



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3101—2010

代替 SC/T 3101—1984

---

## 鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼

Fresh and frozen large yellow croaker & fresh and frozen small yellow croaker

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 3101—1984《鲜大黄鱼、鲜小黄鱼》的修订。

本标准与 SC/T 3101—1984 相比,主要修改内容如下:

- 适用范围扩大为鲜、冻大黄鱼和鲜、冻小黄鱼;
- 删除原标准中对规格的规定;
- 对感官要求的内容作了适当的修改;
- 增加了卫生指标的规定,取消了对细菌指标的规定;
- 增加了“试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存”方面的内容。

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/TC156/SC3)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、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、江艳华、翟毓秀、朱文嘉、刘建平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:SC/T 3101—1984。

## 鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼

### 1 范围

本标准规定了鲜、冻大黄鱼和鲜、冻小黄鱼的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。  
本标准适用于大黄鱼(*Pseudosciaena crocea*)、小黄鱼(*pseudosciaena polyactis*)的鲜品、冻品。

### 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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

### 3 要求

#### 3.1 感官要求

##### 3.1.1 鲜鱼的感官要求

鲜鱼的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	一 级 品	合 格 品
外 观	鳞片紧致、完整,呈金黄或虎黄色(包括白磷黄),体表有光泽;鳃丝清晰,呈鲜红或紫红色,黏液透明;眼球饱满,角膜清晰	鳞片易擦落,呈淡黄色,光泽较差;鳃丝粘连,呈淡红或暗红色,黏液略混浊;眼球平坦或微陷,角膜稍混浊
组 织	肌肉坚实、组织紧密有弹性	肌肉稍软,弹性稍差
气 味	具有大黄鱼、小黄鱼固有气味,无异味	具有大黄鱼、小黄鱼固有气味,基本无异味
水煮试验	水煮后,具鲜鱼正常的鲜味,肌肉细腻,滋味鲜美	水煮后,具鲜鱼正常的鲜味

##### 3.1.2 冻鱼的感官要求

- 单冻产品的个体间应易于分离,冰衣透明光亮。
- 块冻产品冻块平整不破碎,冰被清洁并均匀盖没鱼体。鱼体大小均匀,排列整齐,无干耗、无软化现象。
- 冻品解冻后的鱼体感官应符合表1的规定。

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	一级品	合格品
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤13	≤30
冻品中心温度,℃	≤-18(冻品出厂检验)	

### 3.3 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2733 的规定。

### 3.4 兽药残留

养殖大黄鱼的兽药残留指标及限量应符合国家有关规定。

### 3.5 净含量

冻鱼及预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

#### 4.1.1 常规检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下,将样品置于清洁的白瓷盘上,按 3.1 条的规定逐项检验。

#### 4.1.2 水煮试验

- a) 取约 100 g 鱼肉,清水冲洗后,切为 3 cm×3 cm 块,备用;
- b) 在容器中加入 500 mL 饮用水,将水煮沸,再放入切好的鱼块,加盖,煮 5 min 后,打开盖,立即闻气味,然后品尝鱼肉。

### 4.2 挥发性盐基氮的测定

按 SC/T 3032 的规定执行。

### 4.3 冻品中心温度

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。单冻产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。

### 4.4 卫生指标

按 GB 2733 中规定的检验方法执行。

### 4.5 兽药残留指标

兽药残留的检测方法选用我国已公布的适用于水产品中兽药残留检测的国家及行业标准方法。

### 4.6 净含量偏差

净含量偏差的测定按 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

捕捞大黄鱼、小黄鱼按同一起来源的鱼为同一检验批;养殖鲜大黄鱼以同一池或同一养殖场中养殖条件相同的鱼为同一检验批。冻大黄鱼、冻小黄鱼按同一加工班次的鱼为同一检验批。

#### 5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

### 5.2 试样制备

按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

### 5.3 检验分类

#### 5.3.1 出厂检验

每批冻鱼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,检验项目为感官及中心温度,检验合格后签发检验合格证,产品凭检验合格证出厂。

#### 5.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。型式检验的项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- b) 出厂检验与上次型式检验中的感官指标有较大差异时；
- c) 来源改变时；
- d) 养殖大黄鱼,当养殖环境变化时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 感官检验结果应符合 3.1 的规定,合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中表 1 的规定,则判为合格。

5.4.2 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

5.4.3 其他项目检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。

5.4.4 其他项目检验结果中有一项指标不合格时,允许重新抽样复检,如仍不合格项则判为不合格。

### 6 标识、包装、运输、贮存

#### 6.1 标识

鲜鱼产品应注明产品名称、来源、生产(捕捞)日期等。

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

#### 6.2 包装

##### 6.2.1 包装材料

所用包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味,符合食品卫生要求。

##### 6.2.2 包装要求

包装环境应符合卫生要求。包装操作应快速,确保鱼的鲜度及鱼体的完好。产品在包装物中应排列整齐。

#### 6.3 运输

6.3.1 鲜鱼应用冷藏或保温车船运输,保持鱼体温度在  $0\text{C} \sim 4\text{C}$  之间。运输过程中应避免挤压与碰撞。

6.3.2 冻鱼宜用冷藏车船运输,运输过程中环境温度应低于  $-12\text{C}$

6.3.3 运输工具应清洁、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求。

#### 6.4 贮存

6.4.1 鲜鱼贮藏温度应在  $0\text{C} \sim 4\text{C}$  之间。

6.4.2 贮藏库温度应低于  $-23\text{C}$ ,温度波动应保持在  $\pm 2\text{C}$  之内。不同规格、不同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。

6.4.3 贮存环境应符合卫生要求,清洁、无毒、无异味、无污染,防止虫害和有毒物质的污染及其他损害。

中华人民共和国  
水产行业标准  
鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼

SC/T 3101—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

\* \* \*

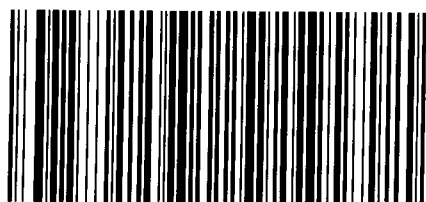
开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 5千字

2011年2月第1版 2011年2月北京第1次印刷

书号: 16109·2183

定价: 12.00元

---



SC/T 3101 2010