ICS 67.120.30
CCS X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3204—2021
代替 SC/T 3204—2012

虾　　米

Dried peeled shrimp

2021-11-09 发布　　2022-05-01 实施

中华人民共和国农业农村部　发布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替SC/T 3204—2012《虾米》，与SC/T 3204—2012相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了水分、氯化物和完整率指标（见4.4，2012年版的3.5）；

——增加了水产夹杂物指标（见4.4）；

——更改了运输、储存要求（见7.3和7.4，2012年版的6.3和6.4）；

——增加了规范性附录A脱水率换算系数（见附录A）。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部渔业渔政管理局提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会水产加工分技术委员会（SAC/TC 156/SC 3）归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、一好（山东）海洋生物科技有限公司、中国海洋大学、山东好当家海洋发展股份有限公司、青岛海滨食品股份有限公司。

本文件主要起草人：刘淇、赵玲、孙永军、毛相朝、曹荣、孙慧慧、胡梦月、刘学明、傅晓东。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——SC/T 3204—1986、SC/T 3204—2000、SC/T 3204—2012。

虾　　米

1　范围

本文件规定了虾米的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、储存。

本文件适用于以对虾科(Penaeidae)、长臂虾科(Palaemonidae)、褐虾科(Crangonidae)及长额虾科(Pandalidae)等中小型虾为原料，经加盐水煮、干燥、脱壳等工序制成的产品。其他品种虾类原料制成的虾米可参照执行。

2　规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

GB 2760　食品安全国家标准　食品添加剂使用标准

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　食品安全国家标准　动物性水产制品

GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则

GB/T 30891　水产品抽样规范

GB/T 36193　水产品加工术语

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

虾糠　crumbs of shrimp shell

虾米中虾壳及附肢的碎屑。

3.2

水产夹杂物　aquatic inclusions

虾米中混入的小蟹、小鱼、小虾蛄等其他水产品。

4　要求

4.1　原辅材料

4.1.1　原料虾

应符合 GB 2733 的要求。

4.1.2　食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

AGRICULTURAL STANDARD PUBLISHING RESEARCH CENTER

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.2 规格

产品宜按个体重量分规格，划分规格的产品应符合表 1 的要求。

表 1 规格

规格	特大	大	中	小
数量，粒/100 g	≤150	151～200	201～300	≥301

4.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	一级品	二级品	三级品
色泽	具有虾米固有颜色，有光泽	具有虾米固有颜色，稍有光泽	具有虾米固有颜色
组织与形态	虾身自然弯曲，肉质较坚实，大小基本均匀，虾体基本无粘壳、附肢，基本无虾糠	虾身自然弯曲，肉质较坚实，大小较均匀，允许有少量粘壳、附肢、虾糠	虾身自然弯曲，肉质较坚实，允许有粘壳、附肢和虾糠
滋味及气味	鲜香味，细嚼有鲜甜味	有鲜味，无氨臭等异味	略有鲜味，无氨臭等异味
其他	无泥沙、塑料线绳等外来杂质，无霉变现象		

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标		
	一级品	二级品	三级品
水分，g/100 g	≤28	≤32	≤35
氯化物(以 Cl^- 计)，%	≤3.0	≤5.0	
完整率，%	≥98	≥95	≥90
水产夹杂物，g/100 g	≤0.2	≤1.0	≤2.0

4.5 安全指标

污染物限量、兽药残留和致病菌应符合 GB 10136 的规定。

4.6 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取约 100 g 试样置于洁净的白色托盘上，于光线充足、无异味的环境中按 4.3 的要求逐项进行感官检验。

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 完整率

称取试样 200 g(m_0，精确至 0.01 g)于白色托盘中，拣出体长大于虾体 2/3 的虾米，称量(m_1，精确至

0.01 g)。完整率按公式(1)计算。

$$W=\frac{m_1}{m_0}\times 100 \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

W ——完整率的数值，单位为百分号(%)；

m_0 ——试样质量的数值，单位为克(g)；

m_1 ——完整虾米质量的数值，单位为克(g)。

5.5 水产夹杂物

称取试样 200 g(m_0，精确至 0.01 g)于白色托盘中，拣出混于虾米中的水产夹杂物并称量(m_2，精确至 0.01 g)。水产夹杂物的含量按公式(2)计算。

$$X=\frac{m_2}{m_0}\times 100 \quad \cdots\cdots (2)$$

式中：

X ——水产夹杂物的含量的数值，单位为克每百克(g/100 g)；

m_0 ——试样质量的数值，单位为克(g)；

m_2 ——水产夹杂物质量的数值，单位为克(g)。

5.6 规格

将 5.5 中测定完整率的完整虾米计粒数，换算为每百克完整虾米的粒数。

5.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.8 安全指标

污染物、兽药残留和致病菌按照 GB 10136 规定的检验方法执行。脱水率换算系数按附录 A 的规定。

6 检验规则

6.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

6.2 抽样方法

按照 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检验部门执行，检验项目为感官、净含量、水分、氯化物、完整率、水产夹杂物、规格。检验合格后，签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 停产 6 个月以上，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 2 次的周期性检验；

f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.4 判定规则

所有指标全部符合本文件规定时，则判该批产品合格。

7 标签、标志、包装、运输、储存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.3 非预包装产品应标明产品名称、等级、产地、生产者和销售者名称、生产日期等。

7.1.4 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装材料质量应符合相关食品安全标准的规定。

7.2.2 包装要求

产品应密封包装，箱中产品应排列整齐，并放入产品合格证。包装应牢固。

7.3 运输

7.3.1 产品宜采用冷藏或保温车船运输。

7.3.2 运输工具应保持清洁、卫生、无异味。不得与有毒、有污染或气味浓郁物品混装、混运。运输时，应防止暴晒、雨淋和虫害；装卸时，轻搬轻放。

7.4 储存

7.4.1 产品宜冻藏储存。储存库应清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设施。

7.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛、标识清楚，并与墙壁、地面、天花板保持适当的距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

AGRICULTURAL STANDARD PUBLISHING RESEARCH CENTER

附 录 A
（规范性）
脱水率换算系数

A.1 脱水率换算系数计算

脱水率换算系数 K 按照公式(A.1)计算，结果保留 2 位有效数字。

$$K=\frac{100-M_1}{100-M_2} \quad \cdots\cdots (A.1)$$

式中：

K ——脱水率换算系数；

M_1——原料虾水分含量的数值，单位为克每百克(g/100 g)；

M_2——虾米水分含量的数值，单位为克每百克(g/100 g)。

A.2 原料鲜虾的水分含量

A.2.1 可通过对原料虾的水分检测、生产者提供的信息及其他可获得的数据信息等确定原料虾的水分含量。

A.2.2 在不能获得准确的原料虾水分含量时，建议原料虾的水分含量参考值为 76.5 g/100 g。

中华人民共和国
水产行业标准
虾　米
SC/T 3204—2021
*　　*　　*
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
2022年3月第1版　　2022年3月北京第1次印刷
书号：16109·8828
定价：24.00元

版权专有　侵权必究
举报电话：(010) 59194261

SC/T 3204—2021