

SC

中华人民共和国农牧渔业部标准

SC 129—84

鲜 鲳 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

部 标 准

鲜 鲳 鱼

SC 129—84

*

中国标准出版社出版

(北京复外三里河)

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880 × 1230 1/16 印张 1/4 字数 2,000

1985年7月第一版 1985年7月第一次印刷

印数 1—2,500

*

书号: 15169 · 2 - 6077

*

标 目 19—73

鲜 鲳 鱼

本标准适用于港口产销交接及海上收鲜环节的鲜银鲳，鲜燕尾鲳及鲜中国鲳。

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	鱼体坚挺，有光泽	光泽稍差
鳃	鳃丝清晰，呈紫红或红色	呈暗紫色或灰红色，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

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)	<18	<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 ⁷

1.2 规格见表4。

表 4

一 等	二 等	三 等
>400	>250	>175

2 检验规则

参照 SC 127—84 《鲜大黄鱼、鲜小黄鱼》的规定。