



中华人民共和国国家标准

GB/T 26940—2011

牡 蛎 干

Dried oysters

2011-09-29 发布

2012-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
牡 蛎 干
GB/T 26940—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址:www.gb168.cn
服务热线:010-68522006
2011年11月第一版

*

书号:155066·1-43775

版权专有 侵权必究

前 言

本标准由广东省质量技术监督局提出。

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(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、广东海洋大学。

本标准主要起草人:窦兴德、刘明成、章建设、童银洪、黄和、雷晓凌。

牡 蛎 干

1 范围

本标准规定了牡蛎干的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输要求。

本标准适用于养殖或野生牡蛎(*Ostrea* spp.)为原料,经取肉、漂洗、加盐蒸煮(或未经蒸煮)、干燥、分选等工序制成的干牡蛎。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 10144 动物性水产干制品卫生标准

SC/T 3009—1999 水产品加工质量管理规范

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3016 水产品抽样方法

SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

3.1 原料

应使用未受污染或经净化处理的鲜活牡蛎,应符合 GB 2733 中的规定。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.3 生产加工条件

生产加工企业应符合 SC/T 3009—1999 第一篇中规定。

3.4 规格

产品规格见表 1,同一规格的牡蛎干,应大小均匀一致。

表 1 产品规格

单位为粒每千克

规格	大	中	小
指标	≤180	181~350	≥351

3.5 感官要求

感官要求见表 2。