



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3204—2000

---

虾

米

Dried shrimp

2000-02-22 发布

2000-04-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准是对水产行业标准 SC/T 3204—1986《虾米(海产)》(原 GB 6641—1986)进行的修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3204—1986 比较,将标准名称改为《虾米》,在范围上扩大为也适用于淡水虾仁,增加了对销售包装的标签的规定;对水分、盐分的指标进行了调整,并将其试验方法改为直接引用相关国家标准;将虾米规格由 3 个增加为 4 个;增加了无霉变的要求;对净含量允差进行了规定。

本标准自实施之日起代替 SC/T 3204—1986。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准本次起草单位:山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人:杨宪时。

本标准于 1986 年 7 月首次发布,本次修订为第一次修订。

# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3204—2000

## 虾 米

代替 SC/T 3204—1986

Dried shrimp

### 1 范围

本标准规定了虾米的规格、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以对虾科(*Penaeidae*)、长臂虾科(*Palaemonidae*)、褐虾科(*Crangonidae*)及长额虾科(*Pandalidae*)的中小型虾为原料,经加盐蒸煮、干燥、脱壳等工序制成的产品。本标准不适用于经调味或其他进一步加工的产品。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法

GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

### 3 要求

#### 3.1 规格

产品可以按个体大小分等,也可以混等。按大小分的要求见表1。

表1 产品规格 粒/kg

规格	特大	大	中	小
数量	≤1 500	1 501~2 000	2 001~3 000	≥3 001

#### 3.2 感官要求

感官要求见表2。

表2 感官要求

项目	一级品	二级品	三级品
色泽	具有虾米的固有色泽,光泽好	具有虾米固有色泽光泽较好	具有虾米固有色泽光泽较差
组织及形态	肉质坚实,大小均匀,个体饱满光滑,虾体基本无粘壳、附肢,基本无虾糠	肉质较坚实,大小较均匀,虾体允许有少量粘壳、附肢虾糠少	肉质较坚实,虾体粘壳、附肢和虾糠稍多
口味及气味	鲜香细嚼有鲜甜味	较鲜,无异味	无异味
其他	无外来杂质,无霉变现象		

#### 3.3 理化指标

理化指标的规定见表3。

中华人民共和国农业部 2000-02-22 批准

2000-04-01 实施