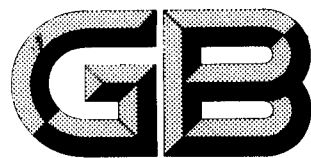


UDC 664.97
X 20



中华人民共和国国家标准

~~GB/T 11773—89~~

SC/T 3905-1989

鲟、鳇鱼籽

Ova of amur sturgeon and huso sturgeon

1989-11-06 发布

1990-07-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

GB/T 11773—89

鲟、鳊鱼籽

Ova of amur sturgeon and huso sturgeon

1 主题内容与适用范围

本标准规定了鲟、鳊鱼籽的技术要求、检验方法、检验规则和产品包装、标志、运输、贮存的要求。

本标准适用于以鲟鱼(*Acipenser schrencki*)、鳊鱼(*Huso dauricus*)卵为原料,经搓制、水洗、拌盐、排气等工序加工的鱼籽产品。也适用于饱和盐水加工的同类鱼籽产品。

2 引用标准

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 5009.45 水产品卫生标准的分析方法

3 技术要求

3.1 感官指标见表1:

表 1

指标项目	特 级 品	一 级 品	二 级 品
滋味与气味	具有该鱼籽固有的浓香味,无异味	香味淡,无异味	无香味,略有酸味
外观	籽粒大小均匀、完整,颜色亮灰或暗灰,表面光滑无异物、无血块和卵囊膜,允许有少量因排液排气所致破碎粒	籽粒大小不均匀,不太完整,颜色亮灰或暗灰,无异物,无血块和卵囊膜,允许有少量因排液排气所致破碎粒	颜色变暗,碎卵粒较多,有血块和卵囊膜
稠度	籽粒彼此分开,允许有少量分泌物	分泌物较多	变稀

3.2 理化指标见表2:

表 2

项 目	指 标
盐分(以 NaCl 计),%	3~5
挥发性盐基氮,mg/100 g	<15
酸度(以 NaOH 计),mg/100 g	<2.40

3.3 细菌指标:肠道致病菌不得检出。

国家技术监督局1989-11-06批准

1990-07-01实施