

SC

中华人民共和国农牧渔业部部标准

SC 127—84

鲜 大 黄 鱼
鲜 小 黄 鱼

1984 - 11 - 12发布

1985 - 03 - 01实施

中华人民共和国农牧渔业部 批准

中华人民共和国农牧渔业部标准

鲜 大 黄 鱼
鲜 小 黄 鱼

SC 127-84

本标准适用于港口产销交接及海上收鲜环节的鲜大黄鱼、鲜小黄鱼。

1 技术要求

1.1 鲜度

1.1.1 感官指标见表1。

表 1

项 目	一 级 品	二 级 品
体表	鳞片紧贴较完整，呈金黄或虎黄色（包括白鳞黄），有光泽	鳞片易擦落，呈淡黄色，光泽差
鳃	鳃丝清晰，呈鲜红或紫红色，粘液透明，无异味	鳃丝粘连，呈淡红或暗红色，粘液略混浊、腥味稍重
眼	眼球饱满，角膜清晰	眼球平坦或微陷，角膜稍混浊
肌肉	坚实，富有弹性	稍软，弹性稍差
粘液腔	鲜红色	淡红色

1.1.2 理化指标见表2。

表 2

项 目	一 级 品	二 级 品
挥发性盐基氮 (mg/100g)	<13	<30

1.1.3 细菌指标见表3。

表 3

项 目	一 级 品	二 级 品
细菌总数 (个/g)	<10 ⁴	<10 ⁵

1.2 规格见表4。

表 4

品 种 \ 等 级	g		
	一 等	二 等	三 等
大黄鱼	>500	>350	>250
小黄鱼	>200	>150	>100

中华人民共和国农牧渔业部 1984-11-12发布

1985-03-01实施