

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3215—2014

代替 SC/T 3215—2007

盐渍海参

Salted sea cucumber

2014-03-24 发布

2014-06-01 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。

本标准是对 SC/T 3215—2007《盐渍海参》的修订。本标准与 SC/T 3215—2007 相比,主要修改内容如下:

- 增加了原辅材料、加工要求、原料处理方法的规定;
- 将产品划分为三个等级;
- 增加了蛋白质、附盐的规定,修改了产品规格、盐分指标;
- 净含量、污染物、兽药残留的规定直接引用相关标准法规规定。

本标准由农业部渔业局提出。

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、大连棒棰岛海产股份有限公司、獐子岛集团股份有限公司、大连市海洋渔业协会、大连海洋岛水产集团股份有限公司、大连财神岛集团有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、殷邦忠、吴岩强、朱文嘉、赵世明、李晓庆、张华、孙晶、李春茂、郭莹莹、宋春丽、黄万成、卢丽娜、顾晓慧、王盛军。

本标准的历次版本发布情况为:

——SC/T 3215—2007。

盐 漬 海 参

1 范围

本标准规定了盐渍海参的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜、活刺参(*Stichopus japonicus*)为原料,经去内脏、清洗、预煮、盐渍等工艺制成的产品。以其他品种海参为原料加工的产品可参照执行。

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 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 3097 海水水质标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药残留最高限量

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 鲜、活刺参

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,清洁海水应符合 GB 3097 中一类海水的规定。

3.2 产品规格

同规格个体大小应基本均匀,单位重量所含的数量应与标示规格一致。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	一级品	二级品	合格品
色泽	黑色或褐灰色		
组织	肉质组织紧密,富有弹性		肉质组织较紧密,有弹性
形态	体形完整,肉质肥满,刺挺直,切口整齐		体形完整,肉质较肥满,刺较挺直,切口较整齐
气味与滋味	具本产品固有气味与滋味,无异味		
其他	无混杂物		

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为百分率

项目	一级品	二级品	合格品
蛋白质	≥12	≥9	≥6
盐分(以 NaCl 计)	≤3.0	≤2.2	≤2.5
水分		≤6.5	
附盐		≤3.0	

3.5 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 污染物

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 兽药残留

应符合农业部公告第 235 号的规定。

4 试验方法

4.1 产品规格

取 10 只~20 只盐渍海参,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

将样品平摊于白搪瓷盘内,按 3.3 的要求逐项检验,并检查海参体内部。

4.3 蛋白质

4.3.1 去除试样上附盐,用滤纸沾除试样体表水分后,绞碎备用。

4.3.2 取按 4.3.1 处理的试样,按 GB 5009.5 的规定执行。

4.4 盐分

取按 4.3.1 处理的试样,按 SC/T 3011 的规定执行。

4.5 水分

取按 4.3.1 处理的试样,按 GB 5009.3 的规定执行。

4.6 附盐

取至少 3 只海参,称重 m_1 (精确至 0.01 g),去除海参体表及体内附着的肉眼可见盐粒,再称海参重 m_2 ,附盐含量按式(1)计算,至少做两个平行样。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots \dots \dots \quad (1)$$

式中:

X ——附盐含量,单位为百分率(%);
 m_1 ——试样质量,单位为克(g);
 m_2 ——去除附盐后试样质量,单位为克(g)。

4.7 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法执行。

4.8 污染物

4.8.1 试样处理:取 2 只海参,清洗并去除嘴部石灰质后,置入 1 000 mL 高型烧杯中,倒入约 800 mL 蒸馏水(水量应浸没参体),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,换水后置于 0℃~10℃ 冰箱中,放置 24 h;再重复煮沸一次,放置 24 h 后,取出,用滤纸沾除体表水分,绞碎备用。

注意:煮沸过程中应保持水量浸没参体。

4.8.2 取按 4.8.1 处理的试样进行污染物的检测,检测方法按 GB 2762 的规定执行。

4.9 兽药残留

取按 4.8.1 处理的试样进行兽药残留的检测,检测方法采用我国已公布的适用于海参中兽药残留检测的相关方法标准。

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 SC/T 3016—2004 规定执行。

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、盐分、水分、附盐。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 2 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 条规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中表 A.1 的规定,则判本批合格。

5.3.2 规格应与产品标示相符合;每批平均净含量不得低于标示量。

5.3.3 所检项目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。

5.3.4 所检项目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。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装产品的标签必须符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定,并标明产地及食用方法。散装销售的产品应有同批次的**产品质量合格证书**。

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,质量符合相关食品卫生标准规定。

6.2.2 包装要求

箱中产品要求排列整齐,箱中应有产品合格证。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

6.4.1 本品应贮存于 0℃以下的仓库。贮存仓库必须清洁、卫生、无异味,有防鼠防虫设施,并防止有害物质污染和其他损害。

6.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛,并用木板垫起,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。