SN

中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准

SN/T 0225—93

出口调味马面鱼片干检验方法

Inspection method of dried seasoned filefish fillet 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

出口调味马面鱼片干检验方法

SN/T 0225—93

Inspection method of dried seasoned filefish fillet for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口调味马面鱼干的检验场所、设备、抽样要求，以及品质、卫生、规格、重量、包装、温度、细菌的检验方法。

本标准适用于以冰鲜或冷冻马面鱼片为原料，经剖片、漂洗、调味、摊片、干燥等工序制成的单片或拚叠片出口调味马面鱼干的检验。

2 引用标准

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

ZB B50 001 出口水产品检验抽样方法

ZB X09 001 出口食品平板菌落计数

3 检验场所与设备

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、清洁卫生、无异味。

3.2 设备

3.2.1 检验操作台

不锈钢或白瓷砖操作台。

3.2.2 衡器

经国家计量部门鉴定合格，最大称量值应不大于被称样品重量的5倍。

3.2.3 钢板尺

经国家计量部门鉴定合格，分度值为1 mm。

3.2.4 温度计

经国家计量部门鉴定合格的50℃温度计，分度值为0.5℃。

4 抽样

4.1 烘前半成品抽样

按生产日期、加工班次，对不同规格的半成品，按不少于5%的比例抽样。

4.2 成品抽样

按批抽样，每批在500箱以内的抽3箱，每增加500箱或不足500箱的增抽1箱。或按ZB B50 001的规定抽样。

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 检验

5.1 烘前半成品检验

检验经调味后的鱼片色泽是否正常，组织是否严密，气味是否正常，有无异味、酸败味。

5.2 包装与标志检验

5.2.1 包装

检查包装纸箱是否有商检部门检验的合格证明，外包装是否完整、清洁卫生，内包装是否密封，符合要求。

5.2.2 标志

检验包装箱上的品名、牌号、规格、重量等是否与内容物相符，标志是否清晰；唛头与合同、信用证是否一致；生产厂代号、批号是否清楚。

5.3 冷藏库温度检验

冷藏库温度应控制在≤－18℃。

5.4 成品检验

5.4.1 鲜度检验

检验鱼片干色泽、气味是否正常。有无混浊片、霉片、淤血片，有无异味、酸败味。

5.4.2 外观检验

检验片型是否完整，有无裂缝和叉口，拚叠片厚薄是否均匀。

5.4.3 杂质检验

检验鱼鳍、鱼骨、鱼皮是否去净，有无外来杂质。

5.4.4 干燥度检验

按 GB 5009.3 执行。

5.4.5 蒸煮检验

先把容器中水煮沸，将 100 g 左右的样品置于蒸屉上，盖严容器，待冒气后，再蒸 10 min，停止加热开盖，用手扇蒸汽嗅其味，然后尝其滋味是否鲜美，是否具有调味鱼片干特有的滋味，咸甜是否适宜，有无发糜、发酵等。

5.4.6 规格检验

将样品置于操作台上，挑出最长和最短者，量其长度，是否符合箱上要求的标示。

5.4.7 重量检验

任选几个包装件，分别先称毛重，后称皮重，按下式计算被检样品净重：

$$W = W_1 - W_2$$

式中：W——净重，g；

W_1——毛重，g；

W_2——皮重，g。

5.5 细菌总数检验

按 ZB X09 001 执行。

6 结果评定

将上述检验结果做好记录，对照标准或合同要求，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浙江进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人杨文潮、徐春对、何一鸣、邵健猛、沈永年。