

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3111—2006
代替 SC/T 3111—1996

冻 扇 贝

Quick frozen scallop



06103000J013

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对 SC/T 3111—1996《冻扇贝柱》的修订。

本次修改主要内容：

——扩大了标准的适用范围；

——标准中增加了挥发性盐基氮、甲基汞、铅、镉、多氯联苯、麻痹性贝类毒素、腹泻性贝类毒素限量指标,以及增加了大肠菌群、副溶血性弧菌的指标；

——取消了汞的限量、菌落总数的规定。

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：国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：王联珠、李晓川、翟毓秀、江艳华、路世勇、孙建华、王腾、陈远惠。

本标准于 1996 年 5 月首次发布。

冻 扇 贝

1 范围

本标准规定了冻扇贝产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以栉孔扇贝(*Chlamys farreri*)、海湾扇贝(*Argopecten irradians*)、虾夷扇贝(*Patinopecten yessoensis*)为原料,经处理、速冻制成的产品;其他品种扇贝生产的产品可参照执行。

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 2760 食品中添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- 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
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- NY 5062 无公害食品 海湾扇贝
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
- SC/T 3023 麻痹性贝类毒素的测定 生物法
- SC/T 3024 腹泻性贝类毒素的测定 生物法

3 分类

产品分类见表1。

表1 产品分类

产品名称	产品特征
冻扇贝	带壳或单壳、未去内脏的速冻扇贝产品
带裙边冻扇贝	单壳或无壳、去内脏、带裙边的速冻扇贝产品
带生殖腺冻扇贝柱	以去壳、去内脏及裙边,带生殖腺的扇贝的闭壳肌为原料,经水洗、速冻制成的产品
冻扇贝柱	以扇贝的闭壳肌为原料,经水洗、速冻制成的产品