



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3215—2007

盐渍海参

Salted Sea Cucumber

2007-04-17 发布

2007-07-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

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归口。
本标准起草单位:辽宁省长海县海水养殖研究所、辽宁省长海县质量技术监督局。
本标准主要起草人:李春茂、张吉素、张云屹、王青、王霞、纪卫东。

盐 渍 海 参

1 范围

本标准规定了盐渍刺参的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜刺参(*Stichopus japonicus*)为原料,经去内脏、清洗、预煮、盐渍、沥干等工艺制成的盐渍刺参产品。其他海参原料加工的产品可参照本标准执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- 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/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14769 食品中水分的测定
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法

3 要求

3.1 产品规格

产品规格的规定见表 1。

表 1 产品规格 单位为克每个

规 格	特大	大	中	小
要 求	≥50	≥35	≥20	≥15

3.2 感官要求

感官要求的规定见表 2。

表 2 感官要求

项 目	要 求
色泽	黑色或褐灰色
组织	肉质组织紧密,富有弹性
形态	体形完整,肉质肥满,刺挺直,切口较整齐
气味与滋味	具有本品固有滋气味,无异味
其他	无混杂物,体内无盐结晶

3.3 理化指标

理化指标的规定见表 3。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤65
盐分(以 NaCl 计), %	≤22
净含量负偏差, %	≤4.5, (≤200 g) ≤3.0, (201 g~1 000 g) ≤1.5, (≥1 001 g)

3.4 安全指标

安全指标见表 4。

表 4 安全指标

项 目	指 标
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.5
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤1.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤1.0
铁(以 Fe 计), mg/kg	≤70
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤1.0

4 试验方法

4.1 产品规格

将样品置于感量不大于 0.1 g 的天平中逐个称重。

4.2 感官

将样品平摊于白搪瓷盘内,按 3.1 条的要求逐项检验,应掰开海参检查体内。

4.3 水分

按 GB/T 14769 的规定执行。

4.4 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

4.5 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.7 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.8 铁

按 GB/T 5009.90 中的规定执行。

4.9 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.10 净含量负偏差

检验所用衡器的最大称量值应低于被称样品重量的 5 倍,净含量负偏差按公式(1)计算。

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

式中：
X ——净含量偏差,单位为百分率(%)；
m₁——每件试样的净含量,单位为克(g)；
m₀——产品标示净含量,单位为克(g)。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

以相同生产条件下,每天生产的同规格的产品的总产量为一批,按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

5.1.2.1 感官抽样数量及感官抽样方法

感官抽样数量及感觉检验规则按 SC/T 3016 的规定执行。

5.1.2.2 理化指标和安全指标检验抽样方法

净含量负偏差的检验抽样方法见表 5。

表 5 净含量负偏差检验抽样方案表

批量(N)	样本量(n)	允许超出规定计量负偏差件数(A)
1~10	全部	0
11~250	≥10	0
≥251	≥30	1

除净含量负偏差指标外,其他理化指标和安全指标检验抽样方法:每批产品随机抽取至少 10 只样品用于检验水分、盐分和安全指标,样品量不少于 500 g。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

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也可委托正式检验机构进行,检验项目应选择能快速、准确反映产品质量的规格、感官、水分、盐分等指标。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全部项目。

- a) 新产品投放前；
- b) 主要工艺有变化,可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 国家监督机构提出型式检验要求时。
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 感官检验结果中不合格样本数应小于或等于 SC/T 3016 规定的可接受数,若不合格样本数大于可接受数,则判该批产品为不合格品。

5.3.2 理化指标

- a) 全部被测样本的净含量负偏差应当大于或者等于零,并且单件定量包装商品超出计量负偏差件数应当符合表 5 的规定,否则为不合格批。除净含量负偏差指标外。
- b) 其他理化指标的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;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。

5.3.3 安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判本批产品不合格,不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 销售包装的标签必须符合 GB 7718 的规定。标签内容包括:产品名称、商标、等级、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。

6.1.2 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。

6.1.3 产品包装中应附有食用说明书,食用说明包括产品简介、食用方法、注意事项等内容。

6.1.4 外包装的标志应包括以下内容:产品名称、等级、生产单位名称、地址、净含量、生产日期、警示说明或警示标志。

6.2 包装

本品采用纸箱包装或钙塑箱包装,内衬食品包装用塑料袋,销售包装采用食用塑料袋(或其他防潮的食品包装材料),包装必须牢固、严密。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生,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。

6.4 贮存

贮存仓库必须清洁、干燥、阴凉通风,防止有害物质污染和其他损害。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。不能接近油性物质。0℃以下,保质期 18 个月。

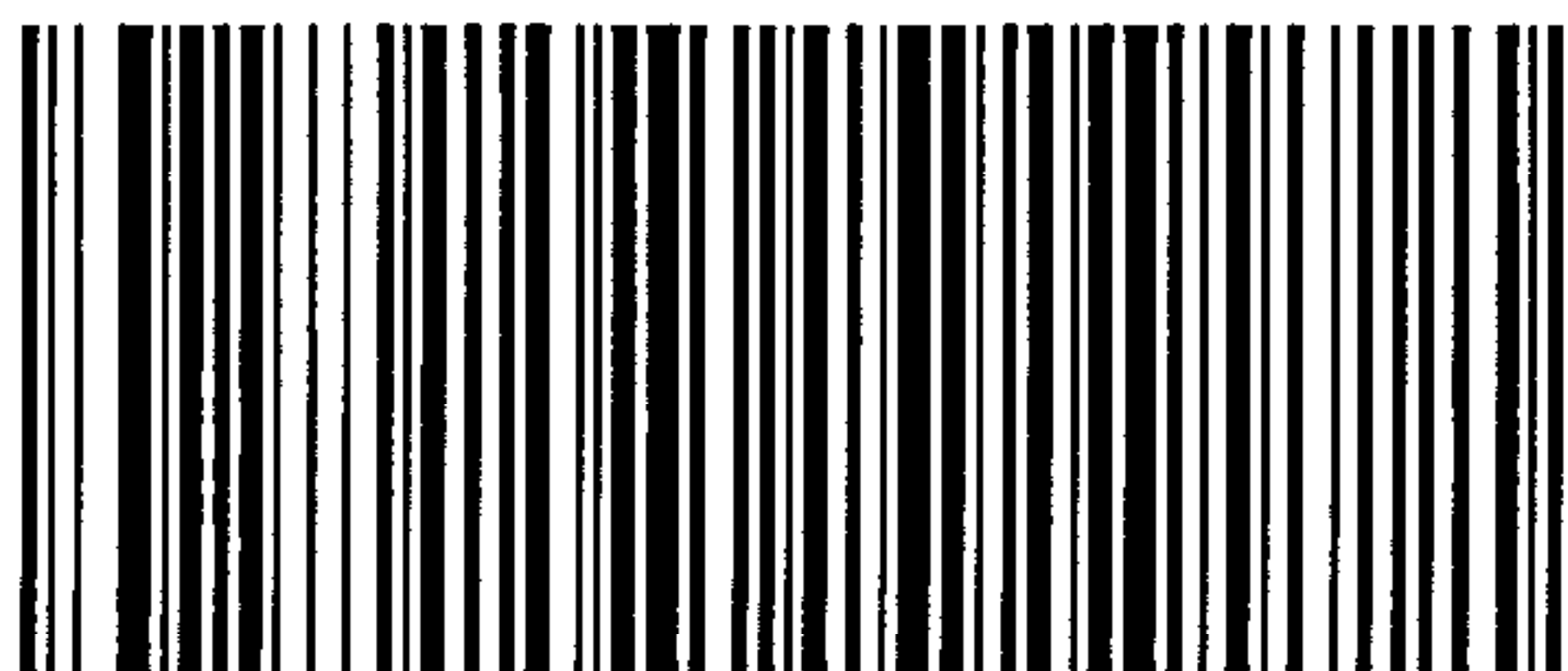
中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
盐 渍 海 参
SC/T 3215—2007

* * *

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: 100026 网址: www.ccap.com.cn)
中 国 农 业 出 版 社 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
2007 年 6 月第 1 版 2007 年 6 月北京第 1 次印刷
书号: 16109·1120 印数: 1~500 册



SC/T 3215-2007

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894