

ICS 65.120.30
X 20



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3701—2003

冻 鱼 糜 制 品

Frozen surimi product

2003-07-30 发布

2003-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准参照了日本农林水产省 1974 年制定,1985 年修改的日本农林水产标准《特殊包装鱼糕》、《鱼香肠》和《鱼肉火腿》,以及日本全国鱼糜协会和大公司 1980 年联合制定的《冷冻鱼糜质量检验标准》等国外标准。

本标准的附录 A 是规范性附录。

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归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院南海水产研究所、广州永兴海洋水产食品公司。

本标准主要起草人:杨贤庆、李来好、李刘冬、陈培基、吴燕燕、刁石强、刘波、刘立升。

冻 鱼 糜 制 品

1 范围

本标准规定了冻鱼糜制品的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输。

本标准适用于以冷冻鱼糜、鱼肉、虾肉、墨鱼肉、贝肉为主要原料制成的，并在小于等于-18℃低温条件下贮藏和流通的鱼糜制品，包括冻鱼丸、鱼糕、虾丸、虾饼、墨鱼丸、墨鱼饼、贝肉丸、模拟扇贝柱和模拟蟹肉等。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 317 白砂糖
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2733 海水鱼类卫生标准
- GB 2735 头足鱼类卫生标准
- GB 2736 淡水鱼类卫生标准
- GB 2740 河虾卫生标准
- GB 2741 海虾卫生标准
- GB 2744 海水贝类卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 18108 鲜海水鱼
- GB/T 18109 冻海水鱼
- NY 5073 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

3 要求

3.1 主要原辅材料要求