



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3207—2000

干 贝

Dried scallop adductor

2000 - 02 - 22 发布

2000 - 04 - 01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对水产行业标准 SC/T 3207—1988《干贝》(原 GB 8584—1988)进行的修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3207—1988 相比,增加了对销售包装的标签的规定,对水分与盐分的指标做了调整,并将其试验方法改为直接引用相关标准,将干贝的规格由 3 个改为 4 个。

本标准自实施之日起代替 SC/T 3207—1988。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人:杨宪时。

本标准 1987 年 8 月首次发布,本次修订为第一次修订。

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3207—2000

干 贝

代替 SC/T 3207—1988

Dried scallop adductor

1 范围

本标准规定了干贝的规格、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮运。

本标准适用于以栉孔扇贝(*Chlamys farreri*)、海湾扇贝(*Argopecten irradians*)等扇贝的新鲜闭壳肌为原料,经盐水煮熟、干燥等工序制成的干品。以虾夷扇贝(*Pecten yessoensis*)、长肋日月贝(*Anussium pleuronectes*)、美丽日本日月贝(*Anussium japonica*)的新鲜闭壳肌加工的干品也可参照执行。本标准不适用于经调味或其他进一步加工的产品。

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/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 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法

GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

GB 16324—1996 海水贝类干制品卫生标准

3 要求

3.1 规格

产品规格可以按个体大小分,也可以混等。按大小分的要求见表1。

表1 规格

粒/kg

| 规格 | 特大 | 大 | 中 | 小 |
|----|------|-----------|-------------|--------|
| 数量 | ≤800 | 801~1 000 | 1 001~1 200 | ≥1 201 |

3.2 感官要求

感官要求见表2。

表2 感官要求

| 项目 | 一级品 | 二级品 | 三级品 |
|-------|----------------------|-------------|---------|
| 色泽 | 光泽好,半透明 | 光泽较好 | 光泽暗淡 |
| 组织形态 | 颗粒坚实,饱满 | 颗粒坚实较饱满 | 颗粒不整齐 |
| 滋味、气味 | 味鲜美,具浓厚特有的香味 | 味较鲜美,具特有的香味 | 味较鲜,无异味 |
| 其他 | 体表洁净,无杂质,无污染,无虫害,无霉变 | | |

中华人民共和国农业部 2000-02-22 批准

2000-04-01 实施