

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2548—2010

出口冻章鱼检验规程

Rules for the inspection of frozen octopus for export

2010-05-27 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准由中华人民共和国烟台出入境检验检疫局负责起草。

本标准由中华人民共和国威海出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国岚山出入境检验检疫局、烟台市卫生防疫站、中国海洋大学参加起草。

本标准主要起草人：马云杰、陈彦兵、孔黎明、孙勇、宁文吉、孙方针、高昕。

出口冻章鱼检验规程

1 范围

本标准规定了出口冻章鱼的检验场所、设备、抽样、品质、规格、质量、包装与标示、温度、感官物理及细菌检验方法。

本标准适用于出口长蛸(*Octopus variabilis* Sasaki)、短蛸(*Octopus ocellatus* Gray)、真蛸(*Octopus vulgaris* Lamarck)及其他种类章鱼的检验。也适用于墨鱼类(*Sepiidae*)的检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件,凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定方法

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

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

不锈钢检验台。

3.2.2 温度计

量程为 $-50\text{ }^{\circ}\text{C}\sim+50\text{ }^{\circ}\text{C}$,精度为 $0.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

3.2.3 不锈钢尺

分度为1 mm。

3.2.4 白瓷盘

清洁卫生,无异味,大小以能使备检样品均匀铺开为宜。

3.2.5 紫外灯

波长为365 nm。

3.2.6 解冻设备

解冻容器(应采用容积大于样品体积4倍以上的洁净容器,确保样品能被完全浸没);塑料筐(采用