SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1034—2002

出口冻面包渣鱼片检验规程

Rule for the inspection of frozen fillets with bread crumb for export

2002-01-16 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》以及国际市场对冻面包渣鱼片的质量要求而制定。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准负责起草单位:中华人民共和国天津出入境检验检疫局、天津三协食品有限公司。

本标准主要起草人:张金海、王瑞、杨宝强。

本标准系首次发布的检验检疫行业标准。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

出口冻面包渣鱼片检验规程

SN/T 1034—2002

Rule for the inspection of frozen fillets with bread crumb for export

1 范围

本标准规定了出口冻面包渣鱼片的检验场所、设备、抽样方法、包装与标志、温度、品质、重量、规格等感官检验和安全、卫生检验。

本标准适用于以冻鳕鱼或其他鱼为原料、面包渣为辅料、进行加工出口的冻面包渣鱼片的检验。

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。

GB 4789.15—1994 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 出口食品中沙门氏菌(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/T 0376—1995 出口水产品检验抽样方法

3 检验场所和设施

3.1 检验场所

光线充足、无干扰色、通风良好、无异味、温度适宜且卫生清洁。

3.2 设备

3.2.1 检验操作台应卫生清洁、用不锈钢制成。

3.2.2 用于油炸的锅应卫生清洁。

3.2.3 衡器

经国家质量部门鉴定合格，检验前须经校准，其最大称量为被衡量样品的5倍。

3.2.4 温度计：经国家计量部门鉴定合格，量程为50℃～－50℃，分度为0.5℃和量程为0℃～350℃、精度为－2℃～2℃。

3.2.5 钢板尺：经国家计量部门鉴定合格，长度30 mm，分度为1 mm。

4 抽样

4.1 冻前半成品的抽样

按照生产线，日加工量不少于5%的比例对装箱前的半成品进行抽样。

4.2 冻后成品的抽样

按照每500箱或不足500箱的，抽取3箱，每增加500箱或不足500箱，增抽1箱；或按照SN/T 0376规定进行抽样。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局2002-01-16批准 2002-06-01实施

5 检验

5.1 包装与标志的检验

5.1.1 包装的检验

检验内外包装是否清洁卫生、完整牢固、封口是否良好、是否适于长途运输。

5.1.2 标志的检验

检验包装外印刷的品名、规格、重量是否清晰、正确、与内容物是否相符。批号、唛头及生产日期是否准确、清楚。

5.2 温度的检验

5.2.1 冷库温度的检验

检查温度记录仪打印的温度与冷库中温度计显示的温度是否相符。库温在－18℃以下。

5.2.2 冻品中心温度的检验

从每个规格中任取 2 纸箱该批货物的样品，置于温度为 20℃以下场所，将温度计的探头插入纸箱的几何中心部位，待温度计的指示不再下降时，立即平视读数。

5.3 品质的检验

5.3.1 冻前半成品的品质检验

5.3.1.1 面包渣鱼片的形状是否完整，面包渣是否均匀的粘附在鱼体上，是否有鱼体外露现象。

5.3.1.2 面包渣的色泽、气味是否正常，有无外来杂质、霉变和风干现象。使用的面包渣的水分有无生产厂的厂检合格证且是否符合要求。

5.3.1.3 鱼片的色泽、气味是否正常、有无淤血、鱼刺、鱼鳍、黑膜和外来杂质。

5.3.2 成品的品质检验

面包渣鱼片的成品品质检验参照 5.3.1。

5.3.3 油渣检验

将适量的、新鲜的植物油倒入洁净的锅中加热，温度达到 170℃～180℃，然后从抽取的每箱冻面包渣鱼片样品中每箱随机抽取 3 片放到油锅内进行油炸至面包渣鱼片颜色呈金黄色。捞出，冷却。查看面包渣鱼片的形状是否完整，面包渣是否均匀的覆盖在鱼片上，鱼片是否外露。尝其风味和肉质弹性，嗅其气味是否正常。

5.4 质量检验

面包渣鱼片的质量检验采用直接称重法。用衡器先称其毛重，然后称其皮重，每纸箱面包渣鱼片的净重按式(1)计算：

$$W = W_1 - W_2 \qquad \cdots\cdots(1)$$

式中：W——每纸箱面包渣鱼片的净重，kg；

W_1——每纸箱面包渣鱼片的毛重，kg；

W_2——每纸箱面包渣鱼片的皮重，kg。

5.5 规格的检验

5.5.1 冻前半成品的规格检验

将粘完面包渣的鱼片用衡器直接称量每片的质量。

5.5.2 成品规格的检验

5.5.2.1 采用单位质量定规格的方法。按 5.4 所得每纸箱面包渣鱼片的净质量除以该纸箱面包渣鱼片的片数即为该纸箱面包渣鱼片的平均规格。并检查是否与合同规定的规格相符。

5.5.2.2 从每纸箱中随机抽取 3 片面包渣鱼片，用衡器逐片称重来检验每片的净重。

5.6 微生物的检验

5.6.1 细菌的检验按 SN 0168 规定执行。

大肠杆菌的检验按 SN 0169 规定执行。

沙门氏菌的检验按 SN 0170 规定执行。

金黄色葡萄球菌的检验按 SN 0172 规定执行。

霉菌的检验按 GB 4789.15 规定执行。

5.6.2 根据需要对油炸后的面包渣鱼片进行恒温试验。从油炸后的面包渣鱼片中取至少 3 片立即放到温度为 30℃的恒温箱内做恒温试验。每 24 h、48 h 按照 SN 0168 号标准各做一次细菌检验，进行细菌数计数。

5.6.3 若有其他卫生项目的检验按有关规定执行。

6 检验结果判定

6.1 将各项检验结果做好记录并依照合同及有关标准的规定综合判定合格与否。

6.2 微生物检验不合格者，判该批货物为不合格并不得复验。

7 检验有效期

检验有效期为 6 个月。

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
出口冻面包渣鱼片检验规程
SN/T 1034—2002
*
中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
*
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8 千字
2002年5月第一版 2002年5月第一次印刷
印数 1—2 000
*
书号:155066·2-14356 定价 6.00 元
网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

SN/T 1034-2002