



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3213—2019

代替 SC/T 3213—2002

干裙带菜叶

Dried cut wakame

2019-08-01 发布

2019-11-01 实施



中华人民共和国农业农村部 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 3213—2002《干裙带菜叶》。与 SC/T 3213—2002 相比,除了编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标中的氯化物指标;
- 删除了微生物指标;
- 增加了污染物限量。

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。

本标准由农业农村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。

本标准起草单位:大连海洋大学、旅顺柏岚子养殖场、大连经济技术开发区亿海水产品有限公司。

本标准主要起草人:汪秋宽、何云海、刘舒、任丹丹、宋悦凡、武龙、丛海花、周慧、崔亦斌、刘诗国。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3213—2002。



干裙带菜叶

1 范围

本标准规定了干裙带菜叶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以鲜裙带菜(*Undaria pinnatifida*)为原料,经烫漂、冷却、盐渍、脱盐、清洗、脱水、叶茎分离、切割、烘干等工序加工而成的产品,或以盐渍裙带菜叶为原料,经脱盐、清洗、脱水、切割、烘干等工序加工而成的产品。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3211 盐渍裙带菜

3 术语和定义

SC/T 3211 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了 SC/T 3211 中的一些术语和定义。

3.1

裙带菜叶 wakame

裙带菜中肋(茎)两侧的叶片部分。

3.2

枯叶 withered leaf

裙带菜叶老化后,失去其固有色泽呈现黄褐色、灰褐色的叶片。

3.3

花斑 piebald

由于病害、虫蚀、日光直照等环境因素使裙带菜叶失去固有颜色而形成的白色、黄色或红色斑点。

3.4

暗斑 dark spot

由于病害、附泥、光照不匀等因素使裙带菜叶表面出现不明显的深褐色斑点。

3.5

毛刺 white hair on the surface of leaf while aging

裙带菜叶老化到一定程度后,自裙带菜叶表面毛窠中生长出的白色丝状体。

4 要求

4.1 原料

原料为鲜裙带菜或盐渍裙带菜叶,质量应符合 GB 19643 或 SC/T 3211 的规定。

4.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.3 加工用水

应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定,清洁海水的微生物指标应达到饮用水的要求。

4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	优级品	合格品
外观	无枯叶、花斑、暗斑、盐屑、明显毛刺	有轻微枯叶、花斑、暗斑、毛刺,无盐屑
色泽	墨绿色	绿色、绿褐色、绿黄色或 3 种颜色同时存在
气味	具有固有气味,无异味	
杂质	无泥沙、铁屑、塑料丝、杂藻等正常视力可见外来杂质	

4.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤10
氯化物(以 Cl ⁻ 计), g/100 g	≤14

4.6 污染物指标

应符合 GB 19643 的规定。

4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将样品摊于白色搪瓷盘中,查看干裙带菜叶的色泽及有无杂质和盐屑;嗅闻气味。用适量水浸泡裙带菜叶,待叶片展开后,查看枯叶、花斑、暗斑、毛刺情况。

5.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3 氯化物

按 GB 5009.44 的规定执行。

5.4 污染物

按 GB 19643 的规定执行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一种工艺、同一班次生产的产品为一批。

6.2 抽样

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 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部门执行。检验项目为感官要求、理化指标和净含量。检验合格签发合格证,产品凭合格证出入库或出厂。

6.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验,检验项目为本标准规定的全部项目:

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家行政主管机构提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少 1 次的周期性检查;
- f) 对质量有争议,需要仲裁时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时,判定为合格。

7 标签、标志、包装、运输和储存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装的标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容包括产品名称、商标、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。

7.1.2 外包装的运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。标志内容包括产品名称、商标、等级、净含量、生产者的名称、地址、生产日期等。

7.2 包装

7.2.1 内包装用食品用聚乙烯塑料袋,外包装用钙塑箱或瓦楞纸箱。所用包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,符合相关食品安全标准的规定。

7.2.2 应按同一等级、同一规格包装,不应混装。产品应密封包装后装入纸箱,并放入产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生,在运输过程中,应防雨、防晒、防潮、不得靠近或接触有毒、有害物质。

7.4 储存

7.4.1 产品应储存在干燥、通风、阴凉的库房内,不同等级、批次的产品应分别堆垛,堆垛时宜用垫板垫起,与地面距离不少于 20 cm,与墙壁距离不少于 20 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜,注意垛底和中间的通风。

7.4.2 储存环境应符合卫生要求,清洁、无毒、无异味、无污染,应防止虫害和有害物质的污染及其他损害。

中华人民共和国
水产行业标准
干裙带菜叶

SC/T 3213—2019

* * *

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

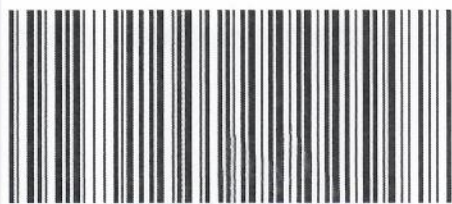
2019 年 10 月第 1 版 2019 年 10 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·4948

定价: 12.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



SC/T 3213—2019