



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3211—2019

代替 SC/T 3211—2002

盐渍裙带菜

Salted wakame

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 3211—2002《盐渍裙带菜》。与 SC/T 3211—2002 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标中的水分、氯化物、附盐指标;
- 增加了污染物限量要求。

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:大连海洋大学、山东海之宝海洋科技有限公司、旅顺柏岚子养殖场、大连经济技术开发区亿海水产品有限公司、青岛明月海藻集团有限公司。

本标准主要起草人:汪秋宽、何云海、刘舒、任丹丹、宋悦凡、武龙、刘晓勇、丛海花、周慧、崔亦斌、刘诗国、张玉莹、王晓梅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3211—1987、SC/T 3211—2002。

行业标准信息服务平台

盐渍裙带菜

1 范围

本标准规定了盐渍裙带菜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以鲜裙带菜(*Undaria pinnatifida*)为原料,经烫漂、冷却、盐渍等工序加工而成的产品。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枯叶 withered leaf

裙带菜老化后,失去藻体固有色泽呈现黄褐色、灰褐色的叶片。

3.2

暗斑 dark spot

由于病害、附泥、光照不均等因素使藻体表面出现不明显的深褐色斑点。

3.3

毛刺 white hair on the surface of leaf while aging

菜体老化到一定程度后,自菜体表面毛窠中生长出的白色丝状体。

3.4

红叶 red leaf

由于养殖或加工工艺等存在问题,导致藻体失去固有色泽呈现深红色的叶片。

3.5

花斑 piebald

由于病害、虫蚀、日光直照等环境因素使藻体失去固有颜色而形成的白色、黄色或红色斑点。

3.6

茎 stem

叶片中部由柄部延伸而来的中肋部分,参见附录 A。