

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3120—2012

冻熟对虾

Frozen cooked shrimp

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 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：中国水产加工与流通协会、中国水产科学研究院黄海水产研究所、浙江省海洋开发研究院、中国水产科学研究院南海水产研究所、浙江跃腾水产食品有限公司、舟山市越洋食品有限公司、湛江恒兴水产科技有限公司、旭骏水产(湛江)有限公司。

本标准主要起草人：王联珠、郑斌、杨贤庆、崔和、李融、赵海燕、兰斌、何迎春、陈永。

冻 熟 对 虾

1 范围

本标准规定了冻熟对虾产品的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、贮存和运输。

本标准适用于以南美白对虾(学名为凡纳滨对虾, *Penaeus vanammi*)、日本对虾(*Penaeus japonicus*)、斑节对虾(*Penaeus monodon Fabricius*)、中国对虾(*Penaeus chinensis*)、长毛对虾(*Penaeus penicillatus*)、墨吉对虾(*Penaeus merguensis*)、刀额新对虾(*Metapenaeus ensis*)等为原料,经挑选、清洗、蒸煮、速冻、包装制成的冻熟全虾;其他品种的冻熟虾可参照执行。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- 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
- 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 对虾

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.1.4 其他辅料

应符合相关法规及标准的规定。

3.2 加工要求

应符合 GB/T 27304 的规定。

3.3 规格

按个体大小划分规格,表示为每 500 g 所含虾的只数;同规格个体大小应基本均匀,单位重量所含虾的只数应与标示规格一致;至少 80% 个体大小在标示规格的计数范围内。

3.4 感官要求

3.4.1 冻品感官要求

虾体大小基本均匀,无干耗、无融化现象。个体间应易于分离,冰衣透明光亮。