

# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3308—2014

## 即食海参

Ready-to-eat 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、山东好当家海洋发展股份有限公司、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、朱文嘉、吴岩强、赵世明、李晓庆、张华、胡炜、孙晶、李春茂、黄万成、孙永军、宋春丽、顾晓慧、王盛军。

本标准于2014年1月1日实施。

GB/T 27377 萝卜山竹螺

GB/T 27383 鲜、冻动物性食品中组胺的测定方法

GB/T 2760 食品安全国家标准 食品中总砷的测定

GB/T 2762 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.12 食品中大肠菌群的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 5497 生活饮用水水质标准

GB/T 5498 食品中氯化物的测定

GB/T 5499 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.1 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.2 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.3 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.4 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.5 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.6 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.7 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.8 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.9 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.10 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.11 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.12 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.13 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.14 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.15 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.16 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.17 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.18 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.19 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.20 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.21 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.22 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.23 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.24 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.25 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.26 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.27 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.28 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.29 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.30 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.31 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.32 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.33 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.34 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.35 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.36 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.37 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.38 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.39 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.40 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.41 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.42 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.43 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.44 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.45 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.46 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.47 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.48 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.49 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.50 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.51 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.52 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.53 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.54 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.55 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.56 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.57 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.58 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.59 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.60 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.61 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.62 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.63 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.64 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.65 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.66 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.67 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.68 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.69 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.70 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.71 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.72 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.73 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.74 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.75 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.76 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.77 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.78 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.79 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.80 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.81 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.82 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.83 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.84 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.85 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.86 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.87 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.88 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.89 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.90 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.91 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.92 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.93 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.94 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.95 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.96 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.97 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.98 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.99 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.100 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.101 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.102 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.103 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.104 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.105 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.106 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.107 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.108 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.109 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.110 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.111 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.112 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.113 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.114 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.115 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.116 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.117 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.118 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.119 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.120 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.121 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.122 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.123 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.124 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.125 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.126 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.127 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.128 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.129 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.130 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.131 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.132 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.133 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.134 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.135 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.136 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.137 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.138 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.139 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.140 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.141 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.142 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.143 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.144 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.145 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.146 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.147 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.148 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.149 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.150 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.151 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.152 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.153 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.154 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.155 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.156 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.158 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.159 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.160 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.161 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.162 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.163 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.164 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.165 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.166 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.167 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.168 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.169 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.170 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.171 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.172 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.173 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.175 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.176 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5499.

# 即 食 海 参

## 1 范围

本标准规定了即食海参的产品形式、要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜活刺参(*Stichopus japonicus*)、冷冻刺参、盐渍刺参、干刺参等为原料,经加工制成的即食产品;以其他品种海参为原料制成的即食海参可参照执行。

## 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 317 白砂糖
- GB 2717 酱油卫生标准
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 5009.45—2003 水产品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/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 10786—2006 罐头食品的检测方法
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
- SC/T 3206 干海参
- SC/T 3215 盐渍海参
- 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药残留最高限量

## 3 产品形式

### 3.1 未调味即食海参

原料经清洗、去脏、发制、杀菌或冷冻等工序制成的产品。

### 3.2 调味即食海参

原料经清洗、去脏、发制、入味、烘干、杀菌等工序制成的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 鲜活、冷冻海参应符合 GB 2733 的规定,干海参应符合 SC/T 3206 的规定,盐渍海参应符合

SC/T 3215 的规定。

- 4.1.2 食品添加剂:应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.3 加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.5 酱油:应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.6 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.7 谷氨酸钠:应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.8 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

#### 4.2 加工要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB/T 20941 的规定。

#### 4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。冷冻即食海参解冻后的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求  |  |
|-------|--|--|
|       | 未调味即食海参  | 调味即食海参                                   |
| 色 泽   | 黑褐色、黑色或灰色,色泽较均匀  |  |
| 组织形态  | 体形完整,肉质肥厚,刺挺直,切口整齐,表面无损伤;肉质软硬适中,有弹性,适口性好;充水包装的产品,填充水的透明度好,允许略有悬浮颗粒 | 体形完整,肉质肥厚,刺挺直,切口整齐,表面无损伤;肉质软硬适中,有弹性,适口性好 |
| 滋 气 味 | 具有海参固有的滋味,无异味  | 具有海参固有的滋味,咸淡适中,无异味                       |
| 杂 质   | 无外来杂质,不牙碜  |  |

#### 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标     |
|-----|---------|
| 固形物 | 与标识相符   |
| pH  | 6.5~8.5 |

#### 4.5 安全指标

污染物指标应符合 GB 2762 的规定,微生物指标应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.6 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 4.7 兽药残留

兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 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 3.4 的要求逐项检验。

#### 5.2 固形物

按 GB/T 10786—2006 中 4.2.2.2 的规定执行。

#### 5.3 pH

按 GB/T 5009.45—2003 中 6.2 的规定执行。

## 5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法执行。

## 5.5 安全指标

污染物指标按 GB 2762 的规定执行,微生物指标按 GB 29921 的规定执行。

## 5.6 药物残留

药残检测应采用我国已公布的适用于海参中药物残留检测的相关方法标准。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则与抽样方法

#### 6.1.1 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。

#### 6.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

### 6.2 检验分类

#### 6.2.1 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、固形物、pH、净含量等。检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

#### 6.2.2 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。

### 6.3 判定规则

6.3.1 感官检验所检项目全部符合 4.3 的规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中表 A.1 规定,则判本批合格。

6.3.2 固形物与标识相符;每批平均净含量不得低于标示量。

6.3.3 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。微生物指标不得复检。

6.3.4 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。

## 7 标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标签

销售包装的标签必须符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定,并需注明产地及食用方法。

### 7.2 包装

#### 7.2.1 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,符合相关食品卫生标准规定。

#### 7.2.2 包装要求

包装环境应符合卫生要求。一定数量的小包装,装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,并有产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

### 7.3 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。宜采用冷藏或冷冻运输。

### 7.4 贮存

7.4.1 冷藏贮存温度为0℃~5℃,冷冻贮存温度为-18℃以下。

7.4.2 贮存库应清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备。

7.4.3 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。