

鲜 乌 鲷

本标准适用于港口产销交接及海上收鲜环节的鲜乌鲷。

1 技术要求

1.1 鲜度

1.1.1 感官指标见表 1。

表 1

项 目	一 级 品	二 级 品
体 表	光滑柔软, 呈微青色, 墨汁易擦去	腹部略粗糙, 背呈紫色, 墨汁不易擦去
肌 肉	肉质紧密, 切面呈洁白色	切面呈乳白色或灰色
气 味	具固有气味或海水气味	无异味

1.1.2 理化指标见表 2。

表 2

项 目	一 级 品	二 级 品
挥发性盐基氮 (mg/100g)	<18	<30

1.2 规格见表 3。

表 3

g

一 等	二 等
>125	>75

2 检验规则

参照SC 127—84《鲜大黄鱼、鲜小黄鱼》的规定。

附加说明:

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所提出, 由水产品加工标准化技术单位归口。

本标准由中国水产科学研究院东海水产研究所负责起草。

本标准主要起草人常仁亮、张星传。