ICS 67.120.30
CCS X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3305—2021
代替 SC/T 3305—2003

调 味 烤 虾

Seasoned roast 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 3305—2003《烤虾》，与SC/T 3305—2003相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——增加了原料虾的范围（见第1章）；

——删除了产品规格指标（见2003年版的3.2）；

——删除了产品等级的划分（见2003年版的3.3、3.4）；

——增加了按水分含量划分为干制品、半干制品（见4.3）；

——删除了挥发性盐基氮的要求（见2003年版的3.4）；

——更改了安全指标的相关要求应符合GB 10136的规定（见4.4，2003年版的3.5）；

——更改了净含量应符合JJF 1070的规定（见4.5，2003年版的3.4）。

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品加工分技术委员会（SAC/TC 156/SC 3）归口。

本文件起草单位：福建省水产研究所、厦门医学院、福州大学、集美大学、福建师范大学、莆田市汇龙海产有限公司。

本文件主要起草人：刘智禹、苏永昌、吴靖娜、刘淑集、许旻、乔琨、陈贝、潘南、陈晓婷、汪少芸、翁武银、黄鹭强、陈由强、林玉雨。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——SC/T 3305—2003。

调 味 烤 虾

1 范围

本文件规定了调味烤虾的术语和定义、要求，描述了试验方法、检验规则，给出了标签、标识、包装、运输和储存的相关内容。

本文件适用于以新鲜或冷冻的对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)等虾类为原料，采用去头、剥壳、调味、干燥和烤制等工艺制成的即食产品。

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/T 317 白砂糖

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 30889 冻虾

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 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 虾

原料虾应符合 GB 2733 的规定，冻虾原料还应符合 GB/T 30889 的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.1.6 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈调味烤虾特有的自然色泽，光泽度好
形态	虾身自然弯曲，形态完整，大小均匀，虾体之间无粘结
组织	干制品肉质紧密，有嚼劲；半干制品肉质柔韧，有嚼劲
滋味、气味	滋味鲜美，具有调味烤虾的香味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	
	干制品	半干制品
水分，g/100 g	≤22	≤40
氯化物(以 Cl^- 计)，%	≤3	

4.4 安全指标

污染物残留、兽药残留和致病菌应符合 GB 10136 的规定。

4.5 净含量

预包装的产品净含量应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

在光线充足、无异味的环境中，随机取至少 100 g 调味烤虾样品平置于白色搪瓷盘内，按 4.2 的规定逐项检验。

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 安全指标

按 GB 10136 的规定执行。脱水率换算系数按附录 A 的规定计算。

5.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下，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 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、水分、氯化物、净含量，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目：

a) 国家行政主管机构提出进行型式检验要求时；
b) 正常生产条件下每年至少 2 次的型式检验；
c) 原料产地发生变化，可能影响产品质量时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 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，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 非预包装产品的标签应标示产品的名称、干制品或半干制品、产地、生产者或销售者名称、生产日期等。

7.1.2 预包装产品标签应标示干制品或半干制品，并符合 GB 7718 的规定。

7.1.3 预包装产品营养标签应符合 GB 28050 规定。

7.1.4 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味，质量应符合相关食品安全标准。

7.2.2 包装要求

产品应密封包装后装入纸箱。箱中产品要排列整齐，应有产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

7.3 运输

7.3.1 干制品可在常温条件下运输；半干制品宜在低温条件下运输。

7.3.2 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，不应靠近或接触有腐蚀性物质，不应与气味浓郁物品混运。

7.4 储存

7.4.1 干制品宜在低温或阴凉干燥条件储存；半干制品宜在不高于−18 ℃的条件下储存。

7.4.2 储存库应保持清洁、卫生、无异味。储存过程中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.4.3 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放，标识清楚，并与墙壁、地面、天花板保持一定的距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

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——调味烤虾水分含量的数值，单位为克每百克(g/100 g)。

A.2 原料虾的水分含量

A.2.1 可通过对原料虾的水分测定、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，原料虾水分含量建议值为76.5 g/100 g。

AGRICULTURAL STANDARD PUBLISHING RESEARCH CENTER

中华人民共和国
水产行业标准
调味烤虾
SC/T 3305—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：16109·8829
定价：24.00元

版权专有　侵权必究
举报电话：(010) 59194261

SC/T 3305—2021