SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1108—2002

出口盐渍小虾检验规程

Rules for the inspection of salted small shrimp for export

2002-05-20 发布　　2002-11-01 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》的要求进行编写。

本标准在编写中参考了国内外有关标准及资料,制定了抽样、包装、感官、重量、微生物及理化检验方法,并对结果判定、不合格处置及检验有效期作了明确的规定。

本标准的附录 A 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。

本标准由中华人民共和国浙江出入境检验检疫局负责起草。

本标准主要起草人:郑文陆、黄亨岳。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

出口盐渍小虾检验规程

SN/T 1108—2002

Rules for the inspection of salted small shrimp for export

1 范围

本标准规定了出口盐渍小虾的抽样、检验及检验结果的判定。

本标准适用于出口盐渍小虾的检验。

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。在标准出版时，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/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.15—1996 食品中镉的测定方法

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.20—1996 食品中有机磷农药残留量的测定方法

GB 15984—1995 霍乱诊断标准及处理原则

SN/T 0168—1992 出口食品平板菌落计数

SN/T 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/T 0170—1992 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法

SN/T 0172—1992 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

SN/T 0173—1992 出口食品中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

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 盐渍小虾

以毛虾为原料，经挑选、拌入食用盐、定量包装等工序加工而成的产品。

3.2 黑变虾

整只或部分虾体失去原有色泽而变黑的虾。

3.3 碎虾

虾头与第一节甲壳间有明显断裂的虾及虾的碎片。

3.4 汁液

含盐量高于20%的用于完好保存盐渍小虾的盐水和加盐后虾体渗出液的混合溶液。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局2002-05-20批准　　2002-11-01实施

4 抽样

4.1 检验批

以同一报验单开列的同一品种、规格、包装的产品为一检验批，简称批。

4.2 抽样数量

按 SN/T 0376 的规定执行。

5 检验

按批进行包装、标志、重量、感官、微生物、物理、化学检验。

5.1 包装及标志检验

5.1.1 包装检验

外包装桶(箱)的外观应清洁、卫生，坚固完整，无异味；内包装应无破损，扎口良好，无漏汁。

5.1.2 标志检验

标志应与内容物相符，准确、清晰。

5.2 重量检验

5.2.1 仪器与用具

a) 容器：可盛最小包装、内衬有防止沥水时虾体外漏的尼龙丝网的塑料筐。

b) 衡器：称量最大值应在被称物重量的 5 倍之内。特殊情况下，可适当放宽，但不应超过被称物重量的 10 倍。

5.2.2 检验步骤

将样件逐件放在衡器上，称毛重，然后置于已知重量的容器中沥水，滴卤断线 3 min 后称重，按式(1)计算每件重量和按式(2)计算虾重量：

$$W = W_g - W_t \quad \cdots\cdots(1)$$

$$W_s = W_1 - W_0 \quad \cdots\cdots(2)$$

式中：W——样件的净重，g(kg)；

W_g——样件的毛重，g(kg)；

W_t——样件的皮重，g(kg)；

W_s——虾重，g(kg)；

W_1——虾体及沥水容器的重量，g(kg)；

W_0——沥水容器的重量，g(kg)。

5.3 感官检验

5.3.1 检验场所

检验场所应清洁卫生、无异味；光线充足，无杂色光或直射光干扰。

5.3.2 仪器与用具

白色样品盘；不锈钢手铲；感量为 0.1 g 天平；检验台。

5.3.3 品质检验

打开样件取样前，先嗅辨是否具有本品特有的虾鲜香味，有无异味；抽取代表性样品倒入白色样品盘内，检查其质地是否良好，虾体是否完整，大小、色泽是否正常，有无黑变虾。

5.3.4 杂质检验

取约 500 g 样品，拣出其中的杂鱼、杂虾称重，精确至 0.1 g，按式(3)计算杂质含量百分率。如发现恶性杂质，应拣出装入样品袋封好。

$$C(\%) = \frac{W_3}{W_2} \times 100 \quad \cdots\cdots(3)$$

式中：C——杂鱼、杂虾含量，%；

W_2——样品质量，g；

W_3——杂鱼、杂虾的质量，g。

5.3.5 碎虾检验

称出 100 g 样品，按式(4)计算碎虾的含量百分率：

$$D(\%) = \frac{W_4}{100} \times 100 \quad \cdots\cdots(4)$$

式中：D——碎虾含量率；

W_4——碎虾的质量，g。

5.4 微生物检验

按进口国要求及合约规定执行。

5.4.1 细菌总数

按 SN/T 0168 的规定执行。

5.4.2 大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌

按 SN/T 0169 的规定执行。

5.4.3 沙门氏菌属

按 SN/T 0170 的规定执行。

5.4.4 金黄色葡萄球菌

按 SN/T 0172 的规定执行。

5.4.5 副溶血性弧菌

按 SN/T 0173 的规定执行。

5.4.6 霍乱弧菌

按 GB 15984 的规定执行。

5.5 汁液波美度测定

5.5.1 仪器与用具

0～36 波美比重计；量筒或圆形玻璃筒。

5.5.2 测定步骤

取出 5.2 沥出的汁液盛入量筒或玻璃筒中，放入波美比重计观察，记录其恰在汁液面的刻度。

5.6 化学检验

按进口国要求及合约规定执行。

5.6.1 重金属检验

5.6.1.1 砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

5.6.1.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.6.1.3 镉

按 GB 5009.15 的规定执行。

5.6.1.4 汞

按 GB 5009.17 的规定执行。

5.6.2 农药残留量检验

5.6.2.1 六六六、滴滴涕

按 GB 5009.19 的规定执行。

5.6.2.2 有机磷农药

按 GB 5009.20 的规定执行。

5.7 检验结果的判定

5.7.1 根据检验结果，对照合约或相关标准的要求判定合格与否。如无指定要求，可参照附录 A 进行判定。

5.7.2 被判为不合格的产品，允许在返工整理的基础上复检一次。凡属卫生项目不合格的产品不得复检。

6 检验有效期

检验有效期为 6 个月。

附 录 A
（提示的附录）
出口盐渍小虾感官、理化指标

表 A1

检验项目	感官/理化指标
色泽	色泽均匀，虾体近无色透明或略带粉红色，不得有黑变虾
组织及形态	具有完整的虾体，碎虾不得超过 8%
滋、气味	具备本品特有的虾鲜香味，不得有异味
杂物	杂鱼、杂虾不得超过 3%，恶性杂质不得检出
虾：汁，≥	4：1
汁液波美度 Bé	21～24

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
出口盐渍小虾检验规程
SN/T 1108—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 3/4 字数 11 千字
2002年9月第一版 2002年9月第一次印刷
印数 1—2 000
*
书号:155066·2-14707 定价 8.00 元
网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

SN/T 1108-2002