



中华人民共和国国家标准

GB 31602—2015

食品安全国家标准

干 海 参

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中 华 人 民 共 和 国
国 家 卫 生 和 计 划 生 育 委 员 会 发 布

食品安全国家标准

干 海 参

1 范围

本标准适用于干海参。

2 术语和定义

2.1 干海参

以刺参等海参为原料,经去内脏、煮制、盐渍(或不盐渍)、脱盐(或不脱盐)、干燥等工序制成的产品;或以盐渍海参为原料,经脱盐(或不脱盐)、干燥等工序制成的产品。

注:在刺参收获的季节,通常的做法是将鲜刺参煮制、盐渍,制成半成品(即盐渍海参),贮存于冷库中,做为干海参生产的原料贮备。

2.2 复水后干重率

干海参复水后,再烘干所得到的干物质质量的百分率。

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽,表面或有白霜,色泽较均匀	取适量试样平摊于白色瓷盘内,在自然光下观察色泽和组织状态,嗅其气味
气味	具海参特有的鲜腥气味,无异味	
状态	呈海参自然外观,允许有少量石灰质露出,刺参棘挺直、基本完整	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。