



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3602—2016
代替 SC/T 3602—2002

虾 酱

Salted shrimp paste

2016-12-23 发布

2017-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替 SC/T 3602—2002《虾酱》，与 SC/T 3602—2002 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了生产用水和食品添加剂的要求；
- 修改了感官要求；
- 删除了挥发性盐基氮指标；
- 修改了氨基酸态氮指标；
- 修改了安全指标；
- 修改了净含量的要求。

本标准由农业部渔业渔政管理局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)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、威海浦源食品有限公司、广东海洋大学、泰祥集团技术开发有限公司。

本标准主要起草人：刘淇、曹荣、谢主兰、赵玲、陈金源、刘远平、李丽华、岳晓娜。

本标准的历次版本发布情况为：

- SC/T 3602—2002。

虾 酱

1 范围

本标准规定了虾酱的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及储存。

本标准适用于以毛虾(*Acetes shrimp*)、糠虾(*Mysis*)、磷虾(*Euphausia*)等小型虾为主要原料,经加盐发酵等工序制成的虾酱;也适用于以虾头为原料或添加其他辅料制成的虾酱。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 28050 预包装食品营养标签通则

GB/T 30891—2014 水产品抽样规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 原料

原料虾应符合 GB 2733 的要求,水产夹杂物所占重量不超过 10%。

3.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

3.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.3 食品添加剂

加工中使用的添加剂品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

3.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	呈虾酱固有的灰褐色、粉红色、灰白色、紫灰色等色泽
滋味、气味	具有虾酱发酵固有的气味,无异味
组织形态	黏稠适中、质地较均匀,允许上层稍有液体析出
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮(以 N 计),g/100 g	≥ 0.60
盐分(以 NaCl 计),%	≤ 25
蛋白质,%	≥ 10
水分,%	≤ 60
灰分,%	≤ 35

3.6 安全指标

应符合 GB 10133 的规定。

3.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官

将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,于光线充足、无异味的环境中按 3.4 的要求逐项进行感官检验。

4.2 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 氨基酸态氮

4.3.1 分析步骤

准确称取 5 g(m ,精确到 0.01 g)已研磨均匀的虾酱样品于 100 mL 烧杯中,加蒸馏水 50 mL,充分搅拌均匀后移入 100 mL 容量瓶中,用少量蒸馏水分次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,定容至 100 mL。摇匀过滤,吸取滤液 20 mL(V_3)置于 200 mL 烧杯中,加蒸馏水 60 mL。然后按 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.4 自“开动磁力搅拌器……”起依次操作。

4.3.2 结果计算

试样中氨基酸态氮的含量按式(1)计算。

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{m \times V_3 / 100} \times 100 \quad (1)$$

式中:

X ——试样中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克(g/100 g);

m ——试样质量,单位为克(g);

V_1 ——测定用试样稀释液加入甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_2 ——试剂空白试验加入甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_3 ——试样稀释液取用量,单位为毫升(mL);

c ——氢氧化钠标准溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.014 ——与 1.00 mL 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH})=1.000 \text{ mol/L}$] 相当氮的质量,单位为克(g)。

4.4 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.5 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

4.6 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

4.7 灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

4.8 安全指标

按 GB 10133 中规定的检验方法执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批

在原料及生产条件基本相同的情况下,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

按 GB/T 30891—2014 的规定执行。

5.2 检验分类

5.2.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、氨基酸态氮、盐分、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量,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。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质检监督机构提出进行型式检验要求时;
- 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 感官检验所检项目全部符合 3.4 的规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 中表 A.1 的规定,则判为批合格。

5.3.2 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

5.3.3 除微生物指标外,其他指标检验结果中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时,则判该批产品不合格。若有一项指标不合格,允许加倍抽样将此指标复检一次,按复检结果判定该批产品是否合格。

5.3.4 微生物指标有一项检验结果不合格,则判该批产品为不合格,不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、储存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用塑料袋、玻璃瓶、陶瓷罐、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味，质量应符合相关食品安全标准规定。

6.2.2 包装要求

包装箱中产品要求排列整齐、有产品合格证。包装应牢固、不易破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，无异味，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染，不得靠近或接触有腐蚀性的物质，不得与气味浓郁的物品混运。

6.4 储存

6.4.1 产品应储藏于干燥阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

6.4.2 不同品种、不同规格、不同批次的产品应分别堆垛，并用垫板垫起。与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。
