

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0435—1995

出口冻河虾检验规程

Rule of inspection of frozen river shrimp 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

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口冻河虾检验规程

SN/T 0435—1995

Rule of inspection of frozen river shrimp for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻河虾的检验场所与主要设备、抽样、品种外观鉴别、包装、标志、温度、品质、重量、规格的感官物理检验方法。

本标准适用于以日本沼虾(*Macrobrachium nipponesis*)为原料加工成的出口冻河虾的检验。其他种类的河虾可以参照。

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
- SN/T 0384 出口冻对虾检验规程

3 检验场所与设备

3.1 检验场所

光线充足,没有干扰色光,水源充足,温度适宜,通风良好,无异味,清洁卫生。

3.2 设备

所用衡量器具须经国家计量部门鉴定合格。

- 3.2.1 台秤:感量 5 g,最大称量值不得大于 5 kg。
- 3.2.2 不锈钢尺:刻度不大于 1 mm,最大量值 200 mm。
- 3.2.3 温度计:刻度不大于 0.5℃/格。
- 3.2.4 检验操作台:易于清洗、消毒,耐腐蚀,平整。
- 3.2.5 解冻器具:按 SN/T 0378 中的规定。

4 抽样

4.1 冻前半成品

按同一规格或生产日期、班确定批次,每批不少于 5%的比例。

4.2 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。

解冻检验,按 SN/T 0376 进行。

5 检验

5.1 品种外观鉴别

日本沼虾的主要形态特征是:体长约 60~90 mm,甲壳较厚,头胸部较粗大,虾体呈淡青或青色,有