

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0437—1995

出口冻熟淡水螯虾制品检验规程

Rule of inspection of frozen cooked crayfish products 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

出口冻熟淡水螯虾制品检验规程

SN/T 0437—1995

Rule of inspection of frozen cooked crayfish products for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻熟淡水螯虾制品的术语、检验场所与设备、抽样、包装与标志、温度、重量、品质、规格等感官物理检验方法及细菌检验和检验结果的判定。

本标准适用于以鲜活淡水螯虾(*Cambarus clarkii*)为原料加工而成的出口冻熟淡水螯虾制品的检验。

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
- SN/T 0378 出口冷冻水产品解冻方法

3 术语

- 3.1 黑肠:系指虾体内带有残留消化物而呈黑色的虾肠。
- 3.2 虾黄:系指位于螯虾头胸甲内的肝脏、卵巢,经煮后呈黄色或橙红色。
- 3.3 软壳虾:系指全身虾壳柔软的螯虾。

4 检验场所与设备

4.1 检验场所

自然光线充足,无阳光直射和干扰色光,通风良好,温度适宜,水源充足,清洁卫生,无异味。

4.2 设备

4.2.1 检验台

不锈钢或白瓷砖操作台。

4.2.2 白瓷盘

4.2.3 衡器

台秤经国家计量部门鉴定合格,其最大称量值应低于被衡样品重量的5倍。

4.2.4 温度计

经国家计量部门鉴定合格,分度值为0.5℃,量程为±50℃。

4.2.5 解冻设备