



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3302—2010
代替 SC/T 3302—2000

烤鱼片

Roasted fish fillet

2010-12-23 发布

2011-02-01 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,是对 SC/T 3302—2000《烤鱼片》的修订。

本标准与 SC/T 3302—2000 相比,主要修改内容如下:

- 不再对产品进行分级;
- 修改了水分指标;
- 修改了盐分指标;
- 增加了亚硫酸盐指标;
- 修改了卫生指标的规定。

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:中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国水产舟山海洋渔业公司、石狮市华宝明祥食品有限公司、好当家集团有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、戎素红、江艳华、刘鹏飞、朱文嘉、唐聚德、孙永军、刘天红、李猛。

本标准所代替标准的历次发布日期:1986年7月、2000年1月。本次修订为第二次修订。

烤鱼片

1 范围

本标准规定了烤鱼片的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以马面鲉(*Navodon modestus*)、鳕鱼(*Gadus macrocephalus*)为原料,经剖片、漂洗、调味、烘干、烤熟、轧松等工序制成的产品。由其他海水鱼制成的烤鱼片可参照执行。

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,仅所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 317 白砂糖
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- GB/T 18108 鲜海水鱼
- GB/T 18109 冻海水鱼
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3011 水产品中盐分测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 原料鱼:冰鲜或冷冻鱼,质量符合 GB 2733、GB/T 18108、GB/T 18109 的要求。
- 3.1.2 盐:符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 白糖:符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 味精:符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 生产用水:符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食品添加剂:加工中使用的添加剂品种及用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.7 其他辅料:应符合相应的标准及有关规定。

3.2 加工

加工过程的管理应符合 GB/T 27304 的规定。