 的规定。

7.3 包装

7.3.1 包装材料

所用包装材料应清净、无毒、无异味,且应符合国家食品包装材料标准的要求。

7.3.2 包装要求

包装过程应保证产品不受到二次污染。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、卫生、有防鼠防虫设备的冷库内,定期监测和记录温度。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 零售环节中贮藏温度应保持在 $1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$;批发环节中贮藏温度应保持在 $-4^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$;在保证产品质量的情况下,也可于 -18°C 对鲟鱼籽酱产品进行冷冻贮藏。

7.5 运输

运输工具应清洁卫生、无异味,运输过程中防止日晒、虫害和有害物质的污染。运输过程温度控制宜与贮存一致。

附 录 A
(规范性附录)
鲟鱼籽酱标签规定

- A.1 在标签上的产品名称应注明为“鱼籽酱”或“鲟鱼鱼籽酱”。
- A.2 在标签上应注明取卵方式。
- A.3 对常见的鲟鱼,如西伯利亚鲟(*Acipenser baerii*)、俄罗斯鲟(*Acipenser gueldenstaedtii*)、匙吻鲟(*Paddlefish Polyodon spathula*)制得的鱼籽酱,产品名称中,在鱼籽酱前或后应注明鱼的名称,例如“西伯利亚鲟鱼籽酱 *Acipenser baerii* Caviar”。
- A.4 对不常见的鲟鱼制得的鱼籽酱,应参照附录 B,对鲟鱼的生物学种属进行补充,例如“鲟鱼生物学种属 鱼籽酱”。
- A.5 杂交的鱼类,常用名后要标注杂交二字,而且,要按照附录 B 的要求标明杂交母体的种属,例如“鲟鱼籽酱杂交”或“欧洲鳇×小体鲟杂交鱼籽酱(*Huso huso*×*Acipenser ruthenus*)”。
- A.6 每个主要的包装容器都要标注产品标号。

附 录 B
(资料性附录)
鲟鱼种属识别代码

鲟鱼的学术名称	相应代码
欧洲鳇 <i>Huso huso</i>	HUS
达氏鳇 <i>Huso dauricus</i>	DAU
意大利鲟 <i>Acipenser naccari</i>	NAC
高首鲟 <i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
史氏鲟 <i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
大西洋鲟 <i>Acipenser sturio</i>	STU
钝吻鲟 <i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
中华鲟 <i>Acipenser sinensis</i>	SIN
达氏鲟 <i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
波斯鲟 <i>Acipenser persicus</i>	PER
短吻鲟 <i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
湖鲟 <i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
美洲鲟 <i>Acipenser oxyrinchus</i>	OXY
尖吻鲟 <i>Acipenser oxyrinchus desotoi</i>	DES
中吻鲟 <i>Acipenser medirostris</i>	MED
闪光鲟 <i>Acipenser stellatus</i>	STE
小体鲟 <i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
裸腹鲟 <i>Acipenser nudibentris</i>	NUD
阿姆河小拟铲鲟 <i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i>	FED
阿姆河大拟铲鲟 <i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i>	HER
丝尾拟铲鲟 <i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i>	KAU
铲鲟 <i>Scaphirhynchus platorhynchus</i>	PLA
密苏里铲鲟 <i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i>	ALB
杂交:雌种属×雄种属	YYY×XXX

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
鲟 鱼 籽 酱

SC/T 3905—2011

* * *

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

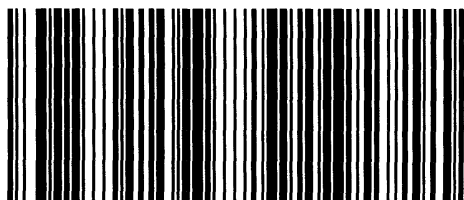
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字

2011 年 12 月第 1 版 2011 年 12 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·2465

定价: 18.00 元



SC/T 3905—2011