

ICS 67.120.30  
X 20

**SC**

# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3211—2002  
代替 SC/T 3211—1987

---

盐 渍 裙 带 菜

Salted wakame

2002-11-05 发布

2002-12-20 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  
盐渍裙带菜  
SC/T 3211—2002

\*

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:68523946 68517548

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 1/2 字数 10 千字

2003年1月第一版 2003年1月第一次印刷

印数 1—600

\*

书号: 155066·2-14941

网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准是对水产行业标准 SC/T 3211—1987《盐渍熟裙带菜》的修订。本标准与 SC/T 3211—1987《盐渍熟裙带菜》标准相比主要变化如下：

- 标准名称改为《盐渍裙带菜》；
- 定义和感官指标中增加了暗斑、毛刺；
- 感官要求中将“外形”改为“菜体规格”，增加盐渍裙带菜叶的二级品和盐渍裙带菜茎的一级品和二级品的菜体规格的要求；增加了杂质指标、选修折断菜比例；
- 理化指标中将盐渍裙带菜的水分指标进行了修改，将净含量偏差分档并给出具体的量值；
- 将原标准中的微生物指标删去；
- 试验方法中盐分的测定引用了 SC/T 3011—2001《水产品中盐分的测定》标准。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准起草单位：大连水产养殖集团有限公司。

本标准主要起草人：史平、刘长松、李建军、王素杰、乔丽晶、崔彧、刘培玲、曲于红、戚薇、杨玉民。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：SC/T 3211—1987。

## 盐渍裙带菜

### 1 范围

本标准规定了盐渍裙带菜的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以新鲜裙带菜为原料,经漂烫、冷却、盐渍等工序加工而成的海藻产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

SC/T 3011—2001 水产品中盐分的测定

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**枯叶 withered leaf**

裙带菜老化后,失去藻体固有色泽呈现黄褐色、灰褐色的叶片。

#### 3.2

**红叶 red leaf**

由于养殖或加工工艺等存在问题,导致失去藻体固有色泽呈现深红色的叶片。

#### 3.3

**边茎 stem to be remained in leaf**

在叶片上的残留茎。

#### 3.4

**茎叶 leaf bud**

在茎下端生长的梳齿形小叶。

#### 3.5

**半叶 half leaf**

由残留而连接着的半边叶片。

#### 3.6

**花斑 piebald**

由于病害、虫蚀、日光直照等环境因素使藻体失去固有颜色而形成的白色或黄色或红色斑点。

#### 3.7

**暗斑 dark spots**

由于病害、附泥、光照不均等因素使藻体表面出现不明显的深褐色斑点。