SN

中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准

SN/T 0226.1—93

出口冻鲛鳝鱼片检验方法

Inspection method of frozen Angler fish 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

出口冻鲛鳝鱼片检验方法

SN/T 0226.1—93

Inspection method of frozen Angler fish fillet for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻鲛鳝鱼片的检验场所、设备、抽样要求，以及品质、卫生、重量、包装、温度的感观物理检验方法。

本标准适用于新鲜的鲛鳝鱼，经去头、去皮、去骨、去内脏加工而成的出口冻鲛鳝鱼片的检验。

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
ZB B50 004 出口冷冻水产品解冻方法

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 解冻设备

按ZB B50 004规定。

4 抽样

4.1 冻前半成品抽样

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箱增加的增抽1箱。或按ZB B50 001规定抽样。

5 检验

5.1 冻前半成品检验

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

检验鱼片形状是否完好，表面有无光泽，肉色和气味是否正常，肌肉有无弹性。

5.2 成品检验

5.2.1 包装与标志检验

5.2.1.1 包装

检验包装纸箱是否有商检部门检验的合格证明，内外包装是否完整，清洁卫生。

5.2.1.2 标志

检验包装箱上的品名、牌号、规格、重量是否与内容物相符，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。

5.2.2 冻品中心温度检验

抽样2条较大的样品置于常温场所，用钻头钻至样品的中心部位后，取出钻头，立即插入温度计，待温度计指示不再下降时平视读数。

5.2.3 外观检验

检验片形及冰衣是否完好，色泽是否正常，有无风干、黄油。有疑问时可用小刀将鱼肉割开，嗅其有无异味或变质腐败味。

5.2.4 品质检验

解冻按 ZB B50 004 规定进行。

解冻后按 5.1 检验。

需经水煮检验的，可按以下方法进行：

先将一洁净容器内的水煮沸，然后把切成适当大小的鱼片样品（一般以 0.5 kg 为宜）倒入沸水中，盖严容器，继续加热，冒气后稍煮片刻，停止加热，立即开盖，用手扇其蒸汽，嗅其气味是否正常，看其汤汁是否清晰，有无混浊，最后品尝其肉质是否具有该品种特有的鲜味，有无弹性。

5.2.5 杂质检验

检验鱼片的鱼皮、鱼骨等是否去净，有无外来杂质。

5.2.6 重量检验

按 ZB B50 003 检验。

5.2.7 规格检验

5.2.7.1 不解冻检验

以条重计规格的，将样品倒在检验台上，除去内包装，逐条称重，或选其最大和最小者称重，并考虑冰衣状况进行判断。

5.2.7.2 解冻检验

按 ZB B50 004 解冻。

解冻后，沥水 3 min，逐条称重，或选其最大和最小者称重。

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。

本标准主要起草人邵健猛、李胜平、徐春对、杨文潮、施爱明。