

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3110—1996

冻 虾 仁

1996-05-29 发布

1996-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是参照 FAO/WHO 食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 92—1981《冻虾》和美国 FDA 对进入美国的生虾要求,结合我国冻虾仁生产的实际情况编写的。

本标准在对冻虾仁的感官要求、冻品中心温度的要求及感官检查缺陷统计方法等方面采用了 CAC《冻虾》标准;在微生物指标的确定中参照了 FDA 的要求。这样可以使冻虾仁产品尽快适应国际贸易的需要,提高在国际市场上的竞争力。

本标准的附录 A 是标准的附录。

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。

本标准起草人:许钟、杨宪时。

冻 虾 仁

1 范围

本标准规定了冻虾仁的定义、要求、抽样、试验方法、产品分类和标志、标签、包装要求。

本标准适用于以对虾科(*Penaeidae*)、长臂虾科(*Palaemonidae*)、褐虾科(*Crangonidae*)及长额虾科(*Pandalidae*)的虾为原料,经拣选、清洗、去壳等处理的冻生虾仁(球)。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 2740—94 河虾卫生标准
- GB 2741—94 海虾卫生标准
- GB 2760—86 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5749—85 生活饮用水卫生标准
- GB 7718—94 食品标签通用标准

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 虾球: 体形 2 节以上的不完整虾仁。
- 3.2 撕损虾仁: 撕损的口子超过撕损处虾体厚度的三分之一或对外观有严重影响的其他损伤的虾仁。

4 要求

4.1 主要原辅料

- 4.1.1 虾必须是鲜度良好、无污染、无异味的冰鲜虾或冷冻虾。
- 4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 使用的食品添加剂,其使用范围及用量必须符合 GB 2760 规定,出口产品应符合进口国有关规定。

4.2 冻品外观

冻品表面不得有变形、破碎、融化现象,冰衣(被)良好(如有能够防止干耗和氧化的包装,可以不镀冰衣)。单冻的个体间容易分离。每公斤不到 77 只的个体成块冻结时须排列整齐。

- 4.3 冻品中心温度不得高于 -18°C (合同有规定的按合同办,但不得高于 -15°C)。

4.4 感官

- 4.4.1 虾仁的外观、口感、气味指标见表 1。