

# SC

## 中华人民共和国农牧渔业部标准

SC 128—84

---

### 鲜 带 鱼

1984 - 11 - 12发布

1985 - 03 - 01实施

---

中华人民共和国农牧渔业部 批准

中华人民共和国农牧渔业部

部 标 准  
鲜 带 鱼

SC 128—84

\*

中国标准出版社出版  
(北京复外三里河)

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

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/4 字数 2,000

1985年7月第一版 1985年7月第一次印刷

印数 1—2,500

\*

书号: 15169·2—6076

\*

标 目 19—72

# 鲜 带 鱼

本标准适用于港口产销交接及海上收鲜环节的鲜带鱼。

## 1 技术要求

### 1.1 鲜度

1.1.1 感官指标见表 1。

表 1

项 目	一 级 品	二 级 品
体表	银白富有光泽，鱼鳞不易擦落	光泽稍差，脱鳞不超过体表四分之一
鳃	呈鲜红或紫红，粘液透明	呈淡红或暗红，粘液略混浊
眼	眼球饱满，角膜清晰	眼球平坦或微陷，角膜稍混浊
肌肉	坚实，富有弹性	稍软，弹性稍差

注：体表一项，热水带鱼一级品可允许有 1.5cm 以下机械破肚；二级品可允许有 3 cm 以下机械破肚。

1.1.2 理化指标见表 2。

表 2

项 目	一 级 品	二 级 品
挥发性盐基氮 (mg/100g)	<13	<25

1.1.3 细菌指标见表 3。

表 3

项 目	一 级 品	二 级 品
细菌总数 (个/g)	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>6</sup>

1.2 规格见表 4。

表 4

g

一 等	二 等	三 等
>400	>250	>150

## 2 检验规则

参照 SC 127-84 《鲜大黄鱼、鲜小黄鱼》的规定。