|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |  67.120.30  |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png SCFA |

X 20 |

中国渔业协会团体标准

T/SCFA XXXX—XXXX

冻煮海参

Frozen boiled sea cucumbe

（本草案完成时间：2024年2月18日）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国渔业协会  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国渔业协会提出并归口。

本文件起草单位： 大连市普兰店区海参协会、鑫玉龙海洋生物种业科技股份有限公司、大连市普兰店区农业农村局、大连海洋大学。

本文件主要起草人：陈冰、丁雨、车鉴、汪德峰、赵树全、李双双、林永亮、张俊杰、周玮。

本文件为首次发布。

冻煮海参

* 1. 范围

本文件规定了冻煮海参的术语和定义，规定了冻煮要求，描述了试验方法，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输、贮存做出了规定。

本文件适用于冻煮海参生产。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T191 包装储运图示标志

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 31602-2015 食品安全国家标准 干海参

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**冻煮海参 Frozen boiled sea cucumber**

以鲜、活海参（刺参） (*Apostichopus japonicus*)为原料，经去内脏、清洗、预煮、冷却、速冻等工序制成的不可直接食用的产品。

* 1. 冻煮要求

4.1 原辅料

品质良好、无污染的鲜、活海参，应符合GB 2733、GB 31650的规定。

4.2加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3产品规格

产品规格以单位重量所含的个体数量表示，与标示规格一致。同规格个体大小应基本均匀。

4.4感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 褐灰色或褐绿色 |
| 组织 | 肉质组织紧密，有弹性 |
| 形态 | 体型完整，肉质肥满，刺参棘挺直，切口较整齐 |
| 滋、气味 | 具本产品固有的滋味与气味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 |

4.5理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 水分/(g/100g） |   ≤90 |
| 氯化物（以Cl-计）/(g/100g） |  ≤ 3 |
| 蛋白质/（g/100g） |  ≥ 7 |
| 复水后干重率 /（%） |  ≥10 |

4.6安全指标

应符合GB 10136的规定。

4.7净含量

预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定。

* 1. 试验方法

5.1规格检验

当产品包装的标签上标明规格时，应检验规格。

取10只～20只冻煮海参，称重（准确至0.1 g），换算为单位重量样品中冻煮海参数量，保留整数。

5.2感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白搪瓷盘或不锈钢工作台上，按照4.4表1的要求逐项检验。

5.3理化检验

5.3.1 样品的处理方法

取样品≥200g，用粉碎机粉碎或研钵体研细处理后用于水分、氯化物、蛋白质等指标的检测。

5.3.2水分的检验

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.3.3氯化物的检验

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.3.4蛋白质的检验

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.3.5复水后干重率的检验

按GB 31602-2015中附录A.4规定的方法测定。

5.4安全指标的检验

按GB 10136规定的方法测定。

5.5净含量的检验

按JJF 1070规定的方法测定。

* 1. 检验规则

6.1入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收方证明，合格后方可入库。

6.2组批

以同一产地，同一条件下加工的同一品种、同一生产日期、同一规格的产品组成检验批或以交货批组成检验批。

6.3抽样

同一检验批的海参应随机取样， 按GB/T 30891规定进行。

6.4检验分类

6.4.1出厂检验

每批产品出厂前须经生产企业质量检验部门按本标准检验合格，并签发合格证后方出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、复水后干重率、净含量。

6.4.2型式检验

检验项目为本文件中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 停产6个月以上，恢复生产时；

b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；

c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时；

d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

e) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；

f) 对质量有争议，仲裁需要时。

6.5判定规则

6.5.1 检验项目如出现不符合标示等级要求时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。

6.5.2 若仍有不合格项，判定该批产品不符合本文件中相应等级的规定。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1标志、标签

预包装产品包装标志应清晰、完整、牢固，标签标注内容应符合SC/T 3035、GB 7718和GB 28050的规定，并标明原料种类、原料产地及食用方法。

包装储运图示标志应符合GB/T 191规定要求。

* + 1. 包装

应符合SC/T 3035的规定。

应按同一种类、同一等级、同一规格、同一批次包装，不应混装。产品应排列整齐，包装材料应牢固、无异气味。

7.3运输

运输过程中运输温度不应高于-15℃。运输工 具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

7.4贮存

产品应贮存于-18℃以下的冷冻库中，并应离墙、离地按批次存放。冷冻库内应清洁、卫生、无异味、无虫鼠害、无化学品污染。不同种类、等级、规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚。

