



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3308—2014

即食海参

Ready-to-eat 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、獐子岛集团股份有限公司、大连市海洋渔业协会、山东好当家海洋发展股份有限公司、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、赵世明、李晓庆、张华、胡炜、孙晶、李春茂、黄万成、孙永军、宋春丽、顾晓慧、王盛军。

即 食 海 参

1 范围

本标准规定了即食海参的产品形式、要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜活刺参(*Stichepus japonicus*)、冷冻刺参、盐渍刺参、干刺参等为原料,经加工制成的即食产品;以其他品种海参为原料制成的即食海参可参照执行。

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 317 白砂糖

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 5009.45—2003 水产品卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

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 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 10786—2006 罐头食品的检测方法

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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 3016—2004 水产品抽样方法

SC/T 3206 干海参

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 产品形式

3.1 未调味即食海参

原料经清洗、去脏、发制、杀菌或冷冻等工序制成的产品。

3.2 调味即食海参

原料经清洗、去脏、发制、入味、烘干、杀菌等工序制成的产品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 鲜活、冷冻海参应符合 GB 2733 的规定,干海参应符合 SC/T 3206 的规定,盐渍海参应符合