SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0431—1995

出口冻银鱼检验规程

Rule of inspection of frozen silver fish 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

出口冻银鱼检验规程

SN/T 0431—1995

Rule of inspection of frozen silver fish for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻银鱼的检验场所、设备、抽样、包装、温度、品质、杂质、规格、重量的感官物理检验方法。

本标准适用于以新鲜的银鱼(h. brachyrostralis)为原料加工的出口冻银鱼的检验。

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,无阳光直接照射,温度适宜,通风良好,无异味,清洁卫生。

3.2 设备

3.2.1 检验操作台

不锈钢或白瓷砖。

3.2.2 筛子

无毒塑料和不锈钢的筛子。

3.2.3 解冻设备

按 SN/T 0378 规定。

3.2.4 衡器

经国家计量部门鉴定合格,最大称量值不大于被衡样品的重量的五倍。

3.2.5 温度计

经国家计量部门鉴定合格量程为±50℃,分度为 0.5℃。

3.2.6 钢板尺

不锈钢制做的钢板尺,分度为 1 mm。

4 抽样

4.1 冻前半成品

按加工生产日期和班组分批进行抽样,不少于生产量的 5%。

4.2 成品

按 SN/T 0376 抽样,或按 500 箱抽 3 箱,每增加 500 箱或不足 500 箱增抽 1 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

5 检验

5.1 冻前半成品

按 5.2.4 有关条进行。

5.2 成品检验

5.2.1 包装与标志检验

5.2.1.1 包装

检验内外包装是否完整、牢固、清洁卫生。

5.2.1.2 标志

检验箱外印刷的出口公司名称、品名、规格、重量是否与内容物相符，批号、厂代号字迹是否清楚。

5.2.2 温度检验

5.2.2.1 库温

查看库温自动记录仪和温度计是否达到规定温度。

5.2.2.2 冻品中心温度检验

将所抽样品放于低温场所，用钻头钻至冻品的几何中心后取出钻头插入温度计，待温度计指示不再下降时平视读数。

5.2.3 冻块检验

检验冻块是否平整、清洁、完整及黄条的数量，有无风干、氧化和因慢冻导致冻块发黑的现象。

5.2.4 品质检验

5.2.4.1 解冻

按 SN/T 0378 规定进行解冻。

5.2.4.2 新鲜度

检验鱼体色泽是否正常，是否有弹性。

5.2.4.3 外观

检验鱼体是否完整，是否有断条、破肚等现象。

5.2.4.4 气味检验

检验气味是否正常。

5.2.4.5 水煮检验

将水放入一洁净的容器内，加热待水沸腾后，倒入 500 g 样品，等沸后 3～5 min 停止加热，立即开盖用手搧其蒸汽，并嗅其气味，有无异味，再观看汤汁的混浊度，后品尝其肉质弹性。

5.2.5 杂质检验

将样品放在操作台上，检验有无杂质。

5.2.6 规格检验

将样品放在操作台上，使鱼体自然平直，用不锈钢板尺量其全长。

5.2.7 重量检验

将样品放在塑料袋内，扎紧封口，然后置于常流水中解冻，按 SN/T 0377 规定检验。

6 结果评定

将上述检验结果做好记录，按合同和标准的要求，进行综合判断合格与否。

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。

本标准主要起草人穆建德。