

中華民國國家標準	冷凍乾燥蝦仁	總號	4453
CNS		類號	N5137

Freeze dried shrimp

1. 適用範圍：本標準適用於經冷凍真空乾燥後之蝦仁。
2. 原料：本品所採用之原料應新鮮、清潔。
3. 品質：本品依成品之大小分為大、中、小三種等級。

等級 項目	大 (尾 / 1b)	中 (尾 / 1b)	小 (尾 / 1b)
成品	500-1000	1001-2000	2001-3000
水分	4% 以下。		
形態	應維持完整形態，其中碎肉（體型二分之一以下）部分不超過 5%，粉末不超過 5%。		
色澤	保持蝦仁應有色澤，不得有灰白色或灰黑色之不良色澤。		
氣味	應無硫化氫臭、氨臭或其它異臭。		
夾雜物	不得附有砂土、毛髮或蟲體等其它異物。		

4. 衛生要求：本品應符合本國有關衛生法令之規定。
5. 包裝及標示：本品包裝材料除應符合行政院衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」之規定外，應能有效防止氧氣及濕氣之滲透，並可適當防止內容物受到機械傷害；其標示應符合 CNS 3192 [包裝食品標示] 之規定。
6. 檢驗：依 CNS 4454 [冷凍乾燥蝦仁檢驗法]。

引用標準：CNS 3192 包裝食品標示
CNS 4454 冷凍乾燥蝦仁檢驗法

第一修訂：69 年 05 月 24 日

(共 1 頁)

公布日期 67 年 7 月 24 日	經濟部標準檢驗局印行	修訂公布日期 86 年 5 月 27 日
-----------------------	------------	-------------------------

印行日期94年10月

本標準非經本局同意不得翻印