

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3303—1997

冻 烤 鳗

Frozen roasted eel

1997-12-19 发布

1998-05-01 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
冻 烤 鳗

SC/T 3303—1997

*

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:68522112

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

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 25 千字

1998年5月第一版 1998年5月第一次印刷

印数 1—1 000

*

书号: 155066·2-12067

*

标 目 336—39

前 言

冻烤鳗是一种加工要求高、营养丰富的食品,目前我国主要是供出口用。本标准在编制过程中参考了很多贸易合同中对规格、感官的要求和主要进口国对鳗鲡及其产品的卫生要求。

冻烤鳗产品中农药及渔药残留量是各国严格检查的项目,其控制应从活的原料鳗开始,为方便烤鳗生产者,本标准将我国有关部门对鱼类食品中兽药的最高残留量列出,并以提示的附录将日本厚生省对进口鳗鲡的规定列出。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准的附录 B 和附录 C 是提示的附录。

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:广东金曼集团股份有限公司、潮州市技术监督局、汕头商检局、汕头大学、汕头市技术监督局。

本标准主要起草人:张旭强、张兆彬、陈会波、蔡继伟、林永胜、陈镇安、蔡东生。

中华人民共和国水产行业标准

冻 烤 鳗

SC/T 3303—1997

Frozen roasted eel

1 范围

本标准规定了冻烤鳗的技术要求、检验规则、试验方法、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以活鳗鲡(*Anguilla japonicus*、*Anguilla anguilla*)经宰杀、去内脏、烤制后冷冻而成的冻烤鳗产品。冻烤鳗鱼肝可相应参照。

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 2828—87 逐批检查计数抽样程序及抽样表(适用于连续批的检查)

GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—94 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10—94 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB 5749—85 生活饮用水卫生标准

GB 7718—94 食品标签通用标准

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 冻烤鳗

以养殖活鳗鲡为原料,经去除内脏及骨加工处理和烤制后,冷冻而成的熟制品。

3.2 冻原味烤鳗(冻白烧烤鳗)

未加入调味配料的冻烤鳗。

3.3 冻调味烤鳗(冻蒲烧烤鳗)

加入调味配料的冻烤鳗。

3.4 冻有头整条烤鳗(冻有头长烧烤鳗)

鳗体完整的有头冻烤鳗。

3.5 冻无头整条烤鳗(冻无头长烧烤鳗)

鳗体完整的去头冻烤鳗。

3.6 冻串块烤鳗(冻串烧烤鳗)

条鳗去头、去骨、去内脏后切成块状,穿入竹签成串,然后进行烤制冷冻的串状冻烤鳗。