



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3122—2014

冻 鱿 鱼

Frozen squid

2014-03-24 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位：浙江省海洋开发研究院、中国水产科学研究院南海水产研究所、浙江兴业集团有限公司。

本标准主要起草人：郑斌、杨贤庆、郝云彬、马永钧、杨会成、周秀锦、周宇芳。

冻 鱿 鱼

1 范围

本标准规定了冻鱿鱼的分类、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以枪乌贼科(Loliginidae)、柔鱼科(Ommastrephidae)等鲜品为原料,经加工的冻整只鱿鱼、冻鱿鱼胴体、冻带(去)皮开片鱿鱼和其他加工工艺的生冻鱿鱼及其制品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 分类

主要产品分类见表1。

表1 主要产品分类

产品名称	产 品 特 征
整只鱿鱼	胴体、头足、鳍须基本完整的鱿鱼
鱿鱼胴体	胴体基本完整,去头足、内脏(肠、墨),去鳍(或不去)和去表皮(或不去)的鱿鱼
冻带皮开片鱿鱼	胴体剖割开片,去内脏、去头足(或不去)、去鳍(或不去)的鱿鱼
冻去皮开片鱿鱼	胴体剖割开片,去表皮、内脏、头足、鳍须的鱿鱼

4 要求

4.1 原料

4.1.1 鱿鱼

原料新鲜,品质良好。

4.1.2 水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的要求;清洁海水应达到 GB 5749 中微生物、有害污染物的要求,且不含异物。

4.2 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.3 规格

整只鱿鱼和鱿鱼胴体规格按个体大小划分;冻带(去)皮开片鱿鱼和其他加工工艺的生冻鱿鱼规格与产品标识应一致;每一规格大小应基本均匀。

4.4 感官