



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3902—2001

海 胆 制 品

Sea urchin

2001-09-27 发布

2001-11-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是将水产行业标准 SC/T 3902—1985《鲜海胆黄》(原 GB 4922—1985)、SC/T 3903—1985《盐渍海胆黄》(原 GB 4923—1985)、SC/T 3904—1985《海胆酱》(原 GB 4924—1985)三个标准合并后进行了修订。

本标准主要修订内容:

合并后的标准名称改为《海胆制品》,原标准名称在产品品种内列出;

——将三个产品的感官、理化、微生物指标分别列入表 1、表 2、表 3,相同处归类合并,不同处分项规定;

——将净重规格改为净含量允差按包装规格分别进行了规定;

——干燥失重、盐分、微生物指标的检验方法引用相关标准。

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。

本标准起草单位:大连水产公司。

本标准主要起草人:孔祥铃、王世勤。

本标准于 1985 年 2 月 2 日首次发布。

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 3902—2001

海胆制品

代替 SC/T 3902~3904—1985

Sea urchin

1 范围

本标准规定了海胆制品的产品品种、要求、抽样、试验方法以及标志、标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于以海胆纲正形目中的鲜活紫海胆(*Anthocidaris crassispinga*)、马粪海胆(*Hemicentrotus pulcherrimus*)或其他可食海胆为原料,取其生殖腺、经加工处理制成的鲜海胆黄、盐渍海胆黄、海胆酱产品。

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为本标准的条文。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 3097—1997 海水水质标准

GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5461—2000 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 10343—1989 食用酒精

3 定义

本标准采用下列定义:

3.1 鲜海胆黄 fresh sea-urchin gonad

取海胆生殖腺,在低温条件下加工制成的生鲜海胆制品。

3.2 盐渍海胆黄 salted sea-urchin gonad

取海胆生殖腺,用食盐、酒、调味料等盐渍加工制成的海胆制品。

3.3 海胆酱 sea-urchin paste

取海胆生殖腺,调入精盐和食用酒精后经腌制发酵后制成的糊状海胆制品。

4 要求

4.1 原辅材料要求

中华人民共和国农业部 2001-09-27 批准

2001-11-01 实施