

ICS 67.120.30  
B 50

**SC**

# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3115—2006

---

## 冻 章 鱼

Frozen octopus



060727000359

2006-01-26 发布

2006-04-01 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：福建省水产研究所。

本标准主要起草人：许永安，廖登远，刘智禹，叶玫，张农。

# 冻 章 鱼

## 1 范围

本标准规定了冻章鱼的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于短蛸(*Octopus ocellatus*)、卵蛸(*Octopus ovalum*)、长蛸(*Octopus variabilis*)、真蛸(*Octopus vulgaris*)等章鱼属(*octopus*, 蛸属)经去脏、漂洗等冷冻加工成的生冻制品。

## 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 2733 鲜冻动物性水产品卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- 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 5009.44—2003 肉与肉制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
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
- SN 0169 大肠菌群、粪大肠菌、大肠杆菌的检验方法

## 3 要求

### 3.1 原料

应采用新鲜、清洁、未泡水、经过分等分级的章鱼为冷冻加工的原料,其品质应符合 GB 2733 中的规定。

### 3.2 加工要求

冷冻加工用水应符合 GB 5749 的要求,速冻温度应低于 $-28^{\circ}\text{C}$ ,并且中心温度应达 $-18^{\circ}\text{C}$ 后速冻过程才算完成。无加水冻的冻章鱼应镀冰衣(单冻品)或包冰被(块冻品)。

### 3.3 感官要求

#### 3.3.1 冻品外观

冻品外观要求见表 1。