

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0429—1995

出口冻鳕鱼片检验规程

Rules for inspection of frozen pollock fillets 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

出口冻鳕鱼片检验规程

SN/T 0429—1995

Rules for inspection of frozen pollock fillets for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻鳕鱼片的检验场所、设备、抽样、品质、规格、重量、包装、温度、感官物理及细菌检验方法。

本标准适用于以鳕科鱼(Gadidae, sp)类为原料加工的出口冻鳕鱼片的检验。

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 0170 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
- SN 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
- SN 0330 出口食品微生物学检验通则
- 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

3 检验场所与设备

3.1 检验场所

自然光线充足或具有足够照明度、无干扰色光、通风良好、温度适宜、清洁卫生、水源充足、无异味。

3.2 设备

3.2.1 操作台

- a. 不锈钢检验台；
- b. 日光灯检虫台：表面平滑、密封、照明度适宜。

3.2.2 衡器

台秤需经国家计量部门鉴定合格，检验前需经校正，其最大称量值不得大于被衡样品重量的五倍。

3.2.3 量具

钢尺：量尺分度为 1 mm。

3.2.4 温度计

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

4 抽样

4.1 冻前半成品抽样

按班组、日加工量不少于 5% 的比例分批对入速冻库前的半成品进行抽样。

4.2 冻后成品抽样

按每批在 500 箱以内的抽取 3 箱样品，每增加 500 箱增抽 1 箱，增加数量不足 500 箱的也增抽 1 箱

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1995-09-20 批准

1996-01-01 实施