

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3111—1996

冻 扇 贝 柱

1996-05-29 发布

1996-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是在进行了大量调研和试验的基础上,参考了国外先进标准而编制的。这样将利于产品质量的提高,以适应国内冻扇贝柱生产和参与国际竞争的需要。

本标准在编制过程中参考了美国联邦规范“冻生扇贝柱分级标准”CFR(Part 266),水分含量采用了美国食品和药物管理局(FDA)1994年发布的冻生扇贝柱的规定。

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。

本标准主要起草人:李晓川、陈远惠、王联珠、刘淇、温金利。

冻扇贝柱

1 范围

本标准规定了冻扇贝柱的规格、要求、抽样、试验方法和标志、标签、包装要求。

本标准适用于以栉孔扇贝 (*Chlamys farreri*)、海湾扇贝 (*Argopecten irradians*) 和虾夷扇贝 (*Pati nopecten yessoensis*) 的闭壳肌为原料经水洗、冷冻制成的扇贝柱。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2760—86 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762—81 食品中汞允许量标准
- GB 4789. 2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789. 4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4811—84 海产食品中无机砷允许量标准
- GB/T 5009. 17—1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009. 45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749—85 生活饮用水卫生标准
- GB 7718—94 食品标签通用标准

3 要求

3.1 产品规格

产品按单位质量所含粒数分为 7 个规格,见表 1。

表 1

| 单 位 | 规 格 |
|---------|---|
| 粒/500 g | 40~60, 61~80, 81~100, 101~120, 121~150, 151~200, 201~300 |

3.2 原料和加工要求

3.2.1 应选用洁净的、无污染的活扇贝为原料。

3.2.2 同一批原料只能是同一品种的扇贝。

3.2.3 剥取的扇贝柱应用符合 GB 5749 规定的饮用水洗净并及时冷冻加工。

3.2.4 加工中使用的添加剂必须是磷酸盐类食品添加剂,并须在包装上标明添加剂名称。添加剂名称及使用量应符合 GB 2760 规定。

3.3 感官指标

感官指标见表 2。