



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3112—2017
代替 SC/T 3112—1996

冻 梭 子 蟹

Frozen swimming crab

2017-06-12 发布

2017-10-01 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 3112—1996《冻梭子蟹》。与 SC/T 3112—1996 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

——修改了感官要求、净含量、抽样方法的规定;

——增加了安全指标、食品添加剂的规定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由农业部渔业渔政管理局提出。

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。

本标准主要起草单位:宁波市海洋与渔业研究院、中国水产舟山海洋渔业公司、浙江省水产行业协会。

本标准主要起草人:段青源、柴丽月、戎素红、邱纪时、汪杰、余匡军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——SC/T 3112—1996。



冻 梭 子 蟹

1 范围

本标准规定了冻梭子蟹的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及储存。
本标准适用于以活的或新鲜的三疣梭子蟹(*Portunus trituberculatus*)为原料,经分级、清洗和速冻而成的冷冻产品;其他梭子蟹及其制品可参照执行。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- 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 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

- 3.1 原料
应符合 GB 2733 的规定。
- 3.2 加工用水
应符合 GB 5749 的规定。
- 3.3 食品添加剂
应符合 GB 2760 的规定。
- 3.4 产品规格
应符合表 1 的要求。

表 1 产品规格

产品规格	特大	大	中	小
质量,g/只	>400	301~400	201~300	≤200

3.5 感官要求

单冻产品的个体间应易于分离,冰衣透明光亮。解冻后的产品感官要求应符合表 2 中的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求
外观	具有梭子蟹固有体色,无明显变质颜色,腹面甲壳洁白或呈浅黄褐色,有光泽。脐上部无胃印或胃印呈浅黄褐色
组织及形态	肥满度和鲜度良好。提起蟹体时螯足和步足硬直或允许下垂,用手指压腹面有坚实感。肉质有弹性,蟹黄凝固不流动或少有流散现象

表 2（续）

项 目	要 求
气味和滋味	具有新鲜梭子蟹固有的鲜、腥味,无异味、臭味。蒸煮后具有梭子蟹固有的鲜香味,肉质紧密,无氨味及其他不良气味和口味
其他	无肉眼可见的外来杂质

3.6 冻品中心温度

冻品中心温度应不高于-18℃。

3.7 安全指标

应符合 GB 2733 的规定。

3.8 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 常规检验

将样品平摊于白色搪瓷盘内,置于光线充足、无异味的环境中,按 3.5 的要求逐项检验。

4.1.2 蒸煮试验

样品置于低于 20℃ 的流水下,直到完全解冻。将 500 mL 饮用水置于洁净的容器中煮沸,在容器蒸屉上放入解冻洗净的样品,盖严容器,蒸煮 15 min~20 min,揭盖后嗅其气味,品尝滋味。

4.2 冻品中心温度

冻品采样后,迅速用钻头在蟹体几何中心位置上钻孔,插入温度计探头,待温度计指示读数不再降低时读数。

4.3 安全指标

按 GB 2733 规定的方法执行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891—2014 的规定执行。

5.2 检验分类

5.2.1 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,检验项目为感官要求、冻品中心温度、净含量。检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证出厂或入库。

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所有项目。

- a) 长期停产恢复生产或在新的养殖、捕捞环境下捕获时;
- b) 原料、生产工艺或条件有较大变化,可能影响产品质量时;

- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 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 检验项目全部符合标准要求,则判该批产品为合格。

5.3.2 感官检验所检项目全部符合 3.5 规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 中表 A.1 的规定,则判为批合格。

5.3.3 安全指标若有一项指标不合格,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;安全指标若有两项或两项以上指标不符合标准规定时,则判该批产品不合格。

5.3.4 净含量合格判定应符合 JJF 1070 的规定。

6 标签、标志、包装、运输和储存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 所用包装材料与容器应洁净、坚固、无毒、无异味,质量应符合相关食品安全标准规定。

6.2.2 冻结后产品外套袋应为食品级塑料袋,并将袋口折转拧好。

6.2.3 外包装宜采用纸箱,内用瓦楞纸板分层衬垫,纸箱封口严密,外用塑料带捆扎。箱内应附产品合格证。

6.2.4 产品套袋及外包装应在低温或控温环境下进行。

6.3 运输

6.3.1 运输应采用冷藏车(船)在冷链下运输,运输过程中保持厢(箱)体内温度不高于 -15°C 。

6.3.2 运输工具应清洁卫生,无异味。装卸、运输中应防止日晒、有毒有害物质污染等,不应靠近或接触腐蚀性物质,不应与气味浓郁物品混运。

6.4 储存

6.4.1 产品应储存在不高于 -18°C 的冷库内。储存温度要求稳定,储存环境应清洁、卫生、无异味。

6.4.2 不同品种、不同等级和批次的产品应分别储存堆放,并用垫板垫起,堆放高度以包装材料受压不变形为宜。

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
冻梭子蟹

SC/T 3112—2017

* * *

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)

北京印刷一厂印刷

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 0.5 字数 10 千字

2017 年 9 月第 1 版 2017 年 9 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·4223

定价: 12.00 元



SC/T 3112—2017

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894