



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3302—2000

---

## 烤 鱼 片

Roast fish fillet

2000-02-22 发布

2000-04-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国水产  
行业标准  
**烤鱼片**

SC/T 3302—2000

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售  
**版权专有 不得翻印**

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 9 千字

2000年8月第一版 2000年8月第一次印刷

印数 1—1 000

\*

书号: 155066·2-12985

\*

标 目 410—32

## 前 言

本标准是对水产行业标准 SC/T 3302—1986《烤鱼片》(原 GB 6631—1986)进行的修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3302—1986 相比,扩大了适用范围,增加了原料鱼的品种,将产品的等级分为两个等级,将盐分指标纳入正文,对水分与盐分的试验方法改为直接引用相关标准,增加了细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌等微生物指标。

本标准自实施之日起代替 SC/T 3302—1986。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:中国水产科学院黄海水产研究所。

本标准主要起草人:陈远惠、王联珠。

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 3302—2000

## 烤 鱼 片

代替 SC/T 3302—1986

Roast fish fillet

### 1 范围

本标准规定了烤鱼片的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以冰鲜或冷冻马面鲀鱼(*Navodonmodestus*)、鳕鱼(*Gadus macrocephalus*)制成的调味鱼干,经烤熟、轧松等工序所制成的产品。其他原料鱼制成的烤鱼片可参照执行。

### 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 317—1998 白砂糖

GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB 5461—1992 食用盐

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

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

QB/T 1500—1992 味精

### 3 要求

#### 3.1 原辅材料

##### 3.1.1 原料鱼

冰鲜或冷冻鱼,鱼肉鲜度良好,无异味。

##### 3.1.2 精制盐

符合 GB 5461 的规定,氯化钠含量 97% 以上。

##### 3.1.3 白砂糖

符合 GB 317 的规定。

##### 3.1.4 味精

符合 QB/T 1500 的规定。

中华人民共和国农业部 2000-02-22 批准

2000-04-01 实施