



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3307—2014

冻干海参

Lyophilized sea cucumber

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:中国水产科学研究院黄海水产研究所、大连棒棰岛海产股份有限公司、大连市海洋渔业协会、大连海洋岛水产集团股份有限公司、大连财神岛集团有限公司、青岛佳日隆海洋食品有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、殷邦忠、朱文嘉、吴岩强、李晓庆、张华、孙晶、李春茂、宋春丽、卢丽娜、顾晓慧、王盛军、姜玉宝。

冻 干 海 参

1 范围

本标准规定了冻干海参的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜活刺参(*Stichepus japonicus*)、冷冻刺参、盐渍刺参等为原料,经真空冷冻干燥等工序制成的产品;以其他品种海参为原料加工的产品可参照执行。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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
- GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
- SC/T 3215 盐渍海参
- 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药残留最高限量

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 鲜活、冷冻海参应符合 GB 2733 的规定,盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定。

3.1.2 加工用水:加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 加工要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB/T 20941 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 冻干海参感官要求

项 目	要 求
色泽	黑灰色或灰白色,色泽较均匀
外观	体形完整,海参刺基本无残缺,表面无损伤
气味	无异味
杂质	无外来杂质