



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3901—2000

虾 片

Prawn crackers

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 3901—1989《虾片》(原 GB/T 11772—1989)进行修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3901—1989 比较,取消了蛋白质含量的规定;对水分指标进行了修改,其测定方法引用相关标准,超限片率的两种测定方法改为一种,对食品添加剂(着色剂)的要求移至原辅材料中。

本标准自实施之日起,代替 SC/T 3901—1989。

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。

本标准由大连水产公司负责起草。

本标准主要起草人:王世勤、孔祥玲、钱一怡、孙贵贞、仲崇岗。

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 3901—2000

虾 片

代替 SC/T 3901—1989

Prawn crackers

1 范围

本标准规定了虾片的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用虾的肉、汁调合食用淀粉为主料,配以其他辅料,经合料、制卷、熟化、硬化、切片、干燥等生产过程制成的虾片产品。

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 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5461—1992 食用盐
- GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 8884—1988 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885—1988 食用玉米淀粉
- GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 碎片 broken pieces

- a) 小于整片面积二分之一的不完整片。
- b) 片表面有明显碎裂纹或缝孔,按规定试验方法撞击后产生碎裂的片。

3.2 夹生片 half-cooked pieces

未熟片,片表面呈白色,经油炸后线膨胀度达不到规定指标。

3.3 超限片 over limit pieces

片厚度的实际测量值与片厚值之差超过 ± 0.3 mm 的虾片。

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 虾

采用品质良好,无异味的虾。

4.1.2 淀粉

采用以粮食或薯类制成的食用淀粉,其质量应符合 GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。