

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4593—2016

出口冻斑点叉尾鲷鱼片检验规程

Rule for the inspection of frozen channel catfish fillet for export

2016-08-23 发布

2017-03-01 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—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国江西出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：方汉南、周健、聂国荣、宁勇军。

出口冻斑点叉尾鲷鱼片检验规程

1 范围

本标准规定了出口冻斑点叉尾鲷鱼片的抽样、包装与标识、品质、重量、温度、规格等感官检验,微生物、有毒有害物质和药物残留等项目的检验方法和检验结果的判定。

本标准适用于出口冻斑点叉尾鲷鱼片的检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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 4789.2 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 菌落总数 |
| GB 4789.4 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 沙门氏菌检验 |
| GB 4789.10 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4789.30 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 单核细胞增生李斯特氏菌检验 |
| GB 4789.38 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 大肠埃希氏菌计数 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 | 食品中水分的测定 | |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 | 食品中总砷及无机砷的测定 | |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 | |
| GB 5009.15 | 食品安全国家标准 | 食品中镉的测定 | |
| GB 5009.17 | 食品安全国家标准 | 食品中总汞及有机汞的测定 | |
| GB/T 19857 | 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 | | |
| GB/T 20756 | 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 | 液相 | |
- 色谱-串联质谱法
- | | |
|-------------|---------------------------|
| SN/T 0168 | 进出口食品中菌落总数计数方法 |
| SN/T 0169 | 进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 | 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法 |
| SN 0172 | 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法 |
| SN/T 0184.1 | 进出口食品中单核细胞增生李斯特氏菌检测方法 |
| SN/T 0223 | 出口冷冻水产品检验规程 |
| 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 1022 | 进出口食品中霍乱弧菌检验方法 |
| SN/T 1627 | 进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量测定方法 |
- 高效液相色谱-串联质谱法
- | | | |
|-------------|------------------------|------------------|
| SN/T 1751.2 | 进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法 | 第2部分:液相色谱-质谱/质谱法 |
|-------------|------------------------|------------------|

3 检验场所及设备

3.1 检验场所

3.1.1 光源:自然光线、照明光线(500 lx)以不改变检验物颜色为准。

3.1.2 温度:温度适宜,场所温度不高于 20℃。

3.1.3 环境:清洁卫生,通风良好,无异味。

3.2 检验设备

3.2.1 检验台:台面为不锈钢检验台。

3.2.2 温度计:经国家计量部门检定合格,测量范围为 $\pm 50^{\circ}\text{C}$,分度值为 0.5℃。

3.2.3 衡器:经国家计量部门检定合格,最大称量值不高于被衡物重量的 5 倍,误差范围 $\pm 0.01\text{ g}$ 。

3.2.4 工具:不锈钢镊子,不锈钢夹子,不锈钢托盘等。

4 抽样

4.1 每批出口报检数量在 500 箱以内的,在产品堆垛中随机抽取 3 箱,每增加 500 箱增抽 1 箱,增加数量不足 500 箱也增抽 1 箱。箱中有小包装的,每箱中应抽取不少于 2 个包装单元。用于理化、微生物检验的样品每箱抽取量不应少于 100 g。理化、微生物检验样品每份不少于 1 000 g。微生物检验样品应在无菌状态下抽取,样品置于无菌容器中冷藏,在 48 h 内送达实验室检验。解冻抽样按照 SN/T 0376 规定。

4.2 将所抽取的样品分成 4 份,1 份用于感官检验,1 份用于理化检验,1 份用于微生物检验,1 份留存(用于理化检验)。

4.3 抽样后封口并加贴样品标签,标明样品编号、数/重量、抽样地点、抽样人及抽样日期等,完整、准确填写抽/采样记录。

5 检验

5.1 标识与包装检验

5.1.1 标识检验

外包装箱印刷的品名、规格、数量/重量是否与内容物相符,标识、唛头、生产批号、生产企业名称及备案号、报检批号和生产日期等是否正确、清晰。

5.1.2 包装检验

内、外包装是否清洁卫生,完整牢固,封口良好,适于长途运输。

内、外包装应具有检验检疫机构出具的包装性能检验合格单。

5.2 温度检验

5.2.1 冷藏库温度检验

检查自动温度记录仪、库门前温度计及库内温度计是否一致及记录,冷藏库内温度不得高于 -18°C 。

5.2.2 产品温度检验

任取 3 箱抽检样品,置于检验场所,将温度计插入箱内至产品中心部位,待温度计指示不再发生变化时,读取数据,产品中心温度不得高于-15℃。

5.3 成品检验

5.3.1 品质检验

5.3.1.1 解冻前感官检验

解冻前感官检验要求如下:

- 外观:鱼片表面平整,无明显刀沟,边缘整齐;泳衣透明光亮、均匀,易于分离。
- 杂质:无鱼皮,无血块点,无鱼骨,无腹内黑膜,无其他外来杂质。

5.3.1.2 解冻后感官检验

解冻后感官检验要求如下:

- 色泽:具有鲷鱼鱼肉特有色泽。
- 气味:具有鲷鱼特有的气味,无泥腥味和其他异味(见附录 A)。
- 外观:鱼片表面平整,无明显刀沟,鱼片边缘整齐,无瑕疵,无风干和氧化现象。
- 组织状态:肉质紧密,饱满、有弹性。
- 杂质:无鱼皮,无脂肪,无血块点,无鱼骨,无鱼刺,无腹内黑膜,无其他杂质。

5.3.2 解冻检验

按照 SN/T 0223 检验(参见附录 B)。

5.3.3 重量检验

按照 SN/T 0377 检验。

5.3.4 规格检验

解冻后逐片称量,规格应符合合同、信用证有关规定要求。

5.4 理化检验

5.4.1 水分

按照 GB 5009.3 检验。

5.4.2 理化指标

理化指标应符合表 1。

表 1 理化指标

项 目	最高残留限量 μg/kg	检验方法
铅	500	GB 5009.12
镉	100	GB 5009.15

SN/T 4593—2016

表 1 (续)

项 目	最高残留限量 $\mu\text{g/kg}$	检验方法
甲基汞	500	GB 5009.17
无机砷	100	GB 5009.11
恩诺沙星	不得检出	SN/T 1751.2
环丙沙星	不得检出	SN/T 1751.2
诺氟沙星	不得检出	SN/T 1751.2
二氟沙星	不得检出	SN/T 1751.2
氧氟沙星	不得检出	SN/T 1751.2
氯霉素	不得检出	GB/T 20756
结晶紫(显、隐形)	不得检出	GB/T 19857
孔雀石绿(显、隐形)	不得检出	GB/T 19857
呋喃唑酮代谢物	不得检出	SN/T 1627
呋喃它酮代谢物	不得检出	SN/T 1627
呋喃西林代谢物	不得检出	SN/T 1627
呋喃妥因代谢物	不得检出	SN/T 1627

注 1: 我国或进口国(地区)对理化指标(包括药物品种)最高残留限量有新规定时,按最新规定执行。
注 2: 进口国(地区)有检验方法规定的,按进口国(地区)方法检验,否则按前述方法检验。

5.5 微生物指标

微生物指标应符合表 2。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
细菌总数/(CFU/g)	$< 1 \times 10^4$	SN/T 0168 GB 4789.2
大肠杆菌/25 g	不得检出	SN/T 0169 GB 4789.38
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	100	SN 0172 GB 4789.10
沙门氏菌/25 g	不得检出	SN 0170 GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/25 g	不得检出	SN/T 0184.1 GB 4789.30
霍乱弧菌/25 g	不得检出	SN/T 1022

注: 进口国(地区)有检验方法规定的,按进口国(地区)方法检验,否则按前述方法检验。

6 运输

运输出口产品的车辆、集装箱应清洁卫生,保温设施良好,集装箱经检验检疫合格后方可装卸,运输过程温度应不高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7 贮存

产品贮存于清洁卫生,无异味的冷藏库中,库温不高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,保质期限为18个月。

8 检验结果评定

对所有检验结果进行综合评定,符合本检验规程要求的判定该批产品为合格。涉及理化、微生物项目不符合本检验规程要求的,则该批产品判定为不合格。涉及感官项目不符合本检验规程的,返工整理后,经检验合格的判定为本批产品合格,否则判定为不合格。

9 检验有效期

单冻斑点叉尾鲷鱼片检验检疫有效期为4个月。

SN/T 4593—2016

附 录 A

(规范性附录)

出口加工用斑点叉尾鲷鱼原料要求

- A.1 加工用斑点叉尾鲷鱼必须来自经检验检疫机构备案的养殖场。
- A.2 备案养殖场应当为其生产的用于加工出口的每一批斑点叉尾鲷鱼出具供货证明等证明文件。
- A.3 感官要求:
 - a) 鱼体表面色泽光洁、具有斑点叉尾鲷鱼特征。
 - b) 鱼体健康、体形正常,活力强,无明显伤口,无病态。
 - c) 鼻嗅无柴油味、无药味、无泥腥味或其他异味。
 - d) 成活率大于 99%。
- A.4 鱼单体重 500 g~1 500 g。

附录 B
(资料性附录)

出口冻斑点叉尾鲷鱼片检验流程图

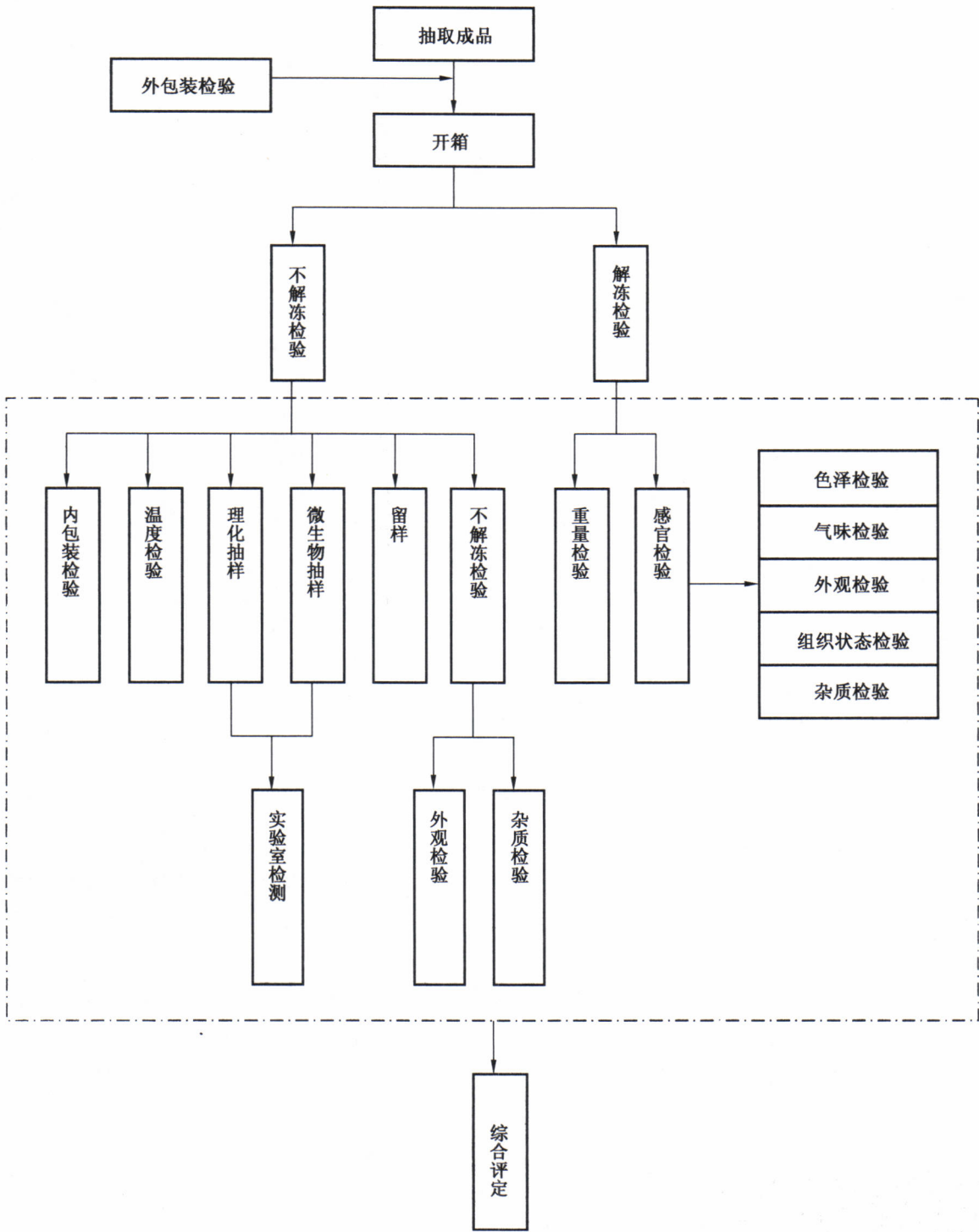


图 B.1 出口冻斑点叉尾鲷鱼片检验流程图

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
出口冻斑点叉尾鲷鱼片检验规程
SN/T 4593—2016

*

中国标准出版社出版
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
总编室:(010)68533533
网址 www.spc.net.cn

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字
2018年1月第一版 2018年1月第一次印刷
印数 1—500

*

书号: 155066·2-32329 定价 16.00 元



SN/T 4593-2016