

ICS 67.120.30
X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3202—2012
代替 SC/T 3202—1996

干 海 带

Dried kelp

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规则起草。

本标准代替 SC/T 3202—1996《干海带》。

本标准与 SC/T 3202—1996 相比,主要修改内容如下:

- 标准适用范围中,取消了盐干海带;
- 定义中,只保留了“花斑”;
- 对感官要求的进行了修改,取消了叶体长及叶体最大宽度的规定;
- 将卫生指标修改为安全指标;
- 增加了净含量的规定;
- 补充完善了“试验方法、检验规则及标识、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/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、国家水产品质量监督检验中心、福建省晋江市安海三源食品实业有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、殷邦忠、朱文嘉、宋春丽、黄健、翟毓秀、冷凯良、王裔增、尚德荣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SC/T 3202—1981(原 SC 17—81)、SC/T 3202—1996。

干 海 带

1 范围

本标准规定了干海带的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。
本标准适用于鲜海带直接晒干或烘干制成的干海带产品。

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 2762 食品中污染物限量
GB 5009.3—2010 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 19643 藻类制品卫生标准
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花斑 mottle

海带叶体表面颜色较浅的斑。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	一级品	二级品	三级品
外观	呈海带固有的深绿色或褐色,叶体清洁平展,两棵间无粘贴、无霉变、无花斑、无海带根		
黄白边、黄白梢	无	允许叶体一侧或两侧长度之和不超过 10 cm,无黄白梢	允许叶体一侧或两侧黄白边长度之和不超过 15 cm,黄白梢不超过 10 cm

4.2 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	二级品	三级品
水分,%	≤18	≤20	≤20
泥沙杂质,%	≤2	≤3	≤4

4.3 安全指标

食用干海带的安全指标应符合 GB 2762、GB 19643 的规定。

4.4 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下,将海带叶体展开观察看外观,以分度值为 0.5 cm 的直尺测叶体黄白边、花斑。海带各部位区分图参见附录 A。

5.2 水分

5.2.1 恒重法(仲裁法)

- a) 随机抽取至少三整棵海带,将海带从叶基部至叶尖剪成 3 cm~5 cm 小段,从每段剪下约 1 cm 宽小条,再将小条剪成约 0.3 cm×2 cm 的小块,混匀后称取 10 g(精确至 0.001 g)试样;
- b) 按 GB 5009.3—2010 中第一法的规定进行水分测定。

5.2.2 快速法

- a) 随机抽取至少三整棵海带,将海带从由叶基部至叶尖剪成 3 cm~5 cm 小段,从每段剪下约 1.5 cm 宽小条,再将小条剪成约 1.5 cm×5 cm 的小块,混匀后称取 25 g(精确至 0.1 g)试样,摊在洁净干燥的器皿中于(103±2)℃烘箱中干燥 4 h 后,取出置于干燥器中冷却至室温,称重;
- b) 结果计算按 GB 5009.3—2010 中式(1) 进行;
- c) 每个样品测两个平行样,两平行样所测结果绝对差不得超过 1%,否则重做,结果以算术平均值计。

5.3 泥沙杂质

5.3.1 操作步骤

- a) 随机抽取至少三整棵海带,称重(m_1),然后逐棵刷去叶体附着的泥沙、杂质,至无明显泥沙为止,剪去未除净的海带根,再将刷下的泥沙、海带根等杂质称重(m_2);
- b) 使用称量器具量程为 10 kg(分度值不得大于 5 g)的衡器。

5.3.2 结果计算

试样中泥沙杂质按式(1)计算。

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

式中:

X ——试样中泥沙杂质含量,单位为百分率(%);

m_1 ——海带样品质量,单位为千克(kg);

m_2 ——泥沙杂质质量,单位为千克(kg)。

5.4 安全指标

5.4.1 海带的复水:将样品放入容器中,加入样品质量约 50 倍的水浸泡 10 h,洗去表面泥沙,用滤纸吸去表面水分,打碎,备用。

5.4.2 称取上述试样,按 GB 2762、GB 19643 的规定执行。

5.5 净含量

净含量的测定按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

按同一海域收获的、同一天加工的海带为同一检验批。如不能确定加工状况时,可按同时交收的数量以 10 t 为一检验批,不足 10 t 亦按一检验批计。

6.1.2 抽样方法

每批海带在不同部位抽取三捆,至少有两捆不在表层。从每捆中随机抽取 5 棵按表 1 进行感官检验,同时,在每捆中心部位抽取 3 棵~5 棵海带迅速装在塑料袋内作为测定水分和安全指标试样。然后,在每捆中心抽取 3 棵~5 棵海带进行泥沙杂质量的测定。

6.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 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、理化指标。检验合格后签发检验合格证,产品凭检验合格证出厂。

6.2.2 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有较大差异时;
- c) 生产环境改变时。

6.3 判定规则

6.3.1 感官检验结果应符合表 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。

6.3.2 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。

6.3.3 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。

6.3.4 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,如仍不合格则判为不合格。

6.3.5 净含量偏差的判定按 JJF 1070 的规定执行。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

食用干海带的预包装产品标识应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

干海带所用包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味,食用干海带所用包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 包装要求

干海带经整理后压紧扎捆,捆扎应牢固,避免搬运后松捆。产品在包装物中应排列整齐,食用干海带包装环境应符合卫生要求。

7.3 运输

干海带运输中注意防雨防潮,运输工具应清洁、卫生;食用干海带运输工具应符合卫生要求。

7.4 贮存

7.4.1 干海带应贮藏在干燥、阴凉、通风的库房内。不同等级、不同批次的产品应分别堆垛,堆垛时宜用垫板垫起,注意垛底和中间的通风。

7.4.2 食用干海带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。

附录 A
(资料性附录)
海带各部位区分图

海带各部位区分图见图 A.1。

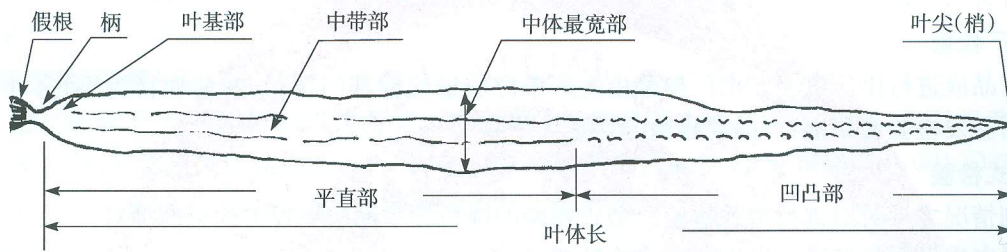


图 A.1 海带各部位区分示意图