



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3113—2002

冻 虾

Frozen prawn

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准中亚硫酸盐指标的确定参照联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)的食品法典委员会标准 CODEX STAN 92—1981, Rev. 1—1995《速冻虾产品》(Quick frozen shrimps or prawns)的规定,挥发性盐基氮(VBN)指标的确定参照 GB 2740—1994《河虾卫生标准》、GB 2741—1994《海虾卫生标准》中的规定,安全性指标的确定参照 NY 5070—2002《无公害食品 水产品中渔药残留限量》、NY 5073—2001《无公害食品 水产品中有毒有害物质限量》中的规定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

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:中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人:王联珠、李晓川、陈远惠、翟毓秀。

冻 虾

1 范围

本标准规定了冻虾产品的规格、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输。

本标准适用于以中国对虾(*Penaeus Chinesis*)、长毛对虾(*Penaeus penicillatus*)、南美白对虾(*Penaeus vanammi*)、日本对虾(*Penaeus japonicus*)、斑节对虾(*Pinaeus monodon* Fabricius)、墨吉对虾(*Penaeus merguensis*)、罗氏沼虾(*Macrobrachium rosenbergii*)为原料,经冷冻加工制成的冻全虾、冻无头虾。以其他大型虾加工的冻虾也可参照执行。

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 2740 河虾卫生标准
- GB 2741 海虾卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 3097 海水水质标准
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6—1994 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.7—1994 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.34—1996 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- NY 5070—2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- NY 5073—2001 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量
- SC/T 3015—2002 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SN/T 0341—1995 出口肉及肉制品中氯霉素残留量检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

软壳虾 softshell shrimp

用手指触及虾体尾节前第三节甲壳无弹性感觉的虾。

3.2

黑斑、黑箍 black spots

虾体甲壳的黑变部分。黑变部分长度达甲壳弧长二分之一者(包括间断形成条状)为黑箍,不足二分