ICS 67.120.30
CCS X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3307—2021
代替 SC/T 3307—2014

速食干海参

Instant dried sea cucumber

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 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 3307—2014《冻干海参》，与 SC/T 3307—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——范围中增加了速发干海参（见第 1 章）；

——更改了感官要求（见 4.3，2014 年版的 3.3）；

——增加了速发干海参的理化指标（见 4.4）；

——更改了安全指标应符合 GB 31602 的规定（见 4.5，2014 年版的 3.5、3.6）。

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：中国水产科学研究院黄海水产研究所、獐子岛集团股份有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、北京同仁堂健康（大连）海洋食品有限公司、山东金鲁源食品有限公司、大连海晏堂生物有限公司、烟台一好食品科技有限公司、中国海洋大学。

本文件主要起草人：王联珠、郭莹莹、黄万成、孙永军、焦健、刘淇、朱文嘉、刘学明、王婧媛、邵俊杰、张国元、李宝叶、江艳华、姚琳、胡炜、姜晓明、王静凤。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——SC/T 3307—2014。

速食干海参

1 范围

本文件规定了速食干海参的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本文件适用于以鲜活、冷冻、盐渍的刺参(*Stichepus japonicus*)为原料，经去内脏、熟制、干燥等工序制成的干海参产品，包括速发干海参和冻干海参。以其他品种海参为原料加工的此类产品可参照执行。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 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 31602 食品安全国家标准 干海参

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

SC/T 3215 盐渍海参

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

速发干海参 quick rehydrating dried sea cucumber

海参经去内脏、去除嘴部石灰质(沙嘴)、脱盐(或不脱盐)、预煮、熟化、干燥等工序制成的，在 70 ℃以上热水中浸没保温 12 h 以内即可食用的产品。

3.2

冻干海参 lyophilized sea cucumber

海参经去内脏、去除嘴部石灰质(沙嘴)、脱盐(或不脱盐)、预煮、熟化、泡发、冷冻干燥等工序制成的，在低于 10 ℃冷水中浸泡 8 h～10 h 即可食用的产品。

4 要求

4.1 原料

鲜活、冷冻刺参应符合 GB 2733 的规定，盐渍刺参还应符合 SC/T 3215 的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	速发干海参	冻干海参
色泽	呈黑褐色、黑灰色或黄褐色等，色泽较均匀	呈黑灰色或灰白色，色泽较均匀
外观	体形完整紧致，海参棘完整，表面无损伤	体形完整饱满，海参棘基本无残缺，表面无损伤
组织形态	复水后外形肥满，肉质厚实，弹性及韧性好	复水后外形肥满，肉质厚实，弹性及韧性较好
气味	具海参特有的鲜腥气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标

速发干海参的理化指标应符合表2的规定，冻干海参的理化指标应符合表3的规定。

表2 速发干海参的理化指标

项 目	要 求	
	优级品	合格品
蛋白质，g/100 g	≥66	≥60
氯化物(以 Cl^- 计)，%	≤3	≤8
复水后干重率，%	≥80	≥70
水分，g/100 g	≤15	
水溶性总糖，g/100 g	≤3	
泡发倍数	≥7	

表3 冻干海参的理化指标

项 目	要 求
蛋白质，g/100 g	≥70
水分，g/100 g	≤12
氯化物(以 Cl^- 计)，%	≤0.7

4.5 安全指标

污染物、兽药残留应符合GB 31602的规定，检验结果以复水后样品质量计。

4.6 净含量

预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下，将试样置于洁净的白色托盘上进行感官检验，按4.3的要求逐项检验。复水按5.5的规定执行。

5.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

5.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.4 氯化物

按GB 5009.44的规定执行。

5.5 复水方法

取3只试样，分别放入500 mL的高型烧杯中，倒入400 mL煮沸的纯净水，立即置于已预热至70 ℃的水浴锅中，盖上表面皿保温复水8 h，浸泡过程中应保持水量浸没参体。

5.6 泡发倍数

取3只试样，称重(m_1，精确至0.01 g)，按5.5复水泡发后，用滤纸吸去表面水分，称重(m_2，精确至0.01 g)，计算复水后与复水前试样的质量比，即为泡发倍数，按公式(1)计算。

$$X_1=\frac{m_2}{m_1} \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

X_1——试样的泡发倍数；

m_1——试样质量的数值，单位为克(g)；

m_2——试样泡发后质量的数值，单位为克(g)。

5.7 复水后干重率

取3只试样，称重(m_1，精确至0.01 g)，按5.5复水泡发后，再将试样切为约3 mm×3 mm小块，连同滤纸置入已恒重的称量瓶中，于101 ℃～105 ℃烘箱中烘8 h以上(至恒重)，于干燥器中冷却30 min，称重(m_3，精确至0.01 g)。复水后干重率按公式(2)计算。在重复性条件下获得的2次独立测定结果的绝对偏差不得超过算术平均值的5%。

$$X_2=\frac{m_3}{m_1}\times 100 \quad \cdots\cdots (2)$$

式中：

X_2——试样中复水后干重率的数值，单位为百分号(%)；

m_1——试样质量的数值，单位为克(g)；

m_3——试样干燥后质量的数值，单位为克(g)。

5.8 水溶性总糖

取按5.5复水后的浸泡液，按GB 31602的规定执行。

5.9 安全指标

取按5.5复水后的试样，按GB 31602的规定执行。

5.10 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、复水后干重率、净含量。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

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) 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较大差异时；

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的规定时，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，并注明原料品种、食用方法。

7.1.2 预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 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，并应符合相关食品安全标准的规定。

7.2.2 包装要求

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

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味。运输中，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染，不应靠近或接触腐蚀性物质，不应与气味浓郁物品混运。

7.4 储存

7.4.1 产品应储存于干燥、清洁、阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有毒有害物质的污染和其他损害。

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

AGRICULTURAL STANDARD PUBLISHING RESEARCH CENTER

中华人民共和国
水产行业标准
速食干海参
SC/T 3307—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：16109·8830
定价：24.00元

版权专有　侵权必究
举报电话：（010）59194261

SC/T 3307—2021