

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0432—1995

出口冻煮河蚬肉检验规程

**Rules of inspection of frozen boiled
river clam meat for export (Corbicula fluminea)**

1995-09-20 发布

1996-01-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口冻煮河蚬肉检验规程

SN/T 0432—1995

Rules of inspection of frozen boiled
river clam meat for export (Corbicula fluminea)

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻煮河蚬肉的检验场所、设备、抽样要求,以及包装标示、温度、外观、品质、杂质、重量、规格等感官物理检验方法。

本标准适用于以河蚬(*Corbicula fluminea*)为原料加工的出口冻煮河蚬肉的检验。

2 引用标准

SN/T 0376 出口水产品检验抽样方法

SN/T 0377 出口冷冻水产品重量检验方法

SN/T 0378 出口冷冻水产品解冻方法

3 检验场所与设备

3.1 检验场所

自然光线充足,无阳光直接照射,温度适宜,通风良好,清洁卫生,无异味。

3.2 设备

3.2.1 检验操作台

不锈钢或瓷砖操作台。

3.2.2 衡器

经计量部门鉴定合格。衡器最大称量值不大于被称样品重量的五倍。

3.2.3 量具

钢尺或游标卡尺,经计量部门鉴定合格,最小刻度为 1 mm。

3.2.4 温度计

经计量部门鉴定合格,量程为 $\pm 50^{\circ}\text{C}$,分度为 0.5°C 。

3.2.5 解冻设备

按 SN/T 0378 规定。

4 抽样

4.1 冻前半成品

按生产日期、加工班次,对不同规格的半成品,按不少于 5% 的比例抽样。

4.2 成品

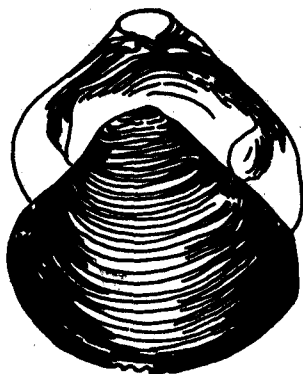
按批抽样,每批在 500 箱以内的抽 3 箱,每增加 500 箱或不足 500 箱增抽 1 箱。或按 SN/T 0376 规定抽样。

5 检验

5.1 品种鉴别

根据分类学原则,参照以下主要形态特征进行品种鉴别。

壳厚而坚固,全体略呈正三角形。左右两壳相等。壳顶膨起,向内和向前弯曲,因此两壳顶极接近。壳外被有棕黄色或暗褐色的表皮,并有光泽。体色与所栖息的环境及年龄有关。表面具有同心圆粗的生长轮纹,较老个体壳顶表皮常磨损脱落露出石灰质。壳内面紫白色,铰合部有主齿3枚,中央者最大。足大,呈舌状。



5.2 冻前半成品检验

检验冻前半成品的色泽、气味、口味和肉质情况,观其色泽是否自然有光泽,个体是否完整,手感柔润有弹性,气味、口感是否正常,有无异味、泥沙。

5.3 成品检验

5.3.1 包装与标志

5.3.1.1 包装

检验内外包装是否完整,清洁卫生,适合长途运输。

5.3.1.2 标志

检验包装箱上的品名、牌号、规格、重量是否与内容物相符,标志是否清晰;唛头与合同、信用证是否一致,生产厂代号批号是否清楚。

5.3.2 温度检验

5.3.2.1 库房温度

查看温度自动记录仪和冷藏库内的温度计,是否符合规定要求。

5.3.2.2 单冻温度

在适宜的低温场所开箱后将温度计插入样品的几何中心位置,待温度计指示不再下降时平视读数。

5.3.2.3 块冻温度

在适宜的低温场所,用钻头钻至冻块的几何中心后,取出钻头,立即插入温度计,待温度计指示不再下降时,平视读数。

5.3.3 外观检验

检验块形及单冻的颗粒是否完好清洁,色泽是否正常,冰衣厚度是否均匀适宜,蜆肉有无裸露,有无风干、氧化变质现象。

5.3.4 品质检验

解冻按 SN/T 0378 规定进行。

解冻后按 5.1 检验。