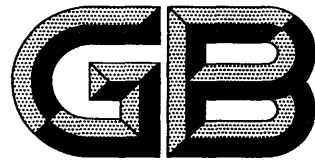


ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 31814—2015

冻扇贝

Frozen scallop

2015-07-03 发布

2015-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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、獐子岛集团股份有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、殷邦忠、赵世明、朱文嘉、宋春丽、郭莹莹、卢立娜、杜立群。

冻扇贝

1 范围

本标准规定了冻扇贝产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以栉孔扇贝(*Chlamys farreri*)、海湾扇贝(*Argopecten irradians*)、虾夷扇贝(*Patinopecten yessoensis*)为原料,经处理、速冻制成的产品。其他品种扇贝生产的相应产品可参照执行。

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 2721 食用盐卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

产品分类见表 1。

表 1 产品分类

产品名称	产品特征
冻扇贝	带双壳或单壳、未去内脏的速冻扇贝
带裙边冻扇贝	单壳或无壳、去内脏、带裙边的速冻扇贝
带生殖腺冻扇贝	单壳或无壳、去内脏及裙边,带生殖腺的速冻扇贝的闭壳肌
冻扇贝柱	去壳、去内脏、裙边及生殖腺的速冻扇贝的闭壳肌

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 扇贝

原料应新鲜,品质良好,符合 GB 2733 及相关标准法规的规定。

4.1.2 水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的要求,清洁海水中微生物、有害污染物的要求应达到 GB 5749 的规定,且不含异物。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.2 规格

应与产品的标识一致。

4.3 感官要求

4.3.1 冻品外观

冻品外观要求见表 2。

表 2 冻品外观要求

冻品名称	冻品外观
块冻品	表面不得有变形、破碎、融解现象,冰被完好,无干耗
单冻品	冰衣完好,无融化现象,个体完整,个体间易分离、无粘连

4.3.2 冻扇贝感官要求

冻扇贝的感官要求见表 3。

表 3 冻扇贝感官要求

项目	一级	二级	三级
外观及色泽	带壳产品贝壳完整,纹络清晰,贝壳表面无杂质;贝肉(包括贝柱、裙边及生殖腺)呈其固有的色泽,色泽基本一致,无变色、无干耗	带壳产品贝壳完整,纹络清晰,贝壳表面无杂质;贝肉(包括贝柱、裙边及生殖腺)呈其固有色泽,色泽基本一致,基本无变色、无干耗	
组织形态	贝肉(包括贝柱、裙边及生殖腺)形状完好,肉质紧密有弹性	贝肉(包括贝柱、裙边及生殖腺)形状完好,肉质紧密、弹性较好	贝肉(包括贝柱、裙边及生殖腺)形状较好,肉质弹性稍差
滋气味	具有扇贝固有的鲜甜味,贝柱鲜嫩,贝肉鲜香	有扇贝固有的鲜甜味,贝柱较鲜嫩,贝肉无异味	尚有扇贝固有的鲜嫩感,贝柱较鲜嫩,无异味
杂质	无泥沙、碎贝壳等杂质		

4.3.3 带裙边冻扇贝的感官要求

带裙边冻扇贝的感官要求见表 4。

表 4 带裙边冻扇贝感官要求

项目	一级	二级	三级
外观及色泽	带壳产品贝壳完整,纹络清晰,贝壳表面清洁无杂质;贝肉呈其固有的色泽,色泽基本一致,无变色、无干耗	带壳产品贝壳完整,纹络清晰,贝壳表面基本无杂质;贝肉、裙边及生殖腺呈其固有色泽,色泽基本一致,基本无变色、无干耗	
组织形态	贝肉及裙边形状完好,肉质紧密有弹性	贝肉及裙边形状完好,肉质紧密、弹性较好	贝肉及裙边形状较好,肉质弹性稍差
滋气味	气味正常,具有扇贝固有的鲜嫩感和鲜甜味,无异味		气味正常,尚有扇贝固有的鲜嫩感,无异味
杂质	无泥沙、碎贝壳等杂质		

4.3.4 带生殖腺冻扇贝的感官要求

带生殖腺冻扇贝的感官要求见表 5。

表 5 带生殖腺冻扇贝感官要求

项目	一级	二级	三级
色泽	呈扇贝柱及生殖腺固有的色泽,有光泽	呈扇贝柱及生殖腺固有的色泽,光泽较好	
组织形态	肉质紧密有弹性,贝柱及生殖腺形状完好,无破碎	肉质紧密、弹性较好,贝柱及生殖腺形状完好	肉质弹性稍差,但不松散,贝柱及生殖腺形状较好
滋气味	气味正常,具有扇贝柱和生殖腺固有的鲜嫩感和鲜甜味,无异味		气味正常,尚有扇贝柱和生殖腺固有的鲜嫩感,无异味
杂质	无泥沙、贝壳等杂质		

4.3.5 冻扇贝柱的感官要求

冻扇贝柱的感官要求见表 6。

表 6 冻扇贝柱感官要求

项目	一级	二级	三级
外观及色泽	呈扇贝柱固有的色泽,色泽一致	呈扇贝柱固有的色泽,色泽基本一致	
组织形态	肉质紧密有弹性、贝柱形状完好	贝柱形状完好,肉质紧密、弹性较好	肉质弹性稍差,但不松散
滋气味	气味正常,具有扇贝柱固有的鲜嫩感和鲜甜味,无异味		气味正常,尚有扇贝柱固有的鲜嫩感,无异味
杂质	无泥沙、贝壳等杂质,无扇贝内脏残留	无泥沙、贝壳等杂质,允许有扇贝内脏残留,但每千克不得超过 10 例	无泥沙、贝壳等杂质,允许有扇贝内脏残留,但每千克不得超过 20 例

4.4 理化指标

理化指标的规定见表 7。

表 7 理化指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
冻扇贝柱完整率/%	100	≥95	≥90
冻品中心温度/℃	≤-18		
水分(冻扇贝柱)/%	≤82		

4.5 安全指标

应符合 GB 2733 的规定。

4.6 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 常规方法

在光线充足,无异味的环境中,将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 4.3.1 检验冻品外观;将冻品解冻后,按 4.3.2~4.3.5 的规定逐项进行检验。当感官检验不能确定产品品质时,进行蒸煮试验。

5.1.2 蒸煮试验

在容器中加入 500 mL 饮用水,将水煮沸,取约 50 g 用清水洗净的样品,放于容器中,盖好盖子,煮沸 1 min 后,打开盖,嗅蒸汽气味,再品尝肉质。

5.2 冻品中心温度

5.2.1 块冻品:用钻头钻至冻块几何中心部位,取出钻头立即插入温度计,等温度计指示温度不再下降时,读数。

5.2.2 单冻品:可将温度计插入最小包装的中心位置,至温度计指示的温度不再下降时,读数。

5.3 规格

5.3.1 标签上标明规格时,应测定成品包装中的规格。

5.3.2 取已解冻的样品约 100 g,数扇贝的数目,以扇贝的数目除以重量,得到单位重量扇贝的数目。

5.4 完整率

取已解冻的样品约 100 g(称准至 1 g),挑检出其中不足扇贝柱的 3/4 的不完整扇贝柱后,称完整扇

贝柱质量(称准至 1 g),完整率按式(1)计算。

$$B = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

B ——完整率,%;

m_1 ——试样质量,单位为克(g);

m_2 ——完整扇贝柱质量,单位为克(g)。

5.5 水分含量的测定

5.5.1 去除冰衣

5.5.1.1 单冻扇贝柱

将冻扇贝柱放入流水中除去表面的冰衣,至指尖感觉不到扇贝柱表面的冰晶,但是产品的内部仍处在冻结状态。

5.5.1.2 块冻产品

将产品放入流水中除去表面的冰被、冰衣,至指尖感觉不到表面的冰晶,但是产品的内部仍处在冻结状态。再轻轻的分成单个,至产品的表面没有冰晶。

5.5.2 水分的测定

取已除冰衣的样品置入研钵中研磨,使其均匀混合;称取约 10 g 试样于称量皿中,按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.6 净含量的测定

按 JJF 1070 的规定执行。

5.7 安全指标的测定

取按 5.5.1 制备的样品,按 GB 2733 中规定检验安全指标。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891—2014 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。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、冻品中心温度,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.3 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) 停产6个月以上,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) 扇贝生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验。

6.3 判定规则

6.3.1 感官检验所检项目全部符合4.3规定,合格样本数符合GB/T 30891—2014表A.1规定,则判为批合格。

6.3.2 净含量应符合JJF 1070的规定。

6.3.3 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

6.3.4 所检项目中若有一项指标不符合标准规定时,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。

6.3.5 所检项目中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时,则判本批产品不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

标签应符合GB 7718的规定,并注明扇贝养殖或捕获区域。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,应符合相关食品安全标准规定。

7.2.2 包装要求

一定数量的小袋装人大袋(或盒),再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,大袋或箱中加产品合格证。纸箱底部用粘合剂粘牢,上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

7.3 运输

7.3.1 应用冷藏或保温车船运输,并保持产品温度低于 -15°C 。

7.3.2 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。

7.4 贮存

7.4.1 贮藏库温度应低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。不同品种,不同规格,不同等级、批次的冻扇贝应分别堆垛,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm ,与墙壁距离不少于 30 cm ,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.2 产品贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冻 扇 贝

GB/T 31814—2015

*

中国标准出版社出版发行
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)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

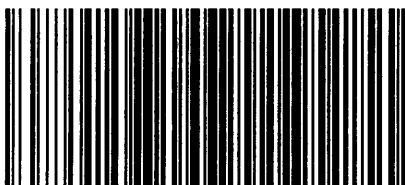
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2015年7月第一版 2015年7月第一次印刷

*

书号: 155066·1-50330 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 31814—2015