

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1000—2001

出口冻鱿鱼检验规程

Rules for the inspection of frozen squid for export

2001-12-30 发布

2002-06-01 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

本标准是按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》的要求编写的。

本标准参考国内外有关标准，并结合我国对外贸易的实际情况，规定了出口冻鱿鱼的抽样、检验及结果的判定，为出口冻鱿鱼的检验提供了统一的检验依据。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准的附录 B 是提示的附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国广东出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：蔡东生、高丽芳、黄葵红、黄俊生。

本标准首次发布。

1 范围

本标准规定了出口冻鱿鱼的抽样、包装与标志、品质、质量、温度、规格等感官物理检验及微生物和理化等项目的检验方法及检验结果的判定。

本标准适用于以日本枪乌贼(*Loligo japonica*)和中国枪乌贼(*Loligo chinensis*)以及枪乌贼属(*Loligo*)的其他种类为原料加工成的出口冻鱿鱼的检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- SN 0168—1992 出口食品平板菌落计数
- SN 0169—1992 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—1992 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
- SN 0172—1992 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
- SN 0173—1992 出口食品副溶血性弧菌检验方法
- SN/T 0376—1995 出口水产品检验抽样方法
- SN/T 0377—1995 出口冷冻水产品重量检验方法
- SN/T 0378—1995 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

自然光光线充足,通风良好,温度适宜,清洁卫生,无异味,水源充足。

3.2 设备

3.2.1 衡器

经国家计量部门检定合格,最大称量值不高于被衡样品质量的5倍。

3.2.2 不锈钢尺

经国家计量部门检定合格,量程为50 cm,精度1 mm。

3.2.3 白瓷盘

清洁卫生,无异味,大小以能使被检样品均匀铺开为宜。

3.2.4 温度计

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

3.2.5 检验台

不锈钢或白瓷砖。