SN

中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准

SN/T 0227—93

出口冻烤公鱼检验规程

Inspection rule of frozen roasted pond-smelt for export

1993-05-10发布　　1993-07-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准

出口冻烤公鱼检验规程

SN/T 0227—93

Inspection rule of frozen roasted pond-smelt for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻烤公鱼的检验场所、设备，抽样、品质、规格、重量、包装、感观物理检验方法。

本标准适用于以新鲜未排卵的公鱼为原料加工的出口池沼公鱼检验。

2 引用标准

ZB B50 001 出口水产品检验抽样方法

ZB B50 003 出口冷冻水产品重量检验方法

3 检验场所与设备

3.1 检验场所

自然光线充足，通风良好，温度适宜，清洁卫生，无异味。

3.2 设备

3.2.1 检验操作台

应是不锈钢或白瓷砖检验台。

3.2.2 衡器

经国家计量部门鉴定合格，检验前需按国家商检部门的技术规程校准，最大称量值不大于被衡样品重量的五倍。

3.2.3 温度计

经国家计量部门鉴定合格的±50℃温度计，分度为0.5℃。

3.2.4 钢板尺

不锈钢制做的钢板尺，分度为1 mm。

4 抽样

4.1 成品抽样

4.1.1 仲裁时按ZB B50 001规定抽样。

4.1.2 按ZB B50 001抽样，或按500箱抽3箱，每增加500箱或不足500箱增抽一箱进行。

4.2 半成品抽样

按加工生产日期和班组分批进行抽样，不少于生产量的3%。

5 检验

5.1 冻前检验

按5.2.3进行检验。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1993-05-10批准　　1993-07-01实施

5.2 成品检验

5.2.1 包装与标志检验

5.2.1.1 包装检验

应用三层瓦楞纸箱包装，清洁卫生，完整坚固，适于长途运输，每小盒内装单烤 2.5 kg 或串烤 200 串，每箱装 4 盒。封口刷胶并加封口纸。

包装纸箱应有商检部门检验合格证。

5.2.1.2 标志检验

箱外刷印的出口公司名称、品名、规格、重量是否与内容物相符，批号、厂代号是否字迹清楚。

5.2.2 温度检验

检验冷藏间的温度计和自动温度记录仪是否都达到了－18℃以下。

5.2.3 品质检验

5.2.3.1 外观检验

将所抽样品轻轻取出，放到干净的检验台上，检验鱼体是否完整，有无排卵后的鱼体，有无折断、裂痕、破腹等现象。

5.2.3.2 新鲜度检验

品质是否新鲜，体表是否呈淡黄色，肌肉是否紧密。有无烤焦和油粘现象。

5.2.3.3 气味检验

嗅其气味是否具有烤鱼的正常气味，有无其他异味。

5.2.3.4 杂质检验

将鱼体放在操作台上，逐条检验是否有杂质。

5.2.3.5 规格检验

将鱼体放在操作台上，使鱼体自然平直，用不锈钢板尺量其鱼体的全长(从吻前端量至尾鳍末端)，是否符合如下规格要求：

10 cm 以上……LL

8.5～10 cm……L

7.5～8.5 cm……M

6～7.5 cm……S

5.2.3.6 重量检验

按 ZB B50 003 执行。

6 结果评定

将检验结果依照合同、标准规定，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辽宁进出口商品检验局、丹东进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人刘仁乾、张安波。