SN

# 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0384—95

# 出口冻对虾检验规程

**Rules for the inspection of frozen prawn for export**

1995-12-25发布　　1996-05-01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

SN/T 0384—95

# 出口冻对虾检验规程

代替 ZB B50 006—87

**Rules for the inspection of frozen prawn for export**

## 1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻对虾检验场所及设备、抽样、包装与标志、温度、品质、重量、规格的物理感官检验。

本标准适用于用中国对虾(Penaeus Orienfalis)、长毛对虾(Penaeus penici llatus)、墨吉对虾(Penaeus Merguiensis)加工的出口冻对虾的检验。对虾科的其他对虾亦可参照执行。

## 2 引用标准

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 检验场所条件及设备

3.1 检验场所条件

自然光线充足,温度适宜,无异味干扰,清洁卫生,具有防蝇、防虫设施。

3.2 设备

3.2.1 检验操作台

台面应是白瓷砖或不锈钢的。

3.2.2 衡器

所用衡器应经国家计量部门鉴定合格,最大称量值应低于被衡样品重量的5倍。

3.2.3 温度计

所用温度计应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365 nm)。

3.2.5 解冻设备

按SN/T 0378规定。

## 4 抽样

4.1 冻前半成品检验抽样

按加工生产日、班分批,分别抽样。

对分级整理后,入速冻前的半成品按不少于5%的比例抽样。

4.2 成品检验

4.2.1 不解冻检验抽样

按报验批抽样,每批在500箱以内的抽取3箱样品;每增加500箱增抽1箱,增加数量不足500箱的也增抽1箱。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1995-12-25批准　　1996-05-01实施

4.2.2 解冻检验抽样

按 SN/T 0376 中 2.3 抽样。

## 5 检验

5.1 包装与标志检验

5.1.1 包装检验

检验内外包装是否清洁卫生、完整坚固、适合长途运输。检验与产品直接接触的标签纸是否有荧光物质。

5.1.2 荧光物质检验

取一定面积(约 5 $cm^2$)的试样纸,放入暗室内,用荧光灯直接照射试样纸,是否呈青紫色荧光。

5.1.3 标志检验

检验包装上的商品名称、牌号、批号等文字和图案是否同内容物相符,标志是否清晰,唛头与合同信用证是否一致。

对中性包装,检验包装上的标志是否符合中性包装要求。

5.2 温度检验

5.2.1 冷藏库温度检验

检查冷藏库自动温度记录仪的记录。必要时直接用温度计测定,将温度计放于冷库门边,关闭库门,待温度计指示不再下降时读数。

5.2.2 冻品中心温度检验

在抽取的样品中任取 2 块,用钻头钻至冻块几何中心部位,取出钻头,立即插入温度计,待温度计指示温度不再下降时读数,即为冻品中心温度。

5.3 品质检验

5.3.1 冻前半成品

5.3.1.1 鲜度检验

用感官鉴别,检验色泽、气味和组织状态。

色泽:观察色泽是否正常,甲壳有无光泽,有无黑变及红变。

气味:鉴别气味是否正常,有无异味、氨味、陈腐味及其他气味。

组织状态:观察虾体是否完整、有无断裂少节,肉质是否紧密,有无弹性,甲壳是否紧密附着虾体,甲壳间联结膜是否破裂。

5.3.1.2 水煮检验

需要水煮检验的按下列方法进行:

先将容器中水煮沸,然后放入样品(水煮样品一般每次不超过 0.5 kg,用水量以刚浸没虾体为宜)盖严容器,煮沸后停止加热,开盖后立即嗅蒸汽气味,再看汤汁,最后品尝口味。

5.3.1.3 杂质检验

将样品倒在检验台上,挑出全部杂质。

5.3.2 成品

5.3.2.1 冻块外观检验

检验冻块是否平整、清洁,冰衣是否均匀覆盖冻块,对虾(仁)是否排列整齐,有无风干和氧化变色情况。

5.3.2.2 解冻检验

需解冻检验者按 SN/T 0378 进行解冻,解冻后按 5.3.1 进行检验。

5.4 重量检验

5.4.1 冻前半成品

用直接称量法称样品重量。

5.4.2 成品

按 SN/T 0377 进行检验。

5.5 规格检验

5.5.1 冻前半成品规格检验

以单位重量定只数，又以每只重量定规格者：将样品准确称重，以重量（千克或磅）除样品只数，即得单位重量只数；再挑选出样品中最大和最小的只数，用感量 1 g 的衡器分别称重。

以单位重量定只数者：将样品准确称重，以重量（千克或磅）除样品只数，即得单位重量只数。

以每只重量为规格者，将样品逐只称重。

5.5.2 冻后成品规格检验

冻块：查标签，看规格大小。

解冻检验按 5.5.1 进行。

## 6 评定

6.1 品质评定

6.1.1 单一样品评定

对单一样品评定按附录 A（补充件）评定，按合同或产品标准综合判定合格与否。

6.1.2 整批的品质评定

称量品质不合格样品重量（千克）按 SN/T 0376 中 2.3“解冻冷冻品检验抽样方法”表 7、8、9 中的品质项判定批的合格与否。

6.2 重量评定

单一样品重量评定按 SN/T 0377 中 5.1 判定合格与否。

整批重量评定按 SN/T 0377 中 5.2 判定合格与否。

6.3 规格评定

称量规格不合格样品重量（千克）按 SN/T 0376 中表 7、8、9 中的规格项判定批的合格与否。

6.4 冻品中心温度评定

按产品标准或合同判定合格与否。

# 附 录 A
## 冻对虾(仁、球)评定方法
(补充件)

表 A1

| 项 目 | | 评 定 内 容 | 评定结果 |
|---|---|---|---|
| 冻块 | | 对虾排列整齐,块形平整,冰被清洁并均匀覆盖虾体;冰衣透明光亮;虾体色泽正常,无氧化风干现象 | A |
| | | 对虾排列不够整齐,块形不够平整,冰被不能均匀覆盖虾体,局部有蜂窝;冰衣透明度较差或轻微混底,局部有轻微氧化风干现象 | B |
| | | a. 对虾排列不整齐,块形不够平整或断裂;冰量少或完全没有;虾体外露,无冰衣,有明显氧化风干及变色现象。<br>b. 冻块有混底或红底 | C |
| 鲜度 | 色泽 | 具有新鲜对虾固有的色泽,虾体半透明,甲壳有光泽,无红变和黑变(养殖虾因水质、底质、饵料不同呈现不同体色) | A |
| | | 具有虾体正常色泽,虾体不透明,甲壳光泽减退,无红变,局部有黑斑出现。养殖对虾甲壳略有加深 | B |
| | | 虾体色泽稍差,甲壳无光泽,并出现黑变和局部红变。养殖对虾甲壳色泽明显变深 | C |
| | | 虾体色泽变红,甲壳黑变严重 | 劣质 |
| | 气味 | 气味正常,无异味 | A 和 B |
| | | 带有轻微氨味 | C |
| | 状态 | 虾体完整,呈自然弯曲状态;肉质紧密,有弹性;甲壳紧密附着虾体,甲壳间联结膜不破裂 | A |
| | | 虾体完整,肉质弹性略差,甲壳间联结膜稍松弛 | B |
| | | 虾体肉质弹性差,甲壳间联结膜破裂,虾肉与虾壳有分离现象 | C |
| 水煮 | 蒸汽气味 | 具有对虾固有的气味 | A |
| | | 气味正常 | B |
| | | 带有异味或氨味、臭味 | C |
| | 汤汁 | 清晰 | A |
| | | 基本不混浊 | B |
| | | 混浊,汤汁内有虾肉碎肉 | C |
| | 口味 | 鲜美,有弹性(养殖虾略带甜味) | A |
| | | 正常,无异味,弹性稍差 | B |
| | | 无鲜味,带有氨味或臭味,无弹性,以致肉发糜 | C |
| | 状态 | 虾体完整 | A |
| | | 虾体背部有轻微裂口 | B |
| | | 虾体背部肌肉破裂,易脱落 | C |

续表 A1

| 项　目 | 评　定　内　容 | 评定结果 |
|---|---|---|
| 杂质 | 未混入任何杂质，几乎未混入虾须和足片 | A |
| | 几乎未混入草、砂等杂质，略有虾须、壳片和足片 | B |
| | 混有草、砂等杂质，甚至混有毛发等外来杂质，有较多虾须、壳片或足片混入 | C |

注：A 为品质好的；B 为品质一般的；C 为品质较差的。

**附加说明：**

本标准由中华人民共和国山东、烟台、丹东、连云港、厦门进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人李泽瑶、刘向德、李华才、冯毅、张凤旺、王树新、李逢太、翁齐鸿。