



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3311—2018

即 食 海 蜇

Ready-to-eat jellyfish

2018-12-19 发布

2019-06-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由农业农村部渔业渔政管理局提出。

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(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准主要起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、吴川市天然食品有限公司、江门市丰正食品有限公司。

本标准主要起草人：杨贤庆、岑剑伟、李来好、黄卉、郝淑贤、魏涯、赵永强、张月桂、杨海潮。



即 食 海 蜇

1 范围

本标准规定了即食海蜇的产品要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及储存。

本标准适用于以盐渍海蜇为主要原料,经切分、漂洗、热烫、包装等工序加工而成的即食产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10786—2006 罐头食品的检验方法
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- SC/T 3210 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 海蜇

盐渍海蜇原料应符合 SC/T 3210 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.1.4 调料包

调料包的原料、辅料及包装材料应符合相应标准及规定。

3.2 加工要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB 20941 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有海蜇固有的白色、浅黄色、褐色(自然色泽),有光泽
组织及形态	条状或块状,咀嚼有脆性
气味和滋味	具有海蜇固有的气味和滋味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质,品尝时无异物感

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
固形物, g/100 g	≥ 50
氯化物(以固形物中 Cl ⁻ 计), %	≤ 3.0
铝的残留量(以固形物中 Al 计), mg/kg	≤ 500

3.5 安全指标

污染物限量、微生物限量、农药和兽药残留限量指标应符合 GB 10136 的规定。

3.6 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足、洁净无异味的环境中,打开产品包装,沥去汤汁后,将固形物倒在白色搪瓷盘中,按 3.3 的规定逐项检验。

4.2 固形物

按 GB/T 10786—2006 中 4.2.2.1 的规定执行。

4.3 氯化物

取 4.2 中固形物,按 GB 5009.44 的规定执行。

4.4 铝的测定

取 4.2 中固形物,按 GB 5009.182 的规定执行。

4.5 安全指标

按 GB 10136 的规定执行。

4.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891—2014 的规定执行。

5.2 检验分类

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、净含量、固形物、微生物指标。检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目:

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 加工原料变化或生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有差异时;
- f) 正常生产时,每年至少 2 次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 感官检验所检项目全部符合 3.3 规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 中表 A.1 规定,则判为批合格。

5.3.2 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

5.3.3 除微生物指标外,其他指标检验结果中若有 2 项或 2 项以上指标不符合标准规定时,则判该批产品不合格;若有 1 项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复检 1 次,按复检结果判定该批产品是否合格。

5.3.4 微生物指标有 1 项检验结果不合格,则判该批产品为不合格,不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、储存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定,并需在包装上注明食用方法。营养标签应符合 GB 28050 的规定,固形物及调料包的营养成分分别标示。

6.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,质量应符合相关食品安全标准规定。

6.2.2 包装要求

一定数量的小包装,装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,并有产品合格证。包装应牢固、不易破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥,无异味。并有防雨、防晒设施,不得与有害、有毒、有异味物品混装运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

6.4 储存

产品应储存在阴凉、清洁、卫生的仓库内,严禁与有害、有毒、有异味物品一起储存。不同品种,不同规格,不同批次的产品应分别堆垛,并用垫板垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

中华人民共和国
水产行业标准
即食海蜇
SC/T 3311—2018

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

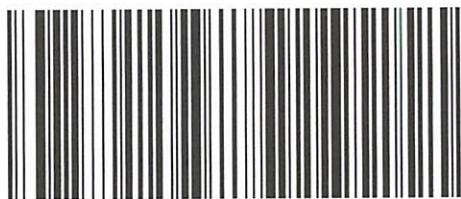
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2019 年 4 月第 1 版 2019 年 4 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·4710

定价: 12.00 元



SC/T 3311—2018

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261