

T/SCFA

中国渔业协会团体标准

T/SCFA 0017—2024

普兰店冻煮海参

Frozen boiled sea cucumber in Pulandian

中国渔业协会

China Fisheries Association

2024-9-12 发布

2024-10-1 实施

中国渔业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由中国渔业协会提出并归口。

本文件起草单位：大连市普兰店区海参协会、大连鑫玉龙海洋生物种业科技股份有限公司、大连市普兰店区农业农村局、大连海洋大学。

本文件主要起草人：陈冰、丁雨、车鉴、汪德峰、赵树全、李双双、林永亮、张俊杰、于海洋、马永生。



普兰店冻煮海参

1 范围

本文件规定了普兰店地区冻煮海参（仿刺参，*Apostichopus japonicus*）的原料、加工用水、产品规格、感官要求、理化指标、安全指标、净含量等要求，描述了相应的试验方法，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输、贮存做出了规定。

本文件适用于以大连普兰店地区生产的仿刺参为原料，经去内脏、清洗、预煮、冷却、速冻等工序制成的不包冰衣且不可直接食用的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 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 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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普兰店冻煮海参 frozen boiled sea cucumber in Pulandian

以大连普兰店地区生产的活海参为原料，经去内脏、清洗、预煮、冷却、速冻等工序制成的不包冰衣且不可直接食用的产品。

4 要求

4.1 原料

品质良好，无污染的鲜、活海参，应符合GB 2733 的规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749 的规定。

4.3 产品规格

产品规格以每 500 g所含的个体数量表示。同规格个体大小应基本均匀，与标示规格一致。

4.4 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	黄褐色、黑褐色、绿褐色、灰褐色、黄色等自然色泽
组织	肉质组织紧密，有弹性
形态	体形完整，肉质肥满，棘刺挺直，切口较整齐
滋、气味	具本产品固有的滋味与气味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤90
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤3
蛋白质/(g/100g)	≥7

4.6 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。

4.7 净含量

预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定。

5 试验方法

5.1 规格检验

5.1.1 当产品包装的标签上标明规格时，应检验规格。

5.1.2 取10只~20只冻煮海参称重(准确至0.1g)，换算为每500g样品冻煮海参个体数量，保留整数。

5.2 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表1的要求逐项检验。

5.3 理化检验

5.3.1 样品的处理方法

取样品≥200g，自然解冻后用粉碎机粉碎或研钵体研细处理后用于水分、氯化物、蛋白质等指标的检测。

5.3.2 水分的检验

按GB 5009.3描述的方法测定。

5.3.3 氯化物的检验

按GB 5009.44 描述的方法测定。

5.3.4 蛋白质的检验

按GB 5009.5 描述的方法测定。

5.4 安全指标的检验

按GB 2762、GB 31650 描述的方法测定。

5.5 净含量的检验

按JJF 1070 描述的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一来源，同一班次，同一日期，同一规格的产品组成检验批或以交货批组成检验批。

6.2 抽样方法

按GB/T 30891 的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、净含量，产品凭检验入库或出厂。

6.3.2 型式检验

检验项目为本文件中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 停产6 个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对质量有争议，仲裁需要时。

6.4 判定规则

6.4.1 全部检验项目符合要求，则判定本批产品合格。

6.4.2 所检项目中若有一项指标不符合本文件要求时，允许加倍抽样将此项指标复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

6.4.3 所检项目中若有两项或两项以上指标不符合本文件要求时，则判定本批产品不合格。

7 标识、包装、运输、储存

7.1 标识

产品包装标识应清晰、完整、牢固，标注内容应符合 GB 7718、GB 28050、SC/T 3035 的规定，并标明产品名称、规格、原料产地等。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应洁净、牢固、防水、无异气味，并应符合 SC/T 3035 标准的规定。

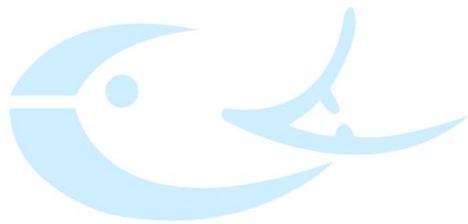
7.2.2 应按同一规格、同一批次包装，不应混装。

7.3 运输

运输过程保持运输温度不应高于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

7.4 贮存

产品贮存温度应为 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，并应离墙、离地按批次存放。冷冻库内应清洁、卫生、无异味、无虫鼠害、无化学品污染。不同规格、批次的产品应分垛存放，标识清楚。



中國漁業協會

China Fisheries Association