

出口冻赤贝肉(生、去脏)检验规程

Rules for the inspection of frozen ark shell meat (fresh & deveined) for export

SN/ T 0391—95
代替ZBX20 009-89

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻赤贝肉(生、去脏)检验的场所、设备及抽样、品质、重量、规格、包装的感官检验和细菌、贝类毒素的检验。

本标准适用于鲜活魁蚶(Arca inilata reeve)做原料加工的出口冻赤贝肉(生、去脏)的检验。

2 引用标准

- SN 0168 出口食品平板菌落计数
- SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法
- SN 0170 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
- SN 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
- SN 0173 出口食品副溶血性弧菌检验方法
- SN 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法
- SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法
- SN/ T 0376 出口水产品检验抽样方法
- SN/ T 0377 出口冷冻水产品重量检验方法
- SN/ T 0378 出口冷冻水产品解冻方法

3 检验场所和设备

3.1 检验场所

自然光线充足，温度适宜，通风良好，无异味，清洁卫生。

3.2 设备

3.2.1 检验台及筛筐：不锈钢检验台，符合卫生要求的控水筛筐。

3.2.2 温度计：经鉴定合格，量程为±50 ℃，分度为0.5℃。

3.2.3 衡器

经鉴定合格，使用前应校正准确。最大称量值不得大于被称样品5倍，特殊情况下，不得大于被称样品10倍。

3.2.4 解冻设备

按SN/ T 0378规定。

4 抽样

4.1 冻前半成品检验

按加工生产日期或生产班分批进行抽样，抽样数量不少于生产量的5%。

4.2 不解冻检验抽样

按出口报验批抽样，每批在500箱以内的抽取3箱；每增加500箱或不足500箱增抽1箱。

4.3 解冻检验抽样

按SN/ T 0376抽样。

5 检验

5.1 冻前检验

5.1.1 原料采用鲜活魁蚶(Arca inflata reeve)，壳面放射肋40~42条。

5.1.2 检验按5.3条进行。

5.2 成品检验

5.2.1 包装及标志

- a. 包装：查看包装是否牢固、上下封口良好、适于长途运输，内外包装是否清洁卫生、无破损。
- b. 标志：查看外包装上的商标、品名、规格、数量、重量与内容物是否相符，所印标志(唛头、批次、厂代号)字迹是否清楚。

5.2.2 温度检验

- a. 急冷库：查看自动温度记录仪所记载温度是否在-28℃以下，急冻时间是否在4~8h。
- b. 冷藏库：查看自动温度记录仪所记载温度是否在-18℃以下。

5.2.3 冻块检验

冻块下有无冰层，两肉片是否分开，贝肉相连处是否排列成行并有标签，冻块表面有无光泽、杂质、裸露和风干、氧化现象。

5.3 解冻检验

5.3.1 解冻：按SN/ T 0378规定进行解冻。

5.3.2 品质：品质是否新鲜，内脏是否去净，用拇指相对挤压是否有硬度感的很好弹性，有无用淡水浸泡现象。贝肉体表色泽是否呈浅黄、桔黄和红色，肉质有无灰白色。

5.3.3 形态：用两手指捏贝肉展开放在检验台上，观看两片肉是否对称相连、刀口整齐、厚薄均匀似蝴蝶状，有无割穿和机伤。

5.3.4 气味：嗅其气味是否正常。

5.3.5 杂质：将解冻后的贝肉倒在检验台上，逐粒检验看有无杂质。

5.3.6 规格：用衡器按分粒规定的重量称重，再数其粒数看是否符合要求。

5.3.7 重量：解冻后将贝肉放入清洁卫生的筛筐内，再将筛筐倾斜，控水约5 min，称其重量或按SN/ T 0377检验。

6 细菌、贝类毒素检验

各种细菌抽样、检验分别按SN 0168、SN 0169、SN 0172、SN 0173、SN 0170检验。

贝类毒素检验按SN 0294、SN 0352执行。

7 结果评定

根据上述检验结果做好记录，根据合同或标准进行综合判定合格否。

附加说明：

本标准由中华人民共和国辽宁进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草刘仁乾、朱延义。