

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3105—2009

代替 SC/T 3105—1988

鲜 鲢 鱼

Fresh Chinese herring

2009-09-01 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对 SC/T 3105—1988《鲜鳙鱼》的修订。本标准与 SC/T 3105—1988 相比,主要修改内容如下:

- 删除原标准中“规格”一章;
- 删除了原标准中对产品的分级;
- 对感官要求的内容作了适当的修改;
- 增加了卫生指标的规定。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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、福建省水产技术推广总站、福建乐海欣水产实业有限公司。

本标准主要起草人:王奇欣、刘智禹、陈燕婷、汪劲、王文建。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:SC/T 3105—1988。

鲜 鳊 鱼

1 范围

本标准规定了鲜鳊鱼的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于鳊鱼(*Ilisha elongata*)鲜品。冻鳊鱼解冻后可参照执行。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

3 要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求
外 观	体表	体态匀称、无畸形,鳞被完整、鳞片紧密;背部及体侧为灰黄色,腹面为银白色,腹鳍及尾鳍呈淡黄色,有光泽
	鳃	鳃丝清晰,呈鲜红色,黏液透明
	眼球	眼球饱满,角膜透明
气 味		具有鳊鱼固有气味,无其他异味
组 织		肌肉组织坚实、富有弹性,肛门不突出,内脏清晰、无腐败变质
水煮试验		水煮后,具鲜鱼正常的鲜味,口感肌肉组织紧密有弹性,滋味鲜美
注:当外观、气味、组织不能判定产品质量时,进行水煮试验。		

3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤20.0

3.3 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2733 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 在光线充足、无异味或其他干扰的环境下,将样品置于清洁的白瓷盘上,按 3.1 感官要求进行逐