



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3209—2001

淡 菜

Dry boiled mussels

2001-09-27 发布

2001-11-01 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 3209—1989《淡菜》(原 GB 11783—1989)进行的修订。

本标准主要修订内容:

——将规格改为大、中、小、小小四档;

——增加了对销售包装的标签、净含量允差的规定;

——水分、盐分的试验方法改为直接引用相关标准;

——增加了卫生指标汞、无机砷,卫生指标限量系参照 GB 16324—1996《海水贝类干制品卫生标准》确定的。

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:大连市水产局、大连市卫生防疫站、大连市长海县水产局。

本标准主要起草人:崇国庆、隋玉林、李连舫。

本标准于 1989 年 11 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 3209—2001

淡 菜

代替 SC/T 3209—1989

Dry boiled mussels

1 范围

本标准规定了淡菜的要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮运要求。

本标准适用于以新鲜的紫贻贝 (*Mytilus edulis* Linne)、厚壳贻贝 (*Mytilus coruscus* Gould)、重贻贝 (*Mytilus grayanus* Dunker) 等为原料, 经清洗、蒸煮、取肉(漂洗)、干燥等工序制成的贻贝淡干品。

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/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

3 要求

3.1 规格

产品可以按个体大小分等, 也可以混等。按大小分等的要求见表 1。

表 1 产品规格 粒/kg

| 规格 | 大粒 | 中粒 | 小粒 | 小小粒 |
|----|------|---------|---------|-----------|
| 数量 | ≤240 | 241~500 | 501~800 | 801~1 400 |

3.2 感官要求

感官要求的规定见表 2。

表 2 感官指标

| 指标 项目 | 等级 | |
|----------|-------------------------|----------------------------------|
| | 一 级 品 | 二 级 品 |
| 色泽 | 自然的桔红、淡黄或黄色, 光泽好 | 允许有黄褐色, 色泽暗淡 |
| 组织及形态 | 体形肥满, 肉质紧密厚实, 个体均匀, 无足丝 | 体形较瘪、肉质不厚实、个体较均匀, 允许有少量破碎个体和足丝存在 |
| 气味及滋味 | 具本品固有气味, 无异味 | |
| 其他 | 无杂质, 无污染, 无虫害, 无霉变 | |

3.3 理化指标

中华人民共和国农业部 2001-09-27 批准

2001-11-01 实施