



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3216—2006

半干淡盐黄鱼

Light salted and semi-moist dried large yellow croaker

2006-07-10 发布

2006-10-01 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：浙江省水产质量检测中心、宁波大学、宁波金宏食品有限公司。

本标准主要起草人：王扬、黄家庆、郑重莺、姜永江、金国、郑天伦、张晓辉、柳怡。

半干淡盐黄鱼

1 范围

本标准规定了半干淡盐黄鱼的定义、要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以养殖大黄鱼经清洗、剖片、脱脂、调味、脱水、真空包装、冷藏等工序制成的冷冻产品。其他同类产品可参照执行。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 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 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷和无机砷的测定
- 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 5009.37—2003 食用植物油卫生标准分析方法
- GB/T 5009.45—2003 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- NY 5060 无公害食品 石首鱼
- 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 主要原辅料质量

3.1.1 原料鱼

鲜、活鱼及解冻后冻鱼应符合 NY 5060 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.2 规格

产品规格可以按单尾体重分等,要求见表1。

表1 规格

单位为克每尾

规格	大	中	小
体重	>300	300~230	<230

3.3 感官要求

感官要求见表2。

表2 感官要求

项目	指标
色泽	背部沿鳍两侧呈灰白色,靠腹部两侧呈黄白或金黄色,内侧背脊肌肉颜色灰白色,腹部肌肉呈黄白或白色,不得在鱼的体表人工着色
形态	鱼体沿背鳍剖开后两边呈自然弧形,体形完整,平直
组织	肌肉紧密,肉体联结良好,不松散
风味	具有淡盐半干黄色的自然鱼香味,无异味
杂质	无杂质

3.4 理化指标

理化指标见表3。

表3 理化指标

项 目	指 标
净含量负偏差, %	3
挥发性盐基氮, mg/100 g	≤30
盐分, %	2~4
水分, %	50~60

3.5 安全卫生指标

安全卫生指标见表4。

表4 安全卫生指标

项 目	指 标
过氧化值(以脂肪计), g/100 g	≤4.0
甲基汞, mg/kg	≤0.5
铅, mg/kg	≤0.5
无机砷, mg/kg	≤0.1
镉, mg/kg	≤0.1
金黄色葡萄球菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出
单核细胞增生李斯特氏菌	不得检出
注:其他渔药残留应符合国家有关规定。	

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 将样品置于清洁的不锈钢或白瓷盘内,在光线充足、无异味及其他干扰的环境下,按 4.3 要求逐项检查色泽、形态、组织、风味、杂质等项。

4.1.2 将洁净白滤纸轻轻沾在鱼体表面,观察是否有人工着色现象。

4.2 净含量

将样品拆除包装,不解冻直接称量,所用衡器的最大称量值不能超过被称样品重量值的 5 倍。净含量偏差按式(1)计算:

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

式中:

A ——净含量偏差,单位为百分率(%);

m_0 ——样本标示含量,单位为克(g);

m_1 ——样本实际质量,单位为克(g)。

4.3 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.45—2003 中 4.1 的规定执行。

4.4 盐分

取整条鱼的可食肌肉部分,按 SC/T 3011 中的规定执行。

4.5 水分

取整条鱼的可食肌肉部分,按 GB/T 5009.3 中的规定执行。

4.6 过氧化值

取整条鱼的可食肌肉部分,按 GB/T 5009.37—2003 中 4.2 条的规定执行。

4.7 甲基汞

按 GB/T 5009.17 中的规定执行。

4.8 铅

按 GB/T 5009.12 中的规定执行。

4.9 无机砷

按 GB/T 5009.11 中的规定执行。

4.10 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.11 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 中的规定执行。

4.12 副溶血弧菌

按 GB/T 4789.7 中的规定执行。

4.13 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 中的规定执行。

4.14 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB/T 4789.30 中的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

同批原料、相同条件下,每日或每班次生产包装的产品为一检验批。生产不稳定或批量过大时,可以划分成若干小批,作为检验批。

5.2 抽样方法

按 SC/T 3016 中的规定执行。

5.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品应该进行出厂检验,出厂检验由生产单位质量检验部门执行。检验项目为感官、净含量允差、水分、脂肪和微生物,检验合格后签发检验合格证,产品凭检验合格证出厂。

5.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。型式检验的项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 正常生产时,每一个生产季节至少一次;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 生产原料供应基地改变时;
- d) 原料鱼的质量发生异常变动时;
- e) 改变生产工艺时;
- f) 国家质量监督检验机构提出型式检验时;
- g) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

5.4 判定规则

5.4.1 感官检验合格率不低于 95%,否则判为不合格。

5.4.2 安全卫生指标检验结果有一项不合格,判定该批产品不合格。

5.4.3 理化指标检测结果有一项不合格时,允许加倍抽样对该项目复检一次,若仍不合格,则判定该批产品为不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定,应注明产品名称、净含量、配料清单、质量等级、生产者名称和地址、生产日期及保质期、产品标准,保存方式、原料鱼养殖产地等。

6.1.2 外包装箱应标注产品名称、数量、质量等级、生产单位、生产日期及保质期、保存方式、储运图示标志等。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固。

6.2.2 包装要求

一定数量的小袋装入大袋(或盒),再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,大袋或箱中加产品合格证。纸箱底部用黏合剂粘牢,上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

6.3 运输

6.3.1 应用冷藏或保温车船运输,保持鱼体温度低于 -15°C ;

6.3.2 运输工具应清洁卫生,无异味,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀性物质,不得与气味浓郁物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 贮藏库温度低于 -20°C ,库温波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内。不同品种、不同规格、不同等级、不同批次的冻鱼应分别堆垛,并用垫板垫起,与地面距离不少于10 cm,与墙壁距离不少于30 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

6.4.2 产品贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内,防止虫害和有害物质的污染及其他损害。

6.4.3 保质期:按上述贮运条件下,产品保质期为6个月。
