



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3302—2010

代替 SC/T 3302—2000

---

## 烤鱼片

Roasted fish fillet

2010-12-23 发布

2011-02-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草,是对 SC/T 3302—2000《烤鱼片》的修订。

本标准与 SC/T 3302—2000 相比,主要修改内容如下:

- 不再对产品进行分级;
- 修改了水分指标;
- 修改了盐分指标;
- 增加了亚硫酸盐指标;
- 修改了卫生指标的规定。

本标准由农业部渔业局提出。

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:中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国水产舟山海洋渔业公司、石狮市华宝明祥食品有限公司、好当家集团有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、戎素红、江艳华、刘鹏飞、朱文嘉、唐聚德、孙永军、刘天红、李猛。

本标准所代替标准的历次发布日期:1986年7月、2000年1月。本次修订为第二次修订。

# 烤鱼片

## 1 范围

本标准规定了烤鱼片的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以马面鲀(*Navodon modestus*)、鳕鱼(*Gadus macrocephalus*)为原料,经剖片、漂洗、调味、烘干、烤熟、轧松等工序制成的产品。由其他海水鱼制成的烤鱼片可参照执行。

## 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,仅所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 317 白砂糖

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 10144 动物性水产干制品卫生标准

GB/T 18108 鲜海水鱼

GB/T 18109 冻海水鱼

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3011 水产品中盐分测定

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

## 3 要求

### 3.1 原辅材料

3.1.1 原料鱼:冰鲜或冷冻鱼,质量符合 GB 2733、GB/T 18108、GB/T 18109 的要求。

3.1.2 盐:符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 白糖:符合 GB 317 的规定。

3.1.4 味精:符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.5 生产用水:符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 食品添加剂:加工中使用的添加剂品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

3.1.7 其他辅料:应符合相应的标准及有关规定。

### 3.2 加工

加工过程的管理应符合 GB/T 27304 的规定。

3.3 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品固有的色泽,色泽均匀
形 态	具有本品固有的形态,鱼片的形状完好
组 织	肉质疏松,有嚼劲,无僵片
滋味及气味	滋味鲜美,咸甜适宜,具有烤鱼特有香味,无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分,%	≤22
盐分(以 NaCl 计),%	≤6
亚硫酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计),mg/kg	≤30

3.5 卫生指标

卫生指标应符合 GB 10144 的规定。

3.6 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官

在光线充足、无异味的环境中,将试样平置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按本标准 3.3 条的规定逐项进行感官检验。

4.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.3 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

4.4 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

4.5 卫生指标

按 GB 10144 中规定的检验方法执行。

4.6 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

## 5.1.2 抽样方法

5.1.2.1 感官、净含量、理化指标:按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

5.1.2.2 微生物指标:在提交的产品中随机抽取 3 箱,从每箱中随机抽取未打开包装的产品 1 袋~3 袋,抽取不低于 250 g 的样品作为微生物指标检验试样。

## 5.2 检验分类

### 5.2.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、净含量、水分、盐分、菌落总数、大肠菌群。检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

### 5.2.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上次型式检验有差异时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 正常生产时,每 6 个月至少一次的周期性检验。

## 5.3 判定规则

5.3.1 检验项目全部符合标准要求,判该批产品为合格品。

5.3.2 感官检验所检项目全部符合 3.3 条规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中 A.1 规定,则判为批合格。

5.3.3 除微生物指标外,其他指标检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判本批产品不合格;有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

5.3.4 微生物检验结果有一项不符合标准要求,判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

6.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 运输包装上的标志应符合 GB 6388 规定。

### 6.2 包装

#### 6.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应为食品级包装材料,包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。

#### 6.2.2 包装要求

产品须密封包装,一定数量的小袋宜装入大袋(或盒),再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,大袋或箱中应加产品合格证,纸箱应用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀性物质,不得与气味浓郁物品混运。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品宜贮藏于阴凉干燥、清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内,防止虫害和有害物质的污染及其他损害。

6.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛,并用垫板垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

---

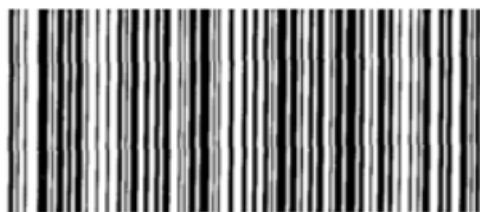
中 华 人 民 共 和 国  
水 产 行 业 标 准  
烤 鱼 片  
SC/T 3302—2010

\* \* \*

中 国 农 业 出 版 社 出 版  
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)  
(邮政编码: 100125 网址: [www.ccap.com.cn](http://www.ccap.com.cn))  
北京昌平环球印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字  
2011 年 2 月第 1 版 2011 年 2 月北京第 1 次印刷  
书号: 16109 • 2184



SC/T 3302-2010

---

版权专有 侵权必究  
举报电话: (010) 65005894

# www.bzxz.net

免费标准下载网