

前 言

本标准是对水产行业标准 SC/T 3208—1988《鱿鱼干》(原 GB 8585—1988)进行的修订。

本标准主要修订内容:

将产品规格改为特大、大、中、小四个规格;

试验方法中水分与盐分测定方法直接引用了相关标准;

增加了卫生指标无机砷、汞的限量。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人:王联珠、陈远惠。

本标准于 1988 年 8 月首次发布。

本次修订为第一次修订。

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3208—2001

鱿 鱼 干

代替 SC/T 3208—1988

Dried squids

1 范围

本标准规定了鱿鱼干的规格、要求、抽样、试验方法、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于新鲜鱿鱼(squids)经剖腹,去内脏、眼球,干燥、整形加工而成的生干品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

3 要求

3.1 产品规格

产品规格见表1。

表1 产品规格

cm

项目	指标	规格			
		特大	大	中	小
躯干长度		25	20	14	9

鱿鱼干躯干长度测量方法如图1所示。

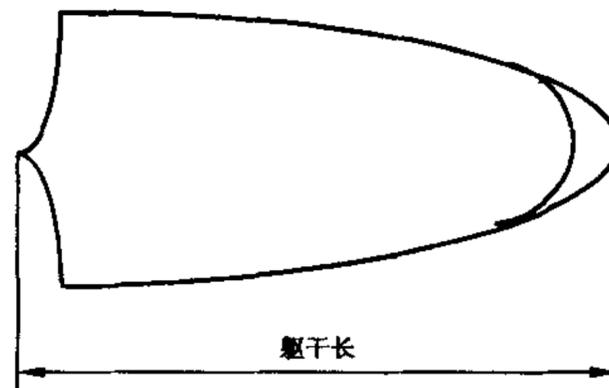


图1 鱿鱼干躯干长度测量方法

3.2 感官指标

感官指标见表 2。

表 2 感官指标

指标 项目	等级	一级品	二级品	三级品
形态		体形完整、匀称呈扁平片状,肉腕无残缺,肉体洁净、无损伤	体形基本完整、匀称呈扁平片状,肉腕允许有残缺,肉体洁净允许略有损伤	体形不够完整匀称,肉腕有残缺,肉体有损伤,有部分断头
色泽		呈黄白色或粉红色,半透明略有白霜	呈粉红色或肉红色,半透明,霜薄	呈暗红色或暗灰色,不透明,霜多
肉质		肉质结实、肥厚	肉质稍松软、较薄	肉质松软、较薄
气味		呈鱿鱼特有香味,无霉味或异味		
其他		体表无尘砂等杂质附着,无霉斑、虫蛀现象		

3.3 理化指标

理化指标见表 3。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分,%	≤20
盐分(以 NaCl 计),%	≤2.0
无机砷,mg/kg	≤2.5
汞,mg/kg	≤0.7

4 试验方法

4.1 规格

以抽取的样本直接作为检验用样品,测量躯干长度,至少测 10 件,被检测件中不得有混级现象。

4.2 感官

将样品平摊于白糖瓷盘中,按 4.1 要求逐项检验。

4.3 水分

按照 GB/T 5009.3 中的规定执行。

4.4 盐分

按照 GB/T 5009.44 中的规定执行。

4.5 无机砷

按照 GB/T 5009.45 中的规定执行。

4.6 汞

按照 GB/T 5009.17 中的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

每批抽取样本以箱为单位,100箱以内取3箱,以后每增加100箱(包括不足100箱)则抽1箱。

按所取样本从每箱内各抽取样品不少于3袋,每批取样量不少于10袋,净含量检验后,将样品以缩分法取得适量均匀混合试样,供感官、理化检验用。微生物检验用样须单独取样,使用未打开包装的样品。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目由生产单位确定,应选择能快速、准确反映产品质量的主要技术指标,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本中规定的全部项目。

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 所检项目的检验结果均应符合标准要求,其中每批平均净含量不得低于标示量。

5.3.2 检验结果全部符合标准规定的判为合格批。

5.3.3 检验结果中有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

5.3.4 检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判本批产品不合格。

5.3.5 卫生指标中有一项检验结果不合格,则判本批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 销售包装的标签必须符合GB 7718的规定。标签内容包括:产品名称、商标、规格、等级、净含量、产品标准、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、保质期等。

6.1.2 运输包装外应有牢固清晰的标志,注明商标、产品名称、厂名、厂址、规格、生产日期(生产批号)、保质期、贮存要求等,并有防潮标志。

6.2 包装

本品采用纸箱包装,内衬食品包装用塑料袋;销售包装采用食品用塑料袋(或其他防潮的食品包装材料)、纸盒等分装;箱中产品要求排列整齐,内衬防潮纸,包装袋及箱中加产品合格证,包装应牢固、严密。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒,运输中防止日晒雨淋及高温、潮湿,防止有害物质的污染和其他

损害,装卸时应防止机械损伤。

6.4 贮存

贮存仓库应清洁、干燥、通风、防雨、防晒,底层仓库内堆放成品时,应用木板垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜,本品不得与有毒、易腐物品堆放一起。

常温下本产品保质期为 12 个月。
