

ICS 67.120.30
X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3215—2007

盐渍海参

Salted Sea Cucumber

2007-04-17 发布

2007-07-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部渔业局提出。

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：辽宁省长海县海水养殖研究所、辽宁省长海县质量技术监督局。

本标准主要起草人：李春茂、张吉素、张云屹、王青、王霞、纪卫东。

盐 渍 海 参

1 范围

本标准规定了盐渍刺参的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜刺参(*Stichepus japonicus*)为原料,经去内脏、清洗、预煮、盐渍、沥干等工艺制成的盐渍刺参产品。其他海参原料加工的产品可参照本标准执行。

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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 14769 食品中水分的测定

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3016 水产品抽样方法

3 要求

3.1 产品规格

产品规格的规定见表1。

表1 产品规格

单位为克每个

规格	特大	大	中	小
要求	≥50	≥35	≥20	≥15

3.2 感官要求

感官要求的规定见表2。

表2 感官要求

项 目	要 求
色泽	黑色或褐灰色
组织	肉质组织紧密,富有弹性
形态	体形完整,肉质肥满,刺挺直,切口较整齐
气味与滋味	具有本品固有滋气味,无异味
其他	无混杂物,体内无盐结晶

3.3 理化指标