



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3902—2020
代替 SC/T 3902—2001

海胆制品

Sea urchin products

2020-08-26 发布

2021-01-01 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 3902—2001《海胆制品》。与 SC/T 3902—2001 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 在标准适用范围中增加了冻海胆黄;
- 对规范性引用文件进行了增减和调整;
- 增加了对污染物、农药残留和兽药残留、致病菌、寄生虫和食品添加剂安全指标的规定;
- 对感官指标、理化指标进行了适当修改;
- 对试验方法、包装、运输、储存等作了适当修改。

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、大连乾日海洋食品有限公司、大连獐子岛渔业集团股份有限公司。

本标准主要起草人:赵前程、汪秋宽、何云海、任丹丹、李智博、刘舒、谢智芬、曲敏、张付云、孔繁胜、赵世明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 4922—1985;
- GB 4923—1985;
- GB 4924—1985;
- SC/T 3902—1985、SC/T 3902—2001;
- SC/T 3903—1985;
- SC/T 3904—1985。

海胆制品

1 范围

本标准规定了海胆制品的术语和定义,要求,试验方法,检验规则,标识、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于以海胆纲正形目中的鲜活紫海胆(*Anthocidaris crassispina*)、马粪海胆(*Hemicentrotus pulcherrimus*)等可食海胆为原料,经开壳除内脏,取其生殖腺,加工制成的鲜海胆黄、冻海胆黄、盐渍海胆黄、海胆黄酱产品。以其他品种海胆为原料加工的产品参照执行。

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、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量标准
- 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 10136—2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 农业部 235 号公告 动物性食品中兽药最高残留限量
- 国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜海胆黄 fresh sea urchin gonad

取海胆生殖腺,在低温条件下加工制成海胆制品。

3.2

盐渍海胆黄 salted sea urchin gonad

取海胆生殖腺,调入食用盐、调味料等,经盐渍加工制成的海胆制品。

3.3

海胆黄酱 sea urchin gonad paste

取海胆生殖腺,调入食用盐和食用酒精后经盐制发酵后制成的糊状海胆制品。

3.4

冻海胆黄 frozen sea urchin gonad

取海胆生殖腺，经漂烫、控水、速冻制成的海胆黄冻品。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 原料

选用生殖腺肥大丰满、成熟的鲜活可食海胆；原料应符合 GB 2733 和 GB 2762 以及国家有关兽药残留标准和规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 食品添加剂

加工中使用的食品添加剂的品种及用量应符合 GB 2760 的要求。

4.1.5 食用酒精

应符合 GB 31640 的要求。

4.2 加工要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB 20941 的要求。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	鲜海胆黄	冻海胆黄	盐渍海胆黄	海胆黄酱
色泽	呈海胆生殖腺应有的淡黄、橙黄或褐黄等色泽，同一包装物内的生殖腺色泽基本一致			
组织形态	呈海胆生殖腺应有的瓣块形状，组织紧密，包装盒内摆放平整，瓣块基本完整，允许稍有机械伤，但不允许有明显溶化现象	呈海胆生殖腺应有的瓣块形状，瓣块基本完整。解冻后瓣块仍基本完整，允许有少许碎块	呈较明显的块粒状，软硬适度	呈酱状或酱糊状，制品中允许有少量的自然析出的食盐晶粒存在
滋味及气味	具本品特有的滋味和香味，无异味			
杂质	不得混入海胆碎壳、棘或其他外来杂质，不允许有海胆的内脏膜存在			

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	鲜海胆黄	冻海胆黄	盐渍海胆黄	海胆黄酱
水分，%	—	—	≤54	≤68
氯化物(以 Cl ⁻ 计)，%	—	—	3.64~5.46	

4.5 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的要求。

4.6 安全指标

4.6.1 污染物

污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

4.6.2 药物残留

农药残留限量应符合 GB 2763 的要求；兽药残留限量应符合农业部 235 号公告的要求。

4.6.3 微生物

即食产品微生物限量应符合 GB 10136 的要求。

4.6.4 致病菌

即食产品致病菌限量应符合 GB 29921 的要求。

4.6.5 寄生虫

即食产品寄生虫指标应符合 GB 10136 的要求。

4.6.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 感官检验方法

在光线充足、无异味或其他干扰的环境中，将试样放在洁净的白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 的规定逐项检验。试样按照 5.1.2 的规定解冻，再按表 1 的规定对解冻后的状态进行检验。

5.1.2 解冻

5.1.2.1 将试样去除包装，放入不渗透的食品薄膜袋内，密封后置于解冻容器内，用室温的流动水或搅动水对样品进行解冻，至完全解冻时停止。

5.1.2.2 在不影响样品质地条件下，轻微挤压薄膜袋，感觉没有硬芯或冰晶，即为完全解冻。

5.1.3 冻品中心温度的检验

用钻头钻至试样几何中心附近部位，取出钻头立即插入温度计，待温度计指示温度不再下降时，读取数值。

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 微生物

按 GB 10136 的规定执行。

5.5 致病菌

按 GB 29921 的规定执行。

5.6 污染物

按 GB 2762 的规定执行。

5.7 寄生虫

按 GB 10136—2015 中附录 A 的规定执行。

5.8 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验检测

6.1 组批

按同一海域收获的、同一天或同一班组生产的同一种产品为一批。

6.2 抽样

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

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、水分、盐分、净含量、菌落总数、大肠菌群等。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。型式检验的项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时,判定为合格。

7 标志、标签、包装、运输、储存

7.1 标志、标签

产品包装标志、标签内容应符合 GB 7713、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号的规定,运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。标签上应标明即食产品或非即食产品。

7.2 包装

包装应严密牢固,不得与有异味物品混装。包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味,符合食品卫生要求。

7.3 运输

海胆制品应采用控温运输,鲜海胆黄应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏条件下运输;冻海胆黄、盐渍海胆黄和海胆黄酱应在 -15°C 以下条件运输。严禁箱子摔跌、碰撞、倒置和严重倾斜。运输中注意防雨防潮,运输工具应清洁、卫生,符合卫生要求。

7.4 储存

鲜海胆黄应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏条件下储存;冻海胆黄、盐渍海胆黄和海胆黄酱应在 -18°C 以下条件储存。储存环境应符合卫生要求,清洁、无毒、无异味、无污染,防止虫害和有毒物质的污染及其他损害。

中华人民共和国
水产行业标准
海胆制品

SC/T 3902—2020

* * *

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

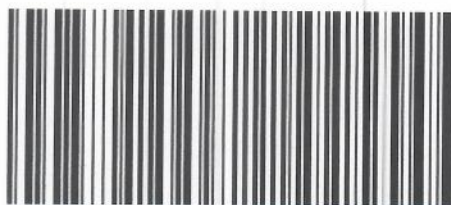
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2020 年 12 月第 1 版 2020 年 12 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8274

定价: 18.00 元



SC/T 3902—2020

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261