

SC

中华人民共和国农牧渔业部部标准

SC 118—83

鱼 粉

1983—11—25发布

1984—06—01实施

中华人民共和国农牧渔业部 批准

鱼 粉

本标准适用于以鱼、虾、蟹类等水产动物或在鱼品加工过程中所得的鱼头、尾、内脏等为原料，进行干燥、脱脂、粉碎或先经蒸煮、压榨、干燥、粉碎而制成的作为饲料用的鱼粉。

1 技术要求

1.1 鱼粉的物理、化学指标

鱼粉的物理、化学指标见下表：

项目	指标	等级		
		一级品	二级品	三级品
颜 色		黄棕色	黄褐色	黄褐色
气 味		具有鱼粉正常气味，无异臭及焦灼味		
颗 粒 细 度		至少98%能通过筛孔宽度为2.80mm的标准筛网		
蛋白质 (%) 不低于		55	50	45
脂 肪 (%) 不超过		10	12	14
水 分 (%) 不超过		12	12	12
盐 分 (%) 不超过		4	4	5
砂 分 (%) 不超过		4	4	5

注：① 蛋白质系指粗蛋白质。鱼粉中不允许添加非鱼粉原料的含氮物质。

② 脂肪系指粗脂肪。

③ 盐分系指以氯化钠为代表的氯化物。

④ 砂分系指酸不溶性灼残渣。

1.2 鱼粉卫生要求

1.2.1 鱼粉中不得有虫寄生及发霉现象。

1.2.2 鱼粉中不得有沙门氏菌属或志贺氏菌属（本要求在需要检验时进行检验）。

2 检验规则

2.1 取样

以最后一道工序能均匀混合一起而后装袋的一批成品，为一个生产批号。按每一个生产批号为基础进行抽取样品，以代表该批号的产品质量。

2.1.1 取样工具