



中华人民共和国国家标准

GB/T 34747—2017

干海参等级规格

Grades and specifications of dried sea cucumber

2017-11-01 发布

2018-05-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

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。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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、中国海洋大学、大连棒棰岛海产股份有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、獐子岛集团股份有限公司、大连市海洋渔业协会、国家水产品质量监督检验中心、山东东方海洋科技股份有限公司、青岛老尹家海参有限公司、青岛海滨食品投资控股有限公司、青岛佳日隆海洋食品有限公司、青岛海栈水产国际贸易有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、朱文嘉、薛长湖、郭莹莹、吴岩强、盛晓风、翟毓秀、孙永军、黄万成、江艳华、姚琳、李凤玲、尹宝昌、刘云涛、胡炜、杨清、姜玉宝、郭清和。

干海参等级规格

1 范围

本标准规定了干海参等级规格的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以刺参(*Stichopus japonicus*)为原料,经去内脏、煮制、干燥等工序制成的干海参。以其他品种海参为原料制成的干海参产品可参照执行。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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/T 30891—2014 水产品抽样规范
- GB 31602—2015 食品安全国家标准 干海参
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 刺参

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 盐

应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 加工用水

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,清洁海水中微生物、有害污染物的要求应达到 GB 5749 的规定。

3.2 规格

干海参规格按个体大小划分,以每 500 g 所含海参的数量确定规格,同规格个体大小应基本均匀。

3.3 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 干海参的感官要求

项目	特 级	一 级	二 级	三 级
色泽	黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽, 表面或有白霜, 色泽较均匀			
气味	具海参特有的鲜腥气味, 无异味			
外观	体形肥满, 刺参棘挺直、整齐、无残缺, 个体坚硬, 切口整齐, 表面无损伤, 嘴部无石灰质露出	体形饱满, 刺参棘挺直、较整齐, 基本完整, 个体坚硬, 切口较整齐, 嘴部基本无石灰质露出		体形较饱满, 刺参棘挺直, 基本完整, 嘴部有少量石灰质露出
杂质	无外来杂质			
复水后	体形肥满, 肉质厚实, 弹性及韧性好, 刺参棘挺直无残缺	体形饱满, 肉质厚实有弹性, 刺参棘挺直、较整齐		体形较饱满, 肉质较厚实有弹性, 刺参棘挺直, 基本完整

3.4 理化要求

理化要求见表 2。

表 2 干海参理化指标

项目	特级	一级	二级	三级
蛋白质/%	≥60	≥55	≥50	≥40
水分/%		≤15		
盐分/%	≤12	≤20	≤30	≤40
水溶性总糖/(g/100 g)		≤3		
复水后干重率/%	≥65	≥60	≥50	≥40
含砂量/%		≤2		≤3

3.5 安全指标

污染物、兽药残留等应符合 GB 31602—2015 的规定。

3.6 净含量

净含量偏差应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 规格

随机抽取 10 只~20 只干海参, 称重(精确至 0.1 g), 并换算为每 500 g 样品中海参数量。

4.2 感官

4.2.1 复水前的感官

将样品平摊于白搪瓷盘内, 于光线充足无异味的环境中, 按 3.3 的要求检查色泽、气味、外观、杂质。

4.2.2 复水后感官

4.2.2.1 取三只干海参,置入1 000 mL高型烧杯中,倒入约300 mL蒸馏水(水量应浸没参体),再盖上表面皿,室温浸泡18 h~24 h;剖开海参体,清洗附着的泥砂,去除嘴部石灰质。

4.2.2.2 另取一只1 000 mL高型烧杯,将洗好的海参置于其中,倒入约300 mL蒸馏水,盖上表面皿,大火煮沸,然后调至小火,保持沸腾30 min,凉至室温后,置于0 ℃~10 ℃冰箱中,放置24 h;再重复煮沸一次,放置24 h,即可。注意,煮沸过程中应保持水量浸没参体。

4.2.2.3 检查复水后海参的肉质、外形、弹性等。

4.3 蛋白质

按GB 31602—2015的规定执行。

4.4 水分

按GB 31602—2015的规定执行。

4.5 盐分

按GB 31602—2015的规定执行。

4.6 水溶性总糖

按GB 31602—2015的规定执行。

4.7 复水后干重率

按GB 31602—2015中A.4的规定执行。

4.8 含砂量

按GB 31602—2015中A.5的规定执行。

4.9 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

4.10 安全指标

按GB 31602—2015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

同一产地,同一条件下加工的同一品种、同一等级、同一规格的产品组成检查批;或以交货批组成检验批。

5.1.2 抽样方法

按GB/T 30891—2014的规定执行,抽样量为200 g。

5.2 检验分类

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,检验项目为感官、水分、盐分、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) 停产6个月以上,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) 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 感官检验所检项目全部符合3.3规定,合格样本数符合GB/T 30891—2014表A.1规定,则判本批合格。

5.3.2 规格应与产品的标识相符合;净含量应符合JJF 1070的规定。

5.3.3 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

5.3.4 所检项目检验结果中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。

5.3.5 所检项目检验结果中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时,则判定本批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

销售包装的标签应符合GB 7718的规定,并标示产品盐分含量范围。

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、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

一定数量的小包装,再装入纸箱中。箱中产品要排列整齐,应有产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生,无异味,运输中防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染、不得靠近或接触腐蚀

性的物质、不得与有毒有害及气味浓郁物品混运。

6.4 贮存

本品应贮存于干燥阴凉处,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

干海参等级规格

GB/T 34747—2017

*

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字

2017年11月第一版 2017年11月第一次印刷

*

书号: 155066·1-57821 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107



GB/T 34747-2017