



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3205—2016
代替 SC/T 3205—2000

虾 皮

Dried small shrimp

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 3205—2000《虾皮》，与 SC/T 3205—2000 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了熟半干虾皮产品类型；
- 增加了原辅材料要求；
- 修改了感官指标；
- 修改了不同虾皮产品的水分、盐分指标；
- 净含量的规定修改为应符合 JJF 1070 的规定；
- 增加了污染物限量应符合 GB 2762 的规定；
- 增加了即食类虾皮中微生物限量应符合 GB 10136 的规定；
- 增加了规范性附录 A 脱水率换算系数 K 的计算。

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品加工分技术委员会(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、瑞安市华盛水产有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、中国水产舟山海洋渔业公司。

本标准主要起草人：王联珠、郭莹莹、朱文嘉、戎素红、郑志成、何柳、江艳华、姚琳、盛晓风、卢丽娜、孙永军。

本标准的历次版本发布情况为：

- SC/T 3205—1986, SC/T 3205—2000。

虾 皮

1 范围

本标准规定了虾皮的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及储存。

本标准适用于以中国毛虾(*Acetes chinensis*)、日本毛虾(*Acetes japonicus*)等小型虾为原料,添加(或不添加)辅料,经水煮(或不水煮)、干燥等工序制成的产品。

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 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 28050 食品安全国家标准 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

原料虾品质新鲜,应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

3.2 生产用水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定,清洁海水的微生物指标应达到饮用水的要求。

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 虾皮感官要求

项 目	生虾皮	熟虾皮
色 泽	有光泽,半透明,呈肉白色或淡黄色等虾皮自然色泽,无色变及霉变现象	有光泽,呈肉白色、淡红色或淡黄色等虾皮自然色泽,无色变及霉变现象
组织及形态	体形稍弯曲且基本完整,大小均匀、肉薄、稍硬,允许有少量碎末,干瘪而不发黏	体形弯曲且基本完整,大小均匀、肉质厚实,有柔韧性,允许有少量碎末,略有湿感而不发黏
滋味及气味	具有生虾皮固有的淡鲜味,无氨臭等异味	具有熟虾皮固有的咸鲜味,无氨臭等异味
其 他	无虾糠,无杂质	

3.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	生干虾皮			熟干虾皮			熟半干虾皮		
	一级品	二级品	三级品	一级品	二级品	三级品	一级品	二级品	三级品
水分, g/100 g	≤25			25~35			35~50		
盐分(以 NaCl 计), %	≤5			≤5	≤8	≤10	≤5	≤8	≤10
水产夹杂物, g/100 g	0	≤2	≤3	0	≤2	≤3	0	≤2	≤3

3.6 污染物指标

按照原料虾的脱水率折算成鲜品后的污染物指标应符合 GB 2762 的规定。

3.7 微生物指标

即食类虾皮的微生物指标应符合 GB 10136 的规定。

3.8 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官

在光线充足、无异味的环境中,将试样平置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,采用目测、鼻嗅、口尝、手触等方法,按 3.4 的规定逐项检验。

4.2 水分

按照 GB 5009.3 的规定执行。

4.3 盐分

按照 SC/T 3011 的规定执行。

4.4 水产夹杂物

随机称取 100 g(准确至 0.1 g)试样于白糖瓷盘中,拣出混于虾皮中的小鱼、小蟹、杂虾等水产动物称重(准确至 0.1 g),所得质量数值即为水产夹杂物的百分含量。

4.5 污染物

4.5.1 按照 GB 2762 规定的检验方法执行。

4.5.2 按 A.1 计算虾皮的脱水率换算系数 K 。

4.5.3 检测值乘以 K ,即为产品中污染物的检测结果。

4.6 微生物

按照 GB 10136 规定的方法执行。

4.7 净含量

按照 JJF 1070 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

按照 GB/T 30891—2014 的规定执行。

5.2 检验分类

5.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.2 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,检验项目为感官、净含量、水分、盐分、水产夹杂物等,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时应进行型式检验:

- 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) 出厂检验与上次型式检验有差异时;
- d) 国家质量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 2 次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 检验项目全部符合标准要求,判该批产品为合格品。

5.3.2 感官检验所检项目全部符合 3.4 规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 中附录 A 的规定,则判该批产品合格。

5.3.3 除微生物指标以外,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,则判本批产品不合格。若有一项指标不符合标准规定时,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 对于即食类产品,微生物检验结果有一项不符合标准要求,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、储存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签上应明确标识生干虾皮或熟干虾皮或熟半干虾皮。

6.1.2 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.3 预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.1.4 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、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装材料质量应符合相关食品安全标准规定。

6.2.2 包装要求

产品应密封包装,一定数量的小袋装入纸箱中,箱中产品应排列整齐,并放入产品合格证。包装应牢固。

6.3 运输

6.3.1 生虾皮应采用冷藏运输或常温条件下运输,熟虾皮应采用冷藏或保温车船运输,保持产品温度低于5℃。

6.3.2 运输工具应保持清洁、卫生,无异味,不得与有毒、有污染或气味浓郁物品混装、混运,运输时应防止暴晒、雨淋和虫害,装卸时轻搬轻放。

6.4 储存

6.4.1 生虾皮应低温冷藏或低于20℃条件下避光储存,熟虾皮应冻藏或冷藏。储存库应清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备。

6.4.2 不同品种、规格、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。

附 录 A
(规范性附录)
脱水率换算系数

A.1 脱水率换算系数计算公式

脱水率换算系数 K 按照式(1)计算,结果保留两位有效数字。

$$K = \frac{1 - M_1}{1 - M_2} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

K ——脱水率换算系数;

M_1 ——毛虾的水分含量,单位为克每百克(g/100 g);

M_2 ——虾皮的水分含量,单位为克每百克(g/100 g)。

A.2 毛虾的水分含量

A.2.1 可通过对原料毛虾的水分检测、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定原料毛虾的水分含量。

A.2.2 建议原料毛虾的水分含量为 79.7%。