

# SN

## 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0433—1995

---

### 出口冻鲮鱼片检验规程

Rule of inspection of frozen dace fillet for export

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

## 1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻鲮鱼片的检验场所、设备要求、抽样方法、感官物理检验、细菌检验以及检验结果的判断。

本标准适用于以鲜活鲮鱼(*Cirrhinus moliterella*)为原料,经去头、鳍、内脏、骨刺加工而成的出口冻鲮鱼片。其他种类鱼片可以参照。

## 2 引用标准

- SN 0168 出口食品平板菌落计数
- SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法
- SN 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
- SN 0170 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
- SN 0330 出口食品微生物检验通则
- 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 检验场所及设备要求

### 3.1 检验场所

检验场所自然光线充足,温度适宜,通风良好,清洁卫生,无异味。

### 3.2 检验设备

- 3.2.1 衡器:所用衡器须经国家计量部门鉴定合格,其最大称量值应低于被衡样品重量的5倍。
- 3.2.2 计量尺:必须符合国家计量部门有关规定,最小刻度为毫米。
- 3.2.3 温度计:所用温度计须经国家计量部门鉴定合格,分度值为0.5℃,量程为±50℃。
- 3.2.4 操作台:应易于清洗、消毒、耐腐蚀。
- 3.2.5 解冻设备:按SN/T 0378规定。

## 4 抽样

### 4.1 感官物理检验

#### 4.1.1 冻前半成品

按生产日期、加工班确定批次,每次抽取不少于5%的比例。

#### 4.1.2 成品

成品不解冻检验,每批500箱以内的抽3箱,每增加500箱增抽1箱,不足500箱的也增抽1箱。

成品解冻检验按SN/T 0376进行抽样。

## 4.2 微生物检验

按 SN 0330 进行。

## 5 检验

### 5.1 包装及标志检验

#### 5.1.1 包装

检验内外包装是否清洁卫生、完整牢固,适合长途运输。

#### 5.1.2 标志

检验包装上的品名、规格、重量、批号、生产厂号、生产日期等标志是否清晰、准确并符合规定要求,是否与内容物相符。

### 5.2 温度检验

#### 5.2.1 库温检验

检查冷库温度自动记录仪及温度计的温度是否正常,是否达到规定要求。

#### 5.2.2 冻品温度检验

取样品在低温场所,用略大于温度计探头的钻头钻至冻块几何中心部位,取出钻头,立即插入温度计,待温度指示不再下降时读数。

### 5.3 品质检验

#### 5.3.1 冻前半成品检验

##### 5.3.1.1 外观

鱼片是否呈一或两片状,切口是否整齐,有无糊烂状明显影响外观的鱼肉,是否去净鳞、鳍、腹内膜(黑衣)、脊骨、肋骨、脂肪,有无血污、胆汁污染。

##### 5.3.1.2 色泽

鱼片是否呈自然粉红色或白色,有无光泽。

##### 5.3.1.3 气味

鱼片气味是否正常,有无腐败及其他变质异味。

##### 5.3.1.4 组织状况

肉质组织是否紧密、有弹性。

#### 5.3.2 成品检验

##### 5.3.2.1 冻块检验

检验冻块是否平整、清洁,有无风干、氧化现象。

##### 5.3.2.2 解冻检验

对品质可疑的,按 SN/T 0378 解冻,解冻后按 5.3.1 检验。

#### 5.3.3 杂质检验

将解冻后的样品置于清洁的白色瓷盆中,检验是否有杂质混在鱼片中。

#### 5.3.4 水煮检验

水煮容器必须清洁卫生,水煮用水为饮用水,水煮时不加任何调料,将容器中水煮沸,然后放入样品(用水量以刚浸没样品为宜),盖严容器,煮沸后继续加热 3~5 min,停止加热,立即开盖,用手扇蒸汽,嗅气味是否正常,察看汤汁是否混浊,尝肉质味道是否正常,有无异味。

### 5.4 重量检验

#### 5.4.1 冻前半成品

将装入袋内的半成品直接称重。

#### 5.4.2 成品

按 SN/T 0377 检验。