

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0391—95

出口冻赤贝肉(生、去脏)检验规程

**Rules for the inspection of frozen ark shell meat
(fresh & deveined) for export**

1995-12-25发布

1996-05-01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

出口冻赤贝肉(生、去脏)检验规程

SN/T 0391—95

Rules for the inspection of frozen ark shell meat
(fresh & deveined) for export

代替 ZB X20 009—89

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻赤贝肉(生、去脏)检验的场所、设备及抽样、品质、重量、规格、包装的感官检验和细菌、贝类毒素的检验。

本标准适用于鲜活魁蚶(Arca inflata reeve)做原料加工的出口冻赤贝肉(生、去脏)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 0173 出口食品副溶血性弧菌检验方法
- SN 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法
- SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法
- 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 检验场所和设备

3.1 检验场所

自然光线充足,温度适宜,通风良好,无异味,清洁卫生。

3.2 设备

3.2.1 检验台及筛筐:不锈钢检验台,符合卫生要求的控水筛筐。

3.2.2 温度计:经鉴定合格,量程为±50℃,分度为0.5℃。

3.2.3 衡器

经鉴定合格,使用前应校正准确。最大称量值不得大于被称样品5倍,特殊情况下,不得大于被称样品10倍。

3.2.4 解冻设备

按 SN/T 0378规定。

4 抽样

4.1 冻前半成品检验

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1995-12-25 批准

1996-05-01 实施