SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0390—1995

出口冻对虾仁检验规程

Rules for inspection of frozen peeled prawn 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

出口冻对虾仁检验规程

SN/T 0390—1995

Rules for inspection of frozen peeled prawn for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻对虾仁的检验场所条件、设备、仪器、抽样及品质、规格、重量、感官物理、细菌检验方法。

本标准适用于以对虾属(Penaeus Penaeus)的对虾为原料加工的出口冷冻虾仁制品检验。

2 引用标准

SN 0168 出口食品平板菌落计数
SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法
SN 0170 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
SN 0172 出口食品中金黄葡萄球菌检验方法
SN 0173 出口食品副溶血性弧菌检验方法
SN 0330 出口食品微生物学检验通则
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 检验场所条件、设备、仪器

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,清洁卫生,无异味。

3.2 设备、仪器

3.2.1 操作台

不锈钢或其他清洁卫生,易于清洗消毒的操作台。

3.2.2 衡器

经国家计量部门鉴定合格。其最大称量值不高于被称样品重量的五倍。

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 荧光灯(波长365nm)

3.2.5 解冻设备

按SN/T 0378规定。

4 抽样

4.1 细菌检验

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

按 SN 0330 中第 2 章取样规定。

4.2 感官物理检验

4.2.1 冻前半成品

按生产日、加工班，分批次抽取不少于批量的 5%样品。

4.2.2 冻后成品

4.2.2.1 不解冻检验

按报验批分别抽取。批量在 500 箱以内的抽 3 箱；超过 500 箱的，每增加 500 箱或增加数量不足 500 箱的，增抽 1 箱。

4.2.2.2 解冻检验

按 SN/T 0378 规定。

5 检验

5.1 冻前半成品

5.1.1 品质

以感官鉴别色泽、气味是否正常，组织是否紧密有弹性。

水煮试验

先将容器中水煮沸，取 500g 样品放入沸水中，盖严容器，继续加热，再沸后停止加热。开盖立即嗅蒸汽气味是否正常，看汤汁是否混浊，尝口味是否鲜美，肉质是否发糜，有无弹性。

5.1.2 杂质

将样品平摊在检验台上，挑出杂质。

5.1.3 重量

控水后，以最小包装单位直接称重。

5.1.4 规格

5.1.4.1 剖割规格

检验每只虾仁是否符合本种产品特定剖割要求。见附录 A(参考件)。

5.1.4.2 只数/重量规格

以单位重量定只数规格的，任意称取单位重量样品，查只数。同时检验均匀度。

5.1.4.3 均匀度

从最小包装单位样品中挑选出 5～10 只明显偏大的虾仁，称其重量。再挑出同样数目的明显偏小的虾仁，称其重量。前者与后者重量比值为均匀度。

$$E=\frac{\Sigma W_{大}}{\Sigma W_{小}}$$

式中：E——均匀度；

$\Sigma W_{大}$——5～10 只明显偏大的虾仁总重，g；

$\Sigma W_{小}$——相同只数明显偏小的虾仁总重，g。

5.2 成品

5.2.1 包装与标志

5.2.1.1 包装

检查外、内包装是否清洁、完好、适于长途运输。

5.2.1.2 直接接触产品的标签纸中荧光物质检验

在暗室中将标签纸置于荧光灯下直接照射，是否呈青紫色荧光。

5.2.1.3 标志

检验包装上的品名、商标、重量、规格等是否同内容物相符；生产厂代号、批次号、生产日期、出口部

门名称是否与申报相符；唛头与合同、信用证是否一致，标志是否清晰。

5.2.2 温度

5.2.2.1 冷库温度

查冷库温度自动记录仪和温度计指示是否符合规定要求。

5.2.2.2 单只冻结产品

于0～5℃条件下，开箱后将温度计插入箱内几何中心位置的小包装内，观察温度指示不再下降时读数。

5.2.2.3 真空包装产品

于0～5℃条件下，开箱后将温度计插入箱内几何中心位置，观察温度指示不再下降时读数。

5.2.2.4 块冻产品

于0～5℃条件下，开箱后任选一冻块。钻孔至几何中心部位，迅速插入温度计，观察温度指示不再下降时读数。

5.2.3 细菌

对于有细菌指标要求的产品，按SN 0168、SN 0169、SN 0172、SN 0173及SN 0170规定检验。

5.2.4 外观

块冻的，检验块型是否规整、清洁，冰被是否盖匀虾体，冰衣是否均匀光亮，有无混底、虾体外露、风干、氧化变色现象。

5.2.5 品质

按SN/T 0378规定解冻，解冻后按5.1.1检验。

5.2.6 杂质

按SN/T 0378规定解冻，解冻后按5.1.2检验。

5.2.7 重量

按SN/T 0377规定检验。

5.2.8 规格

须解冻的，按SN/T 0378规定解冻，解冻后按5.1.4检验。不须解冻的，按5.1.4检验。

6 评定

将上述检验结果做好记录，依据标准、合同、信用证综合评定合格与否。

附 录 A
剖割规格范例
（参考件）

产品种类	剖割规格要求
虾仁	去除头胸部，去除腹部甲壳及附肢，保留尾尖肉，去除肠腺或不去除肠腺
凤（带）尾虾仁	去除头胸部，去除部分腹部甲壳及附肢，保留末节甲壳及尾扇，去除肠腺或不去除肠腺
蝴蝶虾仁	去除头胸部，去除部分或全部腹部甲壳及附肢，保留末节甲壳及尾扇或仅保留尾尖肉，从背部切开（腹部肌肉保持连接），去除肠腺翻开，摊平呈蝴蝶状

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秦皇岛进出口商品检验局负责起草。
本标准主要起草人崔维兴。