

前 言

本标准的卫生指标系参照 GB 16328—1996《烤鱼片卫生标准》确定的。

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：中国水产舟山海洋渔业公司。

本标准起草人：李振精、朱连冬、夏松养、黄鹤勇、庄忠华、李亚文、林优娜。



中华人民共和国水产行业标准

鱿 鱼 丝

SC/T 3304—2001

Shredded squid

1 范围

本标准规定了鱿鱼丝的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以冰鲜或冷冻鱿鱼(squid)为原料,经去头、去内脏、去鳍、蒸煮、调味、烘干、焙烤、拉丝等工序所制成的产品。

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 317—1998 白砂糖
- GB 2735—1994 头足类海产品卫生标准
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4803—1994 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准
- GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- 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 5461—2000 食用盐
- GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- QB 1500—1992 味精

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 鱿鱼原料:冰鲜或冷冻鱿鱼,鲜度良好,应符合 GB 2735 规定。

3.1.2 味精:应符合 QB 1500 规定。

中华人民共和国农业部 2001-09-27 批准

2001-11-01 实施

- 3.1.3 白砂糖:应符合 GB 317 规定。
 3.1.4 食用盐:应符合 GB 5461 规定。
 3.1.5 食品添加剂:应符合 GB 2760 规定。
 3.1.6 生产用水:应符合 GB 5749 规定。

3.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	脱皮鱿鱼丝呈淡黄色,带皮鱿鱼丝呈棕褐色,色泽均匀
形态	呈丝条状,每条丝的两边带有丝纤维,形状完好
组织	肉质疏松,有嚼劲,无僵丝
滋气味	滋味鲜美,口味适宜,具有鱿鱼丝特有香味,无异味
杂质	无

3.3 理化指标

理化指标的规定见表 2。

表 2 理化指标

%

项 目	指 标
水	22~30
盐分(以 NaCl 计)	4~8
净含量偏差	±5(≤15 g/袋)
	±4(16~40 g/袋)
	±3(41~200 g/袋)
	±2(201~500 g/袋)
	±1(501~1 000 g/袋)
	±0.5(>1 000 g/袋)

3.4 卫生指标

卫生指标的规定见表 3。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.3
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤2.5
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.5
菌落总数,cfu/g	≤3×10 ⁴
大肠菌群,MPN/100 g	≤30
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

4 试验方法

4.1 感官

将试样平摊于白搪瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中,按 3.2 条逐项检验。

4.2 净含量偏差

净含量不大于 100 g 时用分度值为 0.1 g (或小于 0.1 g) 的衡器称量;净含量大于 100 g 时用感量为 1 g (或小于 1 g) 的衡器称量 (所用衡器的最大称量值应低于被称试样量的 5 倍)。净含量偏差按式 (1) 进行计算。

$$X(\%) = \frac{m_1 - m_0}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: X ——净含量偏差, %;

m_0 ——产品标示净含量, g;

m_1 ——样品净含量, g。

4.3 水分

将样品剪切成细颗粒状,按 GB/T 5009.3 规定执行。

4.4 盐分

按 GB/T 5009.44 规定执行。

4.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.6 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

4.7 无机砷

按 GB/T 5009.45 规定执行。

4.8 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

4.9 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

4.10 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定执行。



5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方案

5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的条件下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。生产不稳定或批量过大时,可划分为若干小批,作为检查批。

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) 增抽 1 箱。

按所取样本从每箱内各取样品量不少于 3 袋,每批样量不少于 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

产品检验分为出厂检验和型式检验两类。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目应选择能快速、准确反映产品质量的主要技术指标:感官、水分、净含量偏差、盐分、菌落总数、大肠菌群等项目。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

在下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准规定的全部项目。

- 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 判定规则与复验规则

- 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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容包括:产品名称、配料表、净含量、商标、生产者或经销者的名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等。
- 6.1.2 运输包装材料外表上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。

6.2 包装

6.2.1 包装材料与要求

- 6.2.1.1 产品包装:采用符合 GB 4803 规定的食品包装用塑料袋或其他防潮食品包装用品。
- 6.2.1.2 运输包装:采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。
- 6.2.1.3 所用包装材料均应符合有关卫生标准和使用要求。

6.2.2 包装要求

- a) 产品包装必须牢固、严密;
- b) 产品包装物内应随带产品合格证。对净含量在 40 g 以下的小包装产品,可由若干小包装组成一个中包装,并在其中放入产品合格证;
- c) 一定数量的袋(或盒)装产品组成一箱,要求排列整齐,纸箱封口粘贴平直、严密、捆扎牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生,运输中不得靠近或接触潮湿、有腐蚀性和有毒有害的物质。严防日晒雨淋。

6.4 贮存

贮存仓库应清洁、干燥、阴凉通风,堆放成品时,要求地面搁架垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

常温下本产品保质期为 180 天。

