



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3013—2002

贝类净化技术规范

Technical specifications for shellfish depuration

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国水产
行业标准
贝类净化技术规范
SC/T 3013—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字

2003年1月第一版 2003年1月第一次印刷

印数 1—600

*

书号: 155066·2-14948

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准制定时参考了中华人民共和国渔政渔港监督管理局颁布的《贝类生产环境卫生监督管理暂行规定》、美国的《国家贝类卫生纲要》(NSSP)和欧共体理事会指令(91/492/EEC)《活双壳贝类生产和投放市场的卫生条件的规定》中相关的技术要求。

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东海水产研究所。

本标准主要起草人：乔庆林、缪宇平。

贝类净化技术规范

1 范围

本标准规定了贝类原料及净化贝产品要求、贝类净化工厂选址、设计和建造要求、贝类净化工艺和技术要求、贝类净化工厂的质量管理。

本标准适用于滤食性海产瓣鳃纲双壳贝类浅水池系统净化处理,清除贝类体内微生物和砂等的污染物质。

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 2744 海水贝类卫生标准

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 11607 渔业水质标准

QB/T 1172 紫外线消毒器

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

贝类生产环境卫生监督管理暂行规定〔中华人民共和国渔政渔港监督管理局(1997年)〕

3 贝类原料和净化贝产品要求

3.1 原料

3.1.1 捕捞

净化用贝类原料应捕自中华人民共和国渔政渔港监督管理局(1997年)颁布的《贝类生产环境卫生监督管理暂行规定》中划分的第二类生产区域。捕捞的方法应不会造成对贝壳或肌肉组织的损害。贝类原料中90%样品的大肠菌群不能超过6 000 MPN/100 g 贝肉。

3.1.2 管理

贝类原料在净化前应贮藏在阴凉的场所,贝类从起捕到开始净化的时间不应超过12 h。不是同一海域捕捞的贝类和不是相同品种的贝类不能混在一起,应分开存放。

每批贝类原料应由专职质量检验人员进行验收,记录下品种、数量、捕捞地点、日期、捕捞者的姓名并进行编号。

3.2 净化贝产品的质量

3.2.1 净化贝的感官要求

贝类外壳色泽、鲜度、活力、对碰撞的反映和气味等感官要求应符合贝类固有特征,贝肉没有砂感。

3.2.2 净化贝的理化指标

贝肉中挥发性盐基氮、汞、无机砷、六六六、滴滴涕等含量符合GB 2744规定;贝肉中大肠菌群低于