

中华人民共和国国家标准

鲜海胆黄

SC/T 3903-1985

Fresh sea urchin

本标准适用于以海胆纲正形目中的鲜活紫海胆和马粪海胆,或其他可食用海胆为原料,在低温条件下处理后制成的生鲜海胆食品。

1 技术要求

1.1 感官指标

1.1.1 色泽: 呈海胆生殖腺应有的色泽,淡黄、橙黄、红黄或褐黄等色,但同一盒内表面色泽基本一致。

1.1.2 组织形态: 呈海胆生殖腺应有的瓣块原形,组织紧密。盒面摆放平正,排列整齐瓣块基本匀称完整,允许稍有机械伤,但无明显溶化现象。

1.1.3 滋味和气味: 具有本品所特有的生鲜滋味和香味,无异味。

1.1.4 杂质: 不得混入海胆碎壳残棘或其他外来杂质,允许有不明显的海胆内脏膜存在。

1.2 微生物指标

1.2.1 细菌总数: 每克不超过 50,000 个

1.2.2 大肠菌群: 每百克不超过 250 个

1.2.3 致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌): 不得检出。

2 检验规则

2.1 取样方法

2.1.1 产品以每天或每班的产量作为一批。

2.1.2 产品分批编号,按批号抽样检验。每批抽取样本以箱为单位,50 件以内随机抽样不少于 3 件,以后每增 50 件增取量不少于 1 件,不足 50 件也增 1 件。

2.1.3 从取得的各个样本单位中随机抽取需要的盒扎,每箱取样数量不少于 3 组盒扎。

2.2 检验程序

2.2.1 所取样本均应进行净重鉴定,平均公差不得超过限度。平均净重不低于规定。

2.2.2 所取样本均应开箱进行感官指标以及包装和标志情况的检验。

2.2.3 所取样本均应采样进行微生物检验。

2.2.4 感官指标为每批产品出厂必检项目,微生物指标不列为出厂必检项目,但列为厂内生产工艺卫生监督控制必检项目。

2.3 检验方法

2.3.1 净重检验

a. 将所取盒扎逐扎称重、扣除皮重,求得每扎中盒子的平均净重量。

b. 所用衡器的称量值应符合于被衡物品的重量低于衡器的最大称量值,但又不低于衡器最大称量值的五分之一的要求。

2.3.2 感官检验

2.3.2.1 从盒扎中抽取小盒检验盒面样品的感官指标,必要时用工具拨开表面样品检验盒底部样品情况。

2.3.3 微生物检验

按中华人民共和国卫生部《食品卫生检验方法》执行。

2.4 验收规则

2.4.1 每批产品出厂时,应有生产厂质量检验部门签发的检验合格证。

2.4.2 收货单位凭产品合格证验收,如有异议,有权要求复验。

2.5 复验规则

2.5.1 检验结果不符合技术规定时,可加倍量重新抽样复验,复验以一次为限,复验时可单独检验不符合标准的项目,但有严重污染情况或发现有病原菌者不得复验。复验均符合技术要求时作合格论。

3 包装与标志

3.1 包装

3.1.1 包装规格

3.1.1.1 盒装规格(基本系列)

- a. 小盒装: 每盒 30g、35g、42g、每扎 11 盒、10 盒、5 盒,平均公差每盒 $\pm 2\text{g}$ 以内。
- b. 中盒装: 每盒 140g,每扎 8 盒,平均公差每盒 $\pm 5\text{g}$ 以内。
- c. 大盒装: 每盒 250g、每扎 9 盒,平均公差每盒 $\pm 8\text{g}$ 以内。

3.1.1.2 箱装规格(基本系列)

- a. 小盒: 每箱 198 盒;180 盒;150 盒;
- b. 中盒: 每箱 64 盒;
- c. 大盒: 每箱 54 盒。

(以上包装规格也可根据用户需要按合同要求随时予以适当调整)

3.1.2 包装要求

包装方式采用不同规格的木盒(或塑料盒)定量盛装,定量扎成盒扎,定量装入保温箱内,塞紧定位,盖上箱盖封严箱口,所有包装物品要求清洁卫生。

3.1.3 包装材料

3.1.3.1 内包装材料

各种规格木盒,塑料盒等盛装容器,清洁卫生、整齐无破损。

3.1.3.2 外包装材料

各种规格泡沫塑料保温箱等外包装容器,清洁卫生、整齐无破漏。

3.2 标志

包装箱外部应标明下列各项内容。

产品名称、规格、数量、净重、批号、生产日期、班组代号、生产厂代号、运输注意事项、其他特殊标志贴记。

4 贮存与运输

4.1 贮存

4.1.1 产品应贮存在 $0\sim+5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内、贮存时间不宜超过 48h,如有超过,需经复验后出厂。

4.2 运输

4.2.1 产品出厂时,应事先在箱中预留空档内塞入蓄冷袋和盐水冰袋,然后封严箱盖起运。

4.2.2 产品应采用保温快速运送。所用运输工具冷藏车内温度应有 $0\sim+5^{\circ}\text{C}$ 为宜,飞机内应有相应保温设施。在机场候机中应切实注意保持箱内产品的低温状态,严禁露天堆放日晒、雨淋或在常温下长久搁置,严禁箱子摔跌、碰撞和倒置,必须轻拿轻放,保持箱

体平正,不得有严重倾斜,运输工具应清洁卫生。

5 其他

根据特殊需要,允许生产者按合同规定生产其他规格的产品。

附 录 A

主要原辅材料质量规格及生产用水卫生要求 (补充件)

A1 海胆: 选用生殖腺肥大丰满,接近成熟期,鲜活的可食用海胆。对当前所用的生产原料采捕收购规格按外壳直径(去棘)计算,规定如下:

- | | |
|--------|--------|
| a.紫海胆 | 5cm 以上 |
| b.马粪海胆 | 3cm 以上 |

A2 生产用水: 符合 GB 3097-82《海水水质标准》规定,或符合现行的 TJ 20-76《生活饮用水卫生标准》规定。

附加说明:

本标准由中华人民共和国农牧渔业部提出,由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准由大连水产公司负责起草。

本标准主要起草人高峰、钱一怡、王兵、孙贵贞、赵肃。