SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0379—1995

出口冻鱼检验规程

Rule of inspection of frozen fishes for export

1995-09-20发布　　1996-01-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0379—1995

出口冻鱼检验规程

代替 ZB X20 002—87

Rule of inspection of frozen fishes for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻鱼的检验场所、设备、抽样、品种外观鉴别、包装、温度、品质、重量、规格、鱼病及寄生虫检验方法。

本标准适用于出口冻鲅鱼、鲳鱼、乌鲳鱼、大黄鱼、黄花鱼、带鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼等的检验。

2 引用标准

SN/T 0376 出口水产品检验抽样方法

SN/T 0377 出口冷冻水产品重量检验方法

SN/T 0378 出口冷冻水产品解冻方法

3 检验场所和设备

3.1 检验场所

自然光线充足、温度适宜、通风良好，无异味，清洁卫生。

3.2 设备

3.2.1 衡器

经国家计量部门鉴定合格，最大称量值应低于被衡样品重量的五倍，特殊情况下可以适当放宽，但不得高于被衡样品的十倍。

3.2.2 不锈钢尺

经国家计量部门鉴定合格。

3.2.3 温度计

经国家计量部门鉴定合格，量程为±50℃，分度为0.5℃。

3.2.4 检验操作台

不锈钢或白瓷砖。

3.2.5 荧光灯：波长365nm。

4 抽样

4.1 半成品(冻前)

按同一品种、规格、等级或生产日、班确定批次，按每批不少于5%的比例抽样。

4.2 成品

4.2.1 不解冻检验

按出口报验批抽样，每批在500箱内的抽2箱，每增加500箱增抽一箱，增加数量不足500箱的也增抽一箱。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1995-09-20批准　　1996-01-01实施

4.2.2 解冻检验

按 SN/T 0376 抽样。

5 检验

5.1 品种外观鉴别

参照附录 A《主要出口冻鱼商品名称与学名关系表》，并根据分类学原则进行品种外观鉴别。鲅鱼、鲳鱼、乌鲳鱼、大黄鱼、黄花鱼、带鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼的主要形态特征见附录 B《主要出口冻鱼图谱和形态特征》。

5.2 包装及标示检验

5.2.1 包装

检验内外包装是否清洁卫生、完整坚固、适合长途运输。

5.2.2 荧光物质

取一定面积(约 5cm^2)的试样纸，放在暗室内，用波长 365nm 的荧光灯直接照射试样纸，检验试样纸是否呈现荧光。

5.2.3 标示

检验包装上的商品名称、牌号、规格等是否与内容物相符，标示是否清晰，批次是否清楚。

5.3 冻品中心温度检验

将样品放在 0～20℃的场所内，用略大于温度计探头直径的钻头钻至冻块几何中心位置，取出钻头，立即插入温度计探头，待温度计指示稳定后读数。

5.4 品质感官物理检验

5.4.1 半成品鲜度检验

5.4.1.1 体表

检验鱼体是否具有应有的色泽，鱼鳞有无脱落，有无明显的机械伤。

5.4.1.2 鳃

拉开鳃盖，使鱼鳃分开，鉴别其气味和颜色是否正常，鳃丝是否清晰和有否粘液。

5.4.1.3 眼

检验鱼眼是否清晰、明亮、饱满、有弹性。

5.4.1.4 肌肉

用拇指沿侧线压鱼体前部三分之一处(如图 1 所示)检验肌肉的弹性。

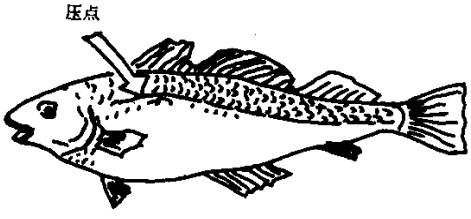


图 1 鱼肌肉检验示意图

5.4.1.5 肛门

检验鱼肛门是否凹陷、紧缩。

5.4.2 成品检验

5.4.2.1 外观

检验冻块块形是否清洁完整，冰衣是否均匀，鱼体排列是否整齐、正确，有无血冰。单冻鱼是否平直、完整。

5.4.2.2 鲜度

透过冰衣检验鱼体色泽是否正常，有无氧化、风干现象，用小刀或钻头在鱼背部和腹部钻孔，嗅气味是否正常，检验鱼眼是否清晰明亮。

5.4.2.3 解冻检验

对品质、规格、重量、卫生等有怀疑时，应按 SN/T 0378 进行解冻，然后按 5.4.1 条逐项检验。

5.4.3 杂质检验

将解冻后的鱼倒在操作台上，检验有无杂质。

5.4.4 水煮检验

对需要进一步判断新鲜度和有无外来污染的须进行水煮检验。

5.4.4.1 参加水煮检验人员条件

参加水煮检验人员必须有正常的嗅觉和味觉，在检验前不得食用有特殊气味或刺激性的饮料和食品，患有上呼吸道感染者不得参加水煮检验。

5.4.4.2 水煮条件

水煮用水为饮用水，容器应清洁卫生、无异味。水煮时不得添加任何调料。

5.4.4.3 水煮样品制备

将鱼去头去鳞去内脏后洗净，切成 3cm 左右的鱼段，取样一般不超过 0.5kg，对有污染可疑的样品，鳃、鳞、内脏可单独制样。

5.4.4.4 水煮方法和检验

将容器中水煮沸，然后放入样品（用水量以刚浸过样品为宜），盖严容器，煮沸后继续加热 3～5min，停止加热，立即开盖用手搧蒸汽，嗅气味，看汤汁，尝口味。

5.5 重量检验

5.5.1 半成品

直接称重，先称毛重，后称皮重：

$$W=W_1-W_2$$

式中：W——净重，kg；

W_1——毛重，kg；

W_2——皮重，kg。

5.5.2 成品

按 SN/T 0377 检验。

5.6 规格检验

5.6.1 以条重定规格的，将样品倒在操作台上，逐条称重。

5.6.2 以长度定规格的，将样品倒在操作台上，逐条量其长度。

5.6.3 以单位重量定规格的，将样品正确称重，以重量除样品条数，即得每单位重量条数，并看其个体是否均匀。

5.7 鱼病及寄生虫检验

对冻鱼原料怀疑含有鱼病或寄生虫的要进行鱼病和寄生虫检验。

5.7.1 锚头鳋

患有锚头鳋的鱼下颌和鱼身有出血点，在病鱼体表，肉眼可见虫体，虫体侵入部位常见红肿发溃，或寄生大量水霉菌，在水中观察好似一团棉絮。

5.7.2 微孢子虫病

在病鱼体表，可以观察到体侧凹凸不平，刚成种鳗鱼全身为乳白色的斑纹，把凹部肌肉和乳白点部分刮到载玻片中，用 400 倍显微镜可以看到很多茄子型的寄生孢子虫。

5.7.3 双槽蚴（Pcerocercoid）

将鱼肉内发现的乳白色长圆形长为1～1.5cm，宽2～3mm的组织取下压在滴有甘油(1∶3)的两片载玻片中，放在放大镜中观察，凡看到头上有一个大裂缝状的吸沟，身上有横纹，这便是阔节裂头绦的幼虫——双槽蚴(如图2所示)。

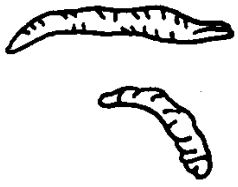


图2 双槽蚴

5.7.4 后尾蚴(Metaceroaria)

将鱼内发现的淡白色、椭圆形或圆形、大小如针尖的小泡取下压在滴有甘油(1∶3)的两片载玻片中，放在低位置显微镜下观察，可以看到有特殊构造的虫体(如图3所示)，体的前后各有一个圆形吸盘，有时虫体在囊内作回旋状的运动。这便是中华分枝睾吸虫的幼虫——后尾蚴。

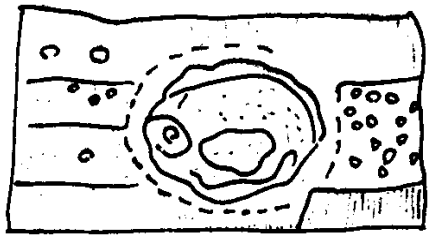


图3 后尾蚴

6 结果判定

将上述检验结果作好记录，依据标准或合同综合判断合格与否。

附 录 A
主要出口冻鱼商品名称与学名关系表
（参考件）

商品名称	学名	
	中 文	拉 丁 文
冻鲅鱼	蓝点鲅	Scomberomorus niphonius
	斑点鲅	Scomberomorus guttatus
	朝鲜鲅	Scomberomorus koreanus
冻鲳鱼	银鲳	Strometeoides argenteus
冻乌鲳鱼	乌鲳	Formio niger
冻大黄鱼	大黄鱼	Pseudosciaena crocea
冻黄花鱼	小黄鱼	Pseudosciaena polyactis
冻带鱼	带鱼	Trichiurus hanmela
冻青鱼	青鱼	Mylopharyngodon piceus
冻草鱼	草鱼	Ctenopharyngodon idellas
冻鲢鱼	鲢鱼	Hypophthalmichthys molitrix
冻鳙鱼	鳙鱼	Aristichthys nobilis
冻鳊鱼	团头鲂	Megalobrama amblycephala

附 录 B
主要出口冻鱼图谱和形态特征
（参考件）

B1 蓝点鲅

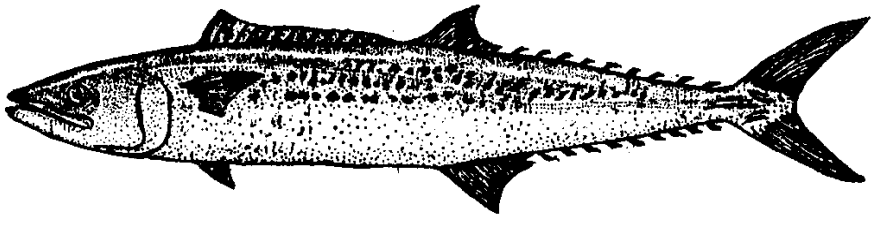


图 B1 蓝点鲅

主要形态特征：体延长而侧扁，体高小于头长，侧线呈波浪状弯曲，背鳍鳍棘 19～20，体背部黑蓝色，腹部银白色，体侧有多列黑色圆斑。

B2 朝鲜鲅

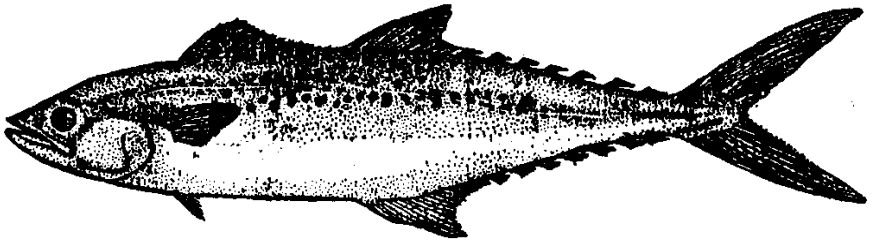


图 B2 朝鲜鲅

主要形态特征：体延长而侧扁，体高大于头长，背鳍鳍棘 14～15，体背部黑蓝色，腹部银白色。

B3 银鲳

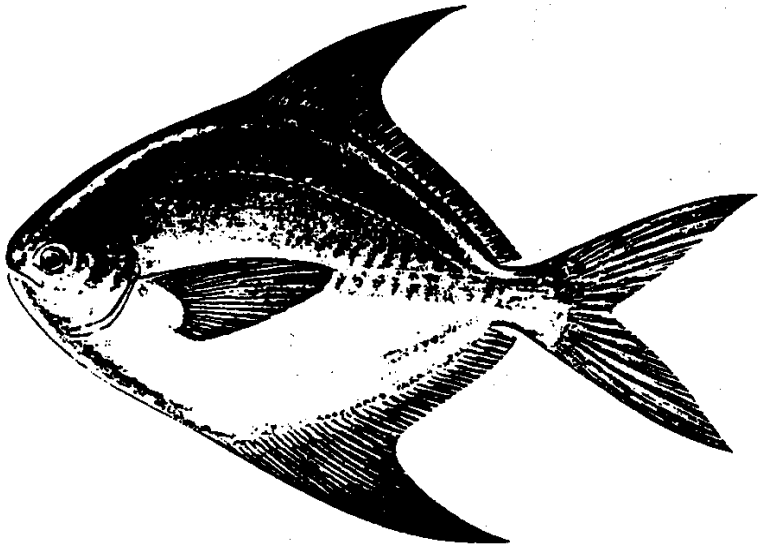


图 B3 银鲳

主要形态特征：体卵圆形，侧扁。鳞细小而圆，易脱落，背鳍和臀鳍前部鳍条相似而不延长，均呈镰刀状。体色呈银白色。

B4 乌鲳

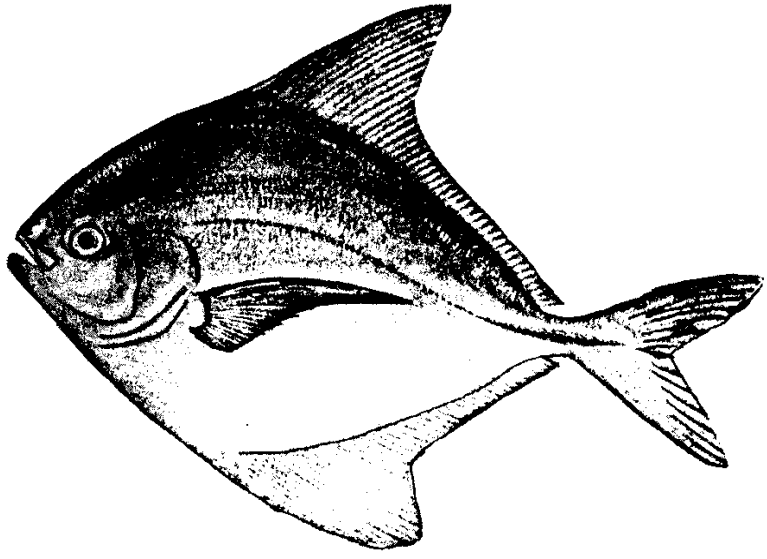


图 B4 乌鲳

主要形态特征：体卵圆形，高而扁厚，背腹缘均圆凸，侧线鳞在尾柄处扩大呈棱鳞状，形成一侧嵴。第一背鳍与臀鳍基底较长，同形。鳍的色泽均灰而暗淡。

B5 大黄鱼

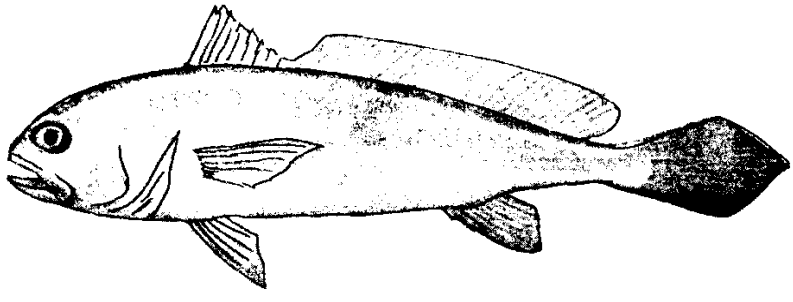


图 B5 大黄鱼

主要形态特征：尾柄长为尾柄高的三倍多。鳞较小，脊椎一般 26 个，鳔侧管有两个小分支，平行且相等，体背和上侧面黄褐色，下侧面和腹面金黄色。

B6 小黄鱼

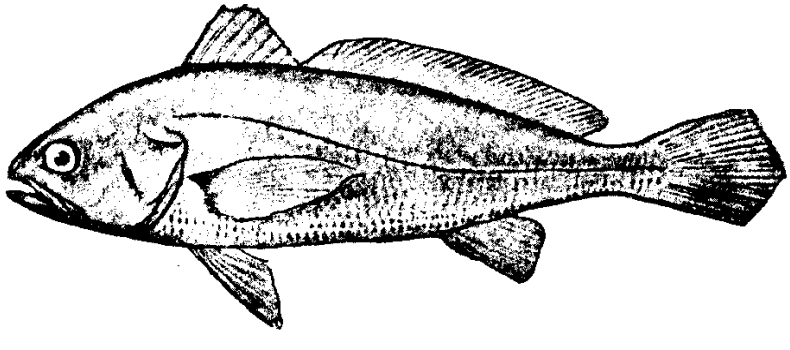


图 B6 小黄鱼

主要形态特征：尾柄长为尾柄高的两倍多，鳞片大，脊椎骨 29 个，鳔管两小分支平行，但不相等，一长一短。

B7 带鱼

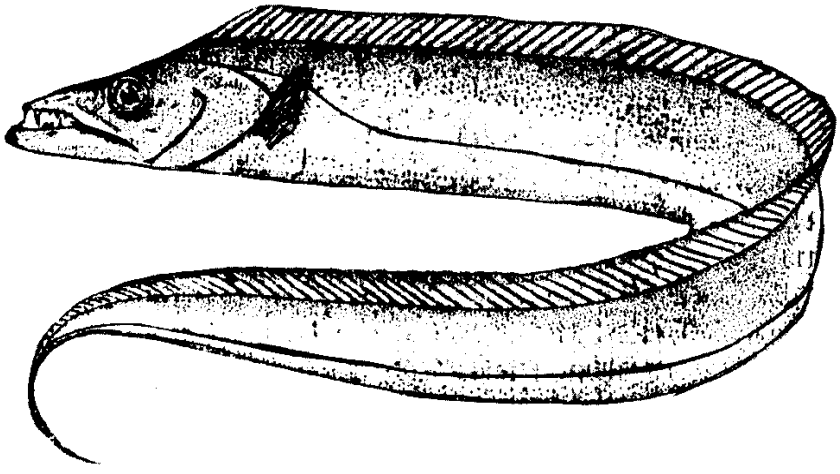


图 B7 带鱼

主要形态特征：体显著侧扁、延长、呈带状。尾似细鞭。口裂大，牙齿尖锐，侧线完全，在胸鳍上方急剧弯曲，眼大，眼间隔平坦，无腹鳍，体银白色。

B8 青鱼

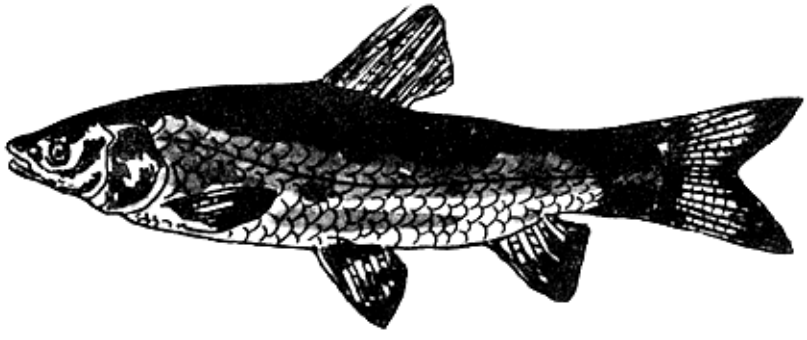


图 B8 青鱼

主要形态特征：体呈长圆筒形，尾部侧扁，腹圆无棱。口端位，吻端较草鱼为尖。下咽齿一行，呈臼齿状，光滑而无槽纹。鳍无刺，体背呈青黑色，腹部灰白，各鳍均为灰黑色。

B9 草鱼

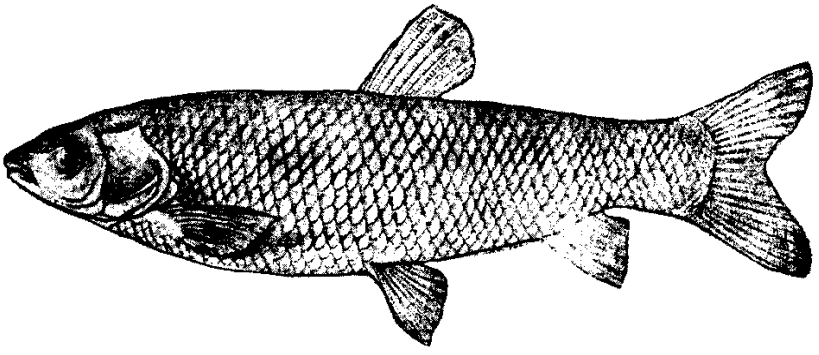


图 B9 草鱼

主要形态特征：体呈长圆筒形，尾部侧扁，腹圆无棱。口端位，吻端较青鱼为钝。下咽齿二行，侧扁，呈梳状，齿侧具横沟纹。鳍无刺，体背呈茶黄色，腹部灰白，胸腹稍带灰黄，其他各鳍色较青鱼为浅。

B10 白鲢

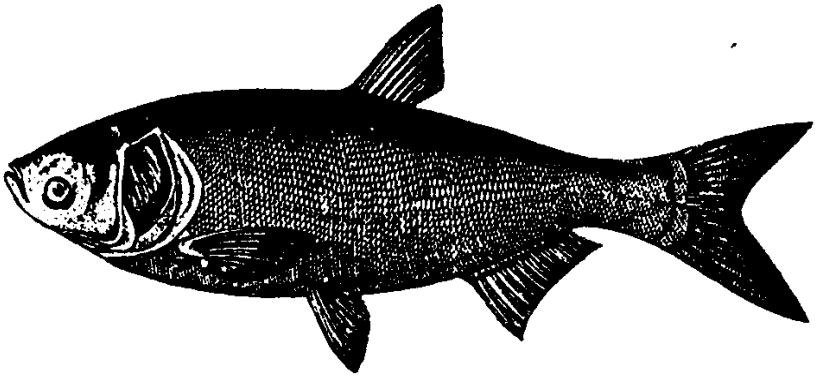


图 B10 白鲢

主要形态特征：体侧扁，稍高，腹部狭扁，从胸部到肛门之间有长的腹棱。头大，体长为头长的三倍半。吻钝圆。眼较小，位于中轴下方。鳞小。胸鳍后伸不达或仅可达腹鳍起点。体为银白色。

B11 鳙

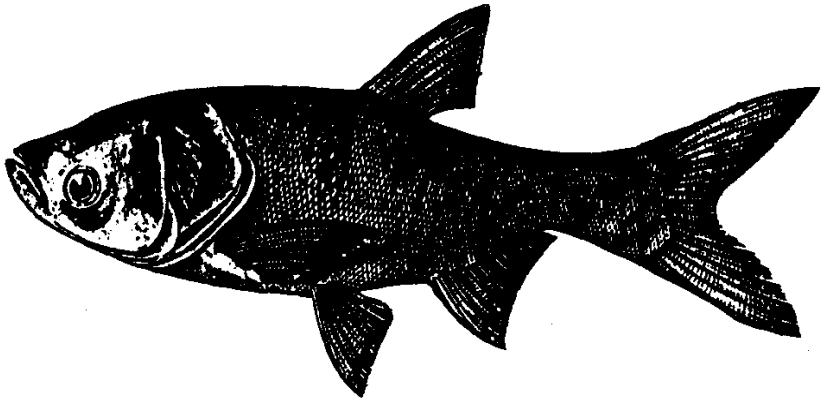


图 B11 鳙

主要形态特征：体侧扁，稍高，腹部狭扁，腹鳍到肛门之间有较鲢鱼为短的腹棱。头较大，体长为头长的二倍半。吻钝圆。眼稍大，位于中轴下方。鳞小，胸鳍后伸延超过腹鳍起点，两侧具不规则的黑斑点。

B12 团头鲂

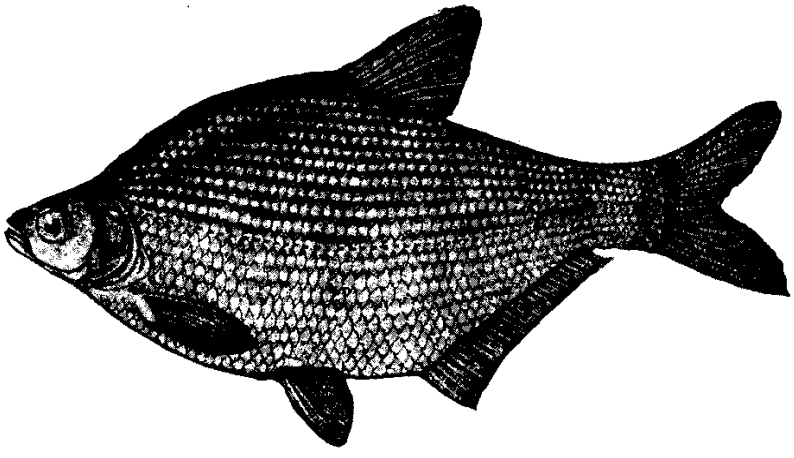


图 B12 团头鲂

主要形态特征：体侧扁，颇高，呈菱形。体长为体高的 2～2.3 倍。胸部平坦。尾柄高而短，其高度显著大于尾柄长。头短小。吻圆钝。体背灰黑色，侧面灰白色，腹部浅灰白色。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国江苏进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人张凤旺、秦建清、车文毅、朱秉权、陈一民、穆建德。