



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3108—2011

代替 SC/T 3108—1986

鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤

Live and fresh black carp, grass carp, silver carp, variegated carp and carp

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。

本标准代替 SC/T 3108—1986《鲜青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲤鱼》。

本标准与 SC/T 3108—1986 相比主要变化如下：

- 标准更名为《鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤》，增加了活体的要求；
- 对鱼体规格的划分进行了调整；
- 增加了卫生指标要求和检测方法；
- 增加了检验分类，并调整了结果判定。

本标准由中华人民共和国农业部渔业局提出。

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/TC156/S3)归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院长江水产研究所、中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人：何力、朱祥云、王联珠、郑蓓蓓、郑卫东。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SC/T 3108—1986。

鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤

1 范围

本标准规定了鲜活青鱼(*Mylopharyngodon piceus*)、草鱼(*Ctenopharyngodon idellus*)、鲢(*Hypophthalmichthys molitrix*)、鳙(*Aristichthys nobilis*)和鲤(*Cyprinus carpio*)的规格、产品要求、检验规则、结果判定、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤的规格和产品质量的评定。

2 规范性引用文件

下列文件中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 11607 渔业水质标准
GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量的测定方法
GB/T 18654.2 养殖鱼类种质检验 第2部分:抽样方法
GB/T 18654.3 养殖鱼类种质检验 第3部分:性状测定
SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
SC/T 3031 水产品中挥发酚残留量的测定 分光光度法
SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定
农业部 783 号公告—1—2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
农业部 958 号公告—12—2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法
农业部 1077 号公告—5—2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法

3 规格

按鱼体体重划分规格,见表 1。

表 1 鱼体规格

种类	大规格,g	中等规格,g
青鱼	≥3 000	≥1 500
草鱼	≥3 000	≥1 500
鲢	≥1 500	≥800
鳙	≥2 000	≥1 000
鲤	≥1 500	≥500

4 产品要求

4.1 感官指标要求

感官指标要求见表 2。

表 2 感官指标要求

项目	一级品	二级品
活动(活鱼)	对水流刺激反应敏感,身体摆动有力	对水流刺激反应欠敏感,身体乏力
体表	鱼体具固有色泽和光泽,鳞片完整、不易脱落,体态匀称,不畸形。	鱼体光泽稍差,鳞片易脱
鳃	色鲜红或紫红,鳃丝清晰,无异味,无黏液或有少量透明黏液	色淡红或暗红,黏液发暗,但仍透明鳃丝稍有粘连,无异味及腐败臭
眼	眼球明亮饱满,稍突出,角膜透明	眼球平坦,角膜略混浊
肌肉	结实,有弹性	肉质稍松弛,弹性略差
肛门	紧缩不外凸(雌鱼产卵期除外)	发软,稍突出
内脏(鲜鱼)	无印胆现象	允许微印胆

4.2 理化指标

理化指标要求见表 3。

表 3 理化指标要求

项 目	限 量
挥发性盐基氮,mg/100 g(活体不检)	≤20.0
挥发酚,mg/kg	≤0.2

4.3 安全卫生指标

卫生指标应符合 GB 2733 的规定。

5 检验规则

5.1 检验方法

5.1.1 体重测定

5.1.1.1 抽样方法

按 GB/T 18654.2 的规定执行。

5.1.1.2 测量方法

按 GB/T 18654.3 的规定执行。

5.1.2 感官检验

在光线充足、无异味的环境条件下,将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上,对鱼体按照 4.1 的要求逐项检验。气味评定时,切开鱼体的 3 处~5 处,嗅气味判定。

5.1.3 理化和安全指标测定

5.1.3.1 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.1.3.2 试样制备

按 SC/T 3016—2004 中附录 C 的规定执行。

5.1.3.3 挥发性盐基氮的测定

按 SC/T 3032 的规定执行。

5.1.3.4 溴氰菊酯的测定

按 GB/T 14929.4 的规定执行。

5.2 批的规定

同一船上或摊位相同的鱼种,同一鱼池或同一养殖场中养殖条件相同的产品为一个批次。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批次产品应进行出厂检验。出厂检验由生产者或买卖双方共同执行,检验项目为规格与感官检验。

5.3.2 型式检验

有下列情形之一者应进行型式检验,检验项目为本标准规定的全部项目。

- a) 新建养殖场养殖的相应种类;
- b) 养殖条件发生变化,可能影响产品质量时;
- c) 有关行政主管部门和买方提出型式检验的要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少进行一次同期性检验。

6 结果判定

6.1 规格检验

规格检验应符合 3 的规定。

6.2 感官指标

感官指标检验项目应符合 4.1 的规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 表 A.1 的规定,则判为批合格。

6.3 理化指标

所检项目的结果全部符合 4.2 的规定,判定为合格;检验结果中有一项及一项以上指标不合格,则判定本批次产品不合格。

6.4 卫生指标

所检项目的结果全部符合 4.3 的规定,判定为合格;检验结果中有一项及一项以上指标不合格,则判定本批次产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

鲜鱼外包装应标明产品的名称、产地、生产者和出厂日期。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

所有包装材料应坚固、洁净、无毒和无异味。

7.2.2 包装要求

鲜鱼应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中,维持鱼体温度在 0℃~4℃;避免外力损伤鱼体,确保鱼的鲜度和鱼体的完好。

7.3 运输

活鱼运输的用水应符合 GB 11607 的规定。鲜鱼用冷藏或保温车船运输,保持鱼体温度在 0℃~4℃之间。运输工具洁净、无毒、无异味,严防运输污染。

7.4 贮存

活鱼贮存及暂养用水应符合 GB 11607 的规定,温度保持在 30℃以下,并有充足供氧条件。鲜鱼贮存时保持鱼体温度在 0℃~4℃之间。贮存环境应洁净、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求。