

ICS 67.120.30
X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3310—2018

海 参 粉

Sea cucumber powder

2018-12-19 发布

2019-06-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村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、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、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、朱文嘉、郭莹莹、吴岩强、孙永军、江艳华、姚琳、左红和。

海参粉

1 范围

本标准规定了海参粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以刺参(*Stichopus japonicus*)为原料,经过预处理、酶解或不酶解、干燥、粉碎、包装等工艺制成的海参粉。以其他海参加工的海参粉可参照执行。

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/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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 33108 海参及其制品中海参皂苷的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 刺参应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 加工过程中不应添加酶制剂以外的非刺参原辅料。

3.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.3 加工要求

厂区环境、厂房、车间、设施与设备、卫生管理、生产过程的食品安全控制及人员的要求应符合 GB 20941 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	要 求
外观	均匀粉末状,无结块
色泽	灰色、黑灰色、褐色,色泽一致
气味	具有本品特有的气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.5 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	优级品	合格品
海参多糖,g/100 g	≥5	≥2
蛋白质,g/100 g	≥60	≥50
氯化物(以 Cl ⁻ 计),%	≤1	≤3
海参皂苷,mg/g	≥0.1	
水分,g/100 g	≤7	

3.6 安全指标

3.6.1 按照海参原料的脱水率折算成鲜品后的污染物限量、兽药残留限量应符合 GB 10136 的规定。

3.6.2 微生物指标应符合 GB 10136 中熟制动物性水产制品的规定。

3.7 净含量

预包装的产品净含量应符合 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,取 10 g 试样平置于白色搪瓷盘内,按 3.4 的规定逐项检验。

4.2 海参多糖

按 SC/T 3049 的规定执行。

4.3 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

4.4 氯化物

按 GB 5009.44 的规定执行。

4.5 海参皂苷

按 GB/T 33108 的规定执行。

4.6 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.7 安全指标

4.7.1 污染物、兽药残留的检测按 GB 10136 中规定的方法执行。按附录 A 规定计算海参粉的脱水率换算系数 K。检测值乘以 K,即为产品中污染物、兽药残留的检测结果。

4.7.2 微生物指标应符合 GB 10136 的规定。

4.8 净含量

按 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

在同一生产周期中,用同一批原料、同一方法生产出来一定数量的产品为一批,按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

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、净含量、水分、蛋白质、氯化物、菌落总数和大肠菌群,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较大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少 2 次的周期性检验。

5.3 判定规则

所有指标全部符合本标准规定时,判该批产品合格。

6 标签、标志、包装、运输、储存

6.1 标签、标志

6.1.1 非预包装产品的标签应标示产品的名称、等级、产地、生产者或销售者名称、生产日期等。

6.1.2 预包装产品的标签应标示原料品种,并符合 GB 7718 的规定。

6.1.3 营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.1.4 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用铝箔复合袋、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

产品应密封包装后装入纸箱。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,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染,不应靠近或接触有腐蚀性物质,不应与气味浓郁物品混运。

6.4 储存

储存库内应保持清洁、整齐,符合食品卫生要求。产品应储存于干燥阴凉处,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。不同品种、规格、批次的产品应分垛存放,标识清楚,并与墙壁、地面、天花板保持一定的距离,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(A.1)计算,结果保留 2 位有效数字。

$$PUBLISHER = \frac{100 - M_1}{100 - M_2} \dots \dots \dots \quad (A.1)$$

式中：

K —脱水率换算系数；

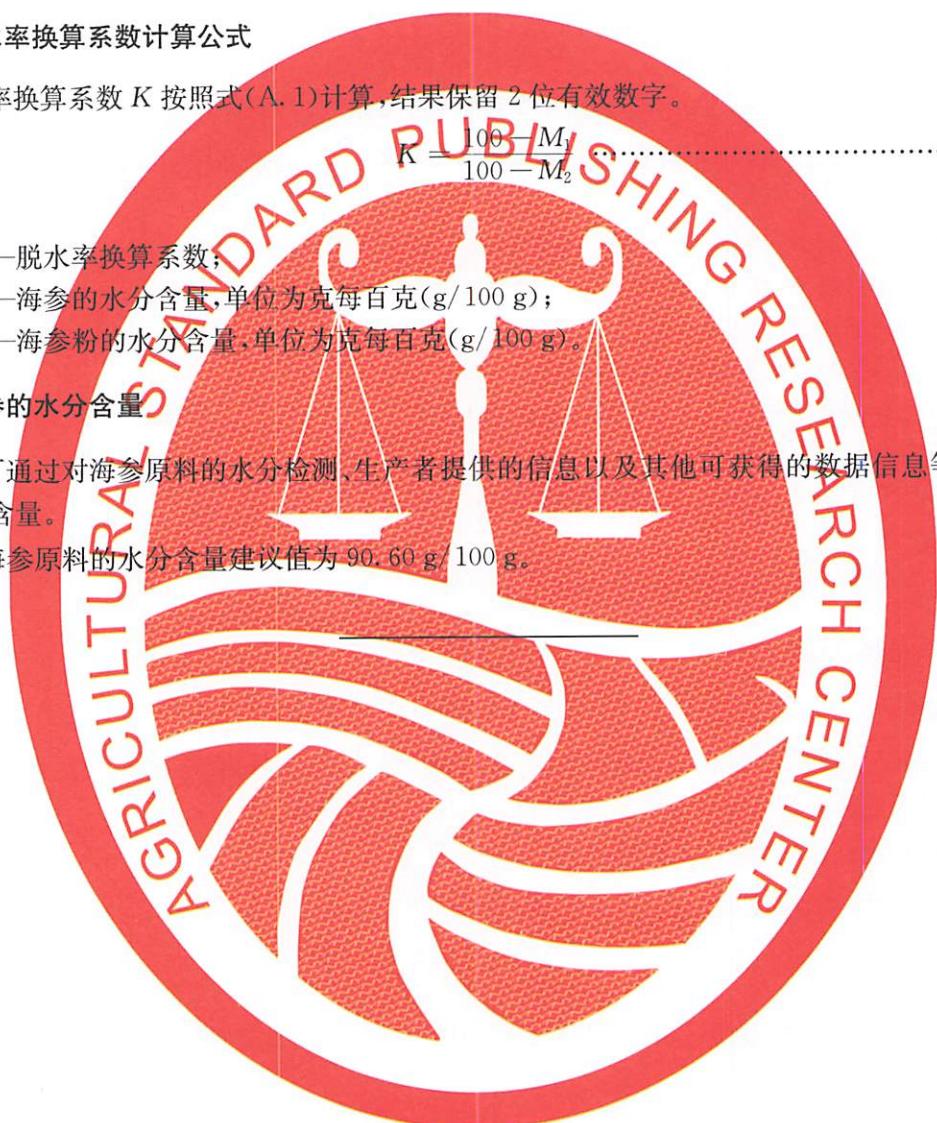
M —海参的水分含量,单位为克每百克(g/100 g);

M_2 —海参粉的水分含量, 单位为克每百克(g/100 g)。

A.2 海参的水分含量

A. 2.1 可通过对海参原料的水分检测、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定海参原料的水分含量。

A.2.2 海参原料的水分含量建议值为 90.60 g/100 g。



中华人民共和国

水产行业标准

海参粉

SC/T 3310—2018

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码：100125 网址：www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2019 年 4 月第 1 版 2019 年 4 月北京第 1 次印刷

书号：16109 · 4709

定价：18.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话：(010) 59194261



SC/T 3310—2018