



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3206—2000

---

## 干 海 参 ( 刺 参 )

Dried sea cucumber

2000 - 02 - 22 发布

2000 - 04 - 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 3206—1988《干海参(刺参)》(原 GB 8583—1988)进行的修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3206—1988 比较,增加了对销售包装的标签的规定,还增加了盐分及感官指标的要求,以保证产品质量,对水分、盐分的试验方法改为直接引用相关标准。

本标准自实施之日起代替 SC/T 3206—1988。

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:山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人:杨宪时。

本标准于 1987 年 8 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 3206—2000

## 干 海 参 ( 刺 参 )

代替 SC/T 3206—1988

Dried sea cucumber

### 1 范围

本标准规定了干海参的规格、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于以新鲜刺参(*Stichepus japonicus*)为原料,经去内脏、煮熟、盐渍、再煮、拌灰、干燥等工序制成的干海参。

### 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 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

### 3 要求

#### 3.1 规格

产品规格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 规格 g/个

规格	大	中	小	特小
个体重	≥15.1	10.1~15.0	7.6~10.0	≤7.5

#### 3.2 感官要求

感官要求见表2。

表2 感官要求

项目	一级品	二级品	三级品
色泽	黑灰色或灰色		
组织形态	体形肥满,肉质厚实,刺挺直无残缺,嘴部石灰质露出少,切口较整齐	体形细长,肉质较厚,个别刺有残缺,嘴部石灰质露出较多	体形不正,刺有残缺,嘴部石灰质露出较多
其他	体内洁净,基本无盐结晶,体表无盐霜,附着的木炭粉或草木灰少,无杂质,无异味		

#### 3.3 理化指标

理化指标的规定见表3。