



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3110—2019

代替 SC/T 3110—1996

## 冻 虾 仁

Frozen peeled shrimp or prawn

行业标准信息服务平台

2019-08-01 发布

2019-11-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SC/T 3110—1996《冻虾仁》。与 SC/T 3110—1996 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了术语和定义;
- 修改了产品感官要求和品质缺陷数;
- 增加了挥发性盐基氮和安全指标的规定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由农业农村部渔业渔政管理局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、广东虹宝水产开发股份有限公司、湛江国联水产开发股份有限公司、湛江恒兴水产科技有限公司、浙江天和水产股份有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、郭莹莹、朱文嘉、田全海、曾凤仙、陈康健、余利康、江艳华、姚琳、张磊、赵艳芳、左红和、周道志、陈升、吴金红。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3110—1996。

行业标准信息服务平台

# 冻 虾 仁

## 1 范围

本标准规定了冻虾仁产品的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)、管鞭虾科(Solenoceridae)为原料,经分选、去壳、冷冻等工艺得到的产品。以其他品种虾为原料加工的冻虾仁可参照执行。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 30889 冻虾
- GB/T 36193 水产品加工术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 36193、GB/T 30889界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**虾仁** peeled shrimp or prawn

将虾去头,去除全部甲壳、附肢及尾扇,去除或不去除肠腺得到的产品。

注:改写 GB/T 36193—2018,定义 4.22。

### 3.2

**凤尾虾** peeled and tail-on shrimp or prawn

将虾去头,去除腹部甲壳及附肢,保留末节甲壳及尾扇,去除或不去除肠腺得到的产品。

[GB/T 36193—2018,定义 4.22.1]

### 3.3

**蝴蝶虾** butterfly shrimp or prawn

将虾去头,去除腹部甲壳及附肢,保留末节甲壳及尾扇,去肠腺,从背部切开,保持腹部肌肉连接,摊平呈蝴蝶状的产品。

[GB/T 36193—2018,定义 4.22.2]