



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3210—2015
代替 SC/T 3210—2001

盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

Salted jellyfish and salted jellyfish head

2015-02-09 发布

2015-05-01 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。

本标准代替 SC/T 3210—2001《盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头》。与 SC/T 3210—2001 相比,主要技术变化如下:

- 范围删除盐干次数;
- 删除规格要求;
- 盐渍海蜇皮感官改为 3 个等级;
- 修改了水分含量;
- 明矾含量降低并取消下限限制;
- 安全指标应符合 GB 2762 的规定;
- 增加“净含量”规定,并按 JJF 1070 的规定执行;
- 抽样方法改为按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

本标准由农业部渔业渔政管理局提出。

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南海水产研究所。

本标准主要起草人:郝淑贤、李来好、黄卉、魏涯、刁石强、石红、邓建朝。

本标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3210—1986、SC/T 3210—2001。

盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

1 范围

本标准规定了盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于海蜇(*Rhopilema esculenta*)及黄斑海蜇(*Rhopilema hispidum*)等食用水母经盐矾提干的非即食的加工制品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1895 食品添加剂 硫酸铝钾
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3011 水产品中盐分测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适应于本文件。

3.1

头血 head blood

海蜇颈部、口腕部(即海蜇头)的分泌物。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜海蜇不得有腐败变质或被污染的现象。
- 4.1.2 食用盐应用符合 GB 5461 中的规定。
- 4.1.3 硫酸铝钾(钾明矾)应符合 GB 1895 中的规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 中的规定。

4.2 感官要求

- 4.2.1 盐渍海蜇皮的感官要求见表 1。

表 1 盐渍海蜇皮的感官要求

项 目	一级品	二级品	三级品
外观	基本完整,片张平整,允许有 3 cm 以内破洞 2 处或裂缝 3 处,但裂缝长度不得超过长径的 1/3	片张基本完整,允许有破洞和裂缝	海蜇皮或边料