

# SN

## 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0432—1995

上海市技术监督研究所
登记号 Q/T 971433

### 出口冻煮河蚬肉检验规程

Rules of inspection of frozen boiled  
river clam meat for export (*Corbicula fluminea*)

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

## 出口冻煮河蚬肉检验规程

SN/T 0432—1995

Rules of inspection of frozen boiled  
river clam meat for export (*Corbicula fluminea*)

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻煮河蚬肉的检验场所、设备、抽样要求,以及包装标示、温度、外观、品质、杂质、重量、规格等感官物理检验方法。

本标准适用于以河蚬(*Corbicula fluminea*)为原料加工的出口冻煮河蚬肉的检验。

### 2 引用标准

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 检验场所与设备

#### 3.1 检验场所

自然光线充足,无阳光直接照射,温度适宜,通风良好,清洁卫生,无异味。

#### 3.2 设备

##### 3.2.1 检验操作台

不锈钢或瓷砖操作台。

##### 3.2.2 衡器

经计量部门鉴定合格。衡器最大称量值不大于被称样品重量的五倍。

##### 3.2.3 量具

钢尺或游标卡尺,经计量部门鉴定合格,最小刻度为 1 mm。

##### 3.2.4 温度计

经计量部门鉴定合格,量程为 $\pm 50^{\circ}\text{C}$ ;分度为 $0.5^{\circ}\text{C}$ 。

##### 3.2.5 解冻设备

按 SN/T 0378 规定。

### 4 抽样

#### 4.1 冻前半成品

按生产日期、加工班次,对不同规格的半成品,按不少于 5% 的比例抽样。

#### 4.2 成品

按批抽样,每批在 500 箱以内的抽 3 箱,每增加 500 箱或不足 500 箱增抽 1 箱。或按 SN/T 0376 规定抽样。

## 5 检验

### 5.1 品种鉴别

根据分类学原则,参照以下主要形态特征进行品种鉴别。

壳厚而坚固,全体略呈正三角形。左右两壳相等。壳顶膨起,向内和向前弯曲,因此两壳顶极接近。壳外被有棕黄色或暗褐色的表皮,并有光泽。体色与所栖息的环境及年龄有关。表面具有同心圆粗的生长轮纹,较老个体壳顶表皮常磨损脱落露出石灰质。壳内面紫白色,铰合部有主齿3枚,中央者最大。足大,呈舌状。



### 5.2 冻前半成品检验

检验冻前半成品的色泽、气味、口味和肉质情况,观其色泽是否自然有光泽,个体是否完整,手感柔润有弹性,气味、口感是否正常,有无异味、泥沙。

### 5.3 成品检验

#### 5.3.1 包装与标志

##### 5.3.1.1 包装

检验内外包装是否完整,清洁卫生,适合长途运输。

##### 5.3.1.2 标志

检验包装箱上的品名、牌号、规格、重量是否与内容物相符,标志是否清晰;唛头与合同、信用证是否一致,生产厂代号批号是否清楚。

#### 5.3.2 温度检验

##### 5.3.2.1 库房温度

查看温度自动记录仪和冷藏库内的温度计,是否符合规定要求。

##### 5.3.2.2 单冻温度

在适宜的低温场所开箱后将温度计插入样品的几何中心位置,待温度计指示不再下降时平视读数。

##### 5.3.2.3 块冻温度

在适宜的低温场所,用钻头钻至冻块的几何中心后,取出钻头,立即插入温度计,待温度计指示不再下降时,平视读数。

#### 5.3.3 外观检验

检验块形及单冻的颗粒是否完好清洁,色泽是否正常,冰衣厚度是否均匀适宜,蛸肉有无裸露,有无风干、氧化变质现象。

#### 5.3.4 品质检验

解冻按 SN/T 0378 规定进行。

解冻后按 5.1 检验。

## 5.3.5 杂质检验

口嚼蚬肉,有无泥砂,并取一定样品置于有适量清水的洁净容器中,漂洗后捞出,检出附着在肉体上的杂质和容器中沉留的杂质。

## 5.3.6 重量检验

按 SN/T 0377 检验。

## 5.3.7 规格检验

检验蚬肉大小是否基本均匀,有无破碎缺陷,挑出较大和较小的,量其长度,是否符合规定。以单位重量定粒数的,称取单位重量,再数粒数,是否符合规定要求。

## 5.3.8 水煮检验

将适量饮用水置于清洁无异味的容器中加热,水沸后放入 100 g 检验样品,待煮沸后立即开盖,嗅其蒸汽气味是否正常,观其汤汁是否混浊,品尝其味道是否新鲜,是否具有该品种特有的鲜味,有无污染或变质。

## 5.3.9 煮熟度测定

## 5.3.9.1 测定方法

称取一定重量解冻后的样品于沸水中煮沸 6 min 取出,控水 2 min,称重。

## 5.3.9.2 计算

$$\text{煮熟度} = \frac{W_2}{W_1} \times 100$$

式中:  $W_1$ ——煮熟前样品重量,kg;

$W_2$ ——煮熟后样品重量,kg。

## 6 结果评定

将上述检验结果做好记录,依据标准或合同要求,综合判断合格与否。

## 附加说明:

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国浙江进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人邵健猛、徐春对。



SN/T0432-1995

中国标准出版社出版 中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

1996年7月第一版 1996年7月第一次印刷 书号:155066·2-10849