



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3305—2003

烤 虾

Roast shrimp

2003-07-30 发布

2003-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前　　言

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：福建省水产研究所、石狮祥芝水产食品开发公司。

本标准主要起草人：许永安、许健全、廖登远、吴铁民、刘海新、刘智禹。

烤 虾

1 范围

本标准规定了烤虾的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻虾(shrimp)为原料,经去头、剥壳(保留尾扇及尾节的壳)、调味、干燥、烤熟等工序所制成的产品。

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 317 白砂糖

GB 2741 海虾卫生标准

GB/T 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.6—1994 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB/T 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.30—1994 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4803 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准

GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法

GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

QB/T 1500 味精

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 原料虾

新鲜或冷冻虾,虾肉鲜度良好,无异味,质量符合 GB 2741 规定。

3.1.2 精制盐

符合 GB 5461 的规定,氯化钠含量 97%以上。

3.1.3 白砂糖

符合 GB 317 的规定。