

ICS 67.120.30
X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3114—2002

冻 螯 虾

Frozen crawfish

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是参照了联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)的食品法典委员会标准 CODEX STAN 92—1981《冻虾》(Quick frozen shrimps or prawns)的规定、瑞典对进口冻虾的细菌检验实施标准和美国食品和药物管理局(FDA)对进口虾的检验标准的有关要求,结合我国冻螯虾生产的实际情况编写的。

本标准在对冻螯虾的感官要求、冻品中心温度的要求等方面参照了 CODEX STAN 92—1981《冻虾》标准;在微生物指标的确定中参照了瑞典对进口冻虾的细菌检验标准和 FDA 的要求;其他指标根据我国有关标准的规定和生产实际情况而确定。

本标准的附录 A 是规范性附录。

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:江苏省海洋与渔业局、盐城海腾水产食品有限公司。

本标准主要起草人:顾克洲、刘俊峰、夏宇、张载顺。

冻 螯 虾

1 范围

本标准规定了冻螯虾制品的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装要求。

本标准适用于以克氏螯虾(*Procambarus clarkii*)为原料经加工而成的冻生、熟制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2740 河虾卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6—1994 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.7—1994 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30—1994 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.13—1996 食品中铜的测定方法

GB/T 5009.15—1996 食品中镉的测定方法

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

NY 5070 无公害食品 水产品中渔药残留限量

NY 5073 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

SN/T 0341—1995 出口肉及肉制品中氯霉素残留量检验方法

SN/T 0437—1995 出口冻熟淡水螯虾制品检验规程

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 所有原料应为鲜活、清洁、无污染的螯虾,其品质应符合 GB 2740 的规定。

3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 使用的食品添加剂其使用范围及用量应符合 GB 2760 的规定。

3.2 规格