SN

# 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0433—1995

# 出口冻鲮鱼片检验规程

**Rule of inspection of frozen dace fillet 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

# 出口冻鲮鱼片检验规程

SN/T 0433—1995

**Rule of inspection of frozen dace fillet for export**

## 1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻鲮鱼片的检验场所、设备要求、抽样方法、感官物理检验、细菌检验以及检验结果的判断。

本标准适用于以鲜活鲮鱼(Cirrhinus moliterella)为原料,经去头、鳍、内脏、骨刺加工而成的出口冻鲮鱼片。其他种类的鱼片可以参照。

## 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 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

SN 0170 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法

SN 0330 出口食品微生物检验通则

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 检验场所及设备要求

3.1 检验场所

检验场所自然光线充足,温度适宜,通风良好,清洁卫生,无异味。

3.2 检验设备

3.2.1 衡器:所用衡器须经国家计量部门鉴定合格,其最大称量值应低于被衡样品重量的5倍。

3.2.2 计量尺:必须符合国家计量部门有关规定,最小刻度为毫米。

3.2.3 温度计:所用温度计须经国家计量部门鉴定合格,分度值为0.5℃,量程为±50℃。

3.2.4 操作台:应易于清洗、消毒、耐腐蚀。

3.2.5 解冻设备:按SN/T 0378规定。

## 4 抽样

4.1 感官物理检验

4.1.1 冻前半成品

按生产日、加工班确定批次,每次抽取不少于5%的比例。

4.1.2 成品

成品不解冻检验,每批500箱以内的抽3箱,每增加500箱增抽1箱,不足500箱的也增抽1箱。

成品解冻检验按SN/T 0376进行抽样。

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 微生物检验

按 SN 0330 进行。

## 5 检验

5.1 包装及标志检验

5.1.1 包装

检验内外包装是否清洁卫生、完整牢固，适合长途运输。

5.1.2 标志

检验包装上的品名、规格、重量、批号、生产厂号、生产日期等标志是否清晰、准确并符合规定要求，是否与内容物相符。

5.2 温度检验

5.2.1 库温检验

检查冷库温度自动记录仪及温度计的温度是否正常，是否达到规定要求。

5.2.2 冻品温度检验

取样品在低温场所，用略大于温度计探头的钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头，立即插入温度计，待温度指示不再下降时读数。

5.3 品质检验

5.3.1 冻前半成品检验

5.3.1.1 外观

鱼片是否呈一或两片状，切口是否整齐，有无糊烂状明显影响外观的鱼肉，是否去净鳞、鳍、腹内膜（黑衣）、脊骨、肋骨、脂肪，有无血污、胆汁污染。

5.3.1.2 色泽

鱼片是否呈自然粉红色或白色，有无光泽。

5.3.1.3 气味

鱼片气味是否正常，有无腐败及其他变质异味。

5.3.1.4 组织状况

肉质组织是否紧密、有弹性。

5.3.2 成品检验

5.3.2.1 冻块检验

检验冻块是否平整、清洁，有无风干、氧化现象。

5.3.2.2 解冻检验

对品质可疑的，按 SN/T 0378 解冻，解冻后按 5.3.1 检验。

5.3.3 杂质检验

将解冻后的样品置于清洁的白色瓷盆中，检验是否有杂质混在鱼片中。

5.3.4 水煮检验

水煮容器必须清洁卫生，水煮用水为饮用水，水煮时不加任何调料，将容器中水煮沸，然后放入样品（用水量以刚浸没样品为宜），盖严容器，煮沸后继续加热 3～5 min，停止加热，立即开盖，用手扇蒸汽，嗅气味是否正常，察看汤汁是否混浊，尝肉质味道是否正常，有无异味。

5.4 重量检验

5.4.1 冻前半成品

将装入袋内的半成品直接称重。

5.4.2 成品

按 SN/T 0377 检验。

5.5 规格检验

5.5.1 冻前半成品

称取单位重量，数其片数是否符合合同规定。

5.5.2 成品

按 SN/T 0378 解冻后再按 5.5.1 进行。

5.6 细菌检验

5.6.1 细菌数

按 SN 0168 进行。

5.6.2 大肠菌群及大肠杆菌

按 SN 0169 进行。

5.6.3 金黄色葡萄球菌

按 SN 0172 进行。

5.6.4 沙门氏菌(包括亚利桑那菌)

按 SN 0170 进行。

## 6 结果评定

将上述检验结果做好记录，依据标准或信用证、合同规定，综合判定产品合格与否。

---

**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广东进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人曹月云、丘金玉。