

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3112—1996

冻 梭 子 蟹

1996-05-29 发布

1996-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是根据我国各地冻梭子蟹生产的实际情况并参考外贸出口水产品要求及国外有关对甲壳类水产品的要求而编制的。

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：河北省水产局。

本标准主要起草人：周志云、董慧智。

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3112—1996

冻 梭 子 蟹

1 范围

本标准规定了冻梭子蟹的规格、要求、抽样、试验方法和标志、包装、贮运、运输等内容。

本标准适用于以生鲜三疣梭子蟹(*Portunus trituberculatus*)为原料,经分级、清洗和速冻而成的冷冻加工制品。

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 2743—94 海蟹卫生标准

3 要求

3.1 原料要求

鲜梭子蟹的卫生要求按 GB 2743 的规定执行。

3.2 产品规格

产品规格按冻梭子蟹的个体质量区分,见表 1。

表 1

单位: g

规格	特大	大	中	小
个体质量	>400	301~400	201~300	100~200

3.3 感官指标

解冻后产品的感官指标见表 2。

表 2

项目	一级品	二级品
色泽	色泽正常,无黑斑或其他变质异色。腹面甲壳洁白,有光泽,脐上部无胃印	色泽基本正常,无明显影响外观的变质异色,胃印呈淡黄色
组织及形态	体形肥满,品质新鲜。提起蟹体时螯足和步足硬直,与躯体连结紧密,腹部紧贴中央沟,用手指压腹面有坚实感。肉质紧密有弹性,蟹黄不流动。有双螯,残缺的步足不得超过 2 只,并不得集中于一侧	肥满度和鲜度较好。提起蟹体时螯足和步足下垂,用手指压腹面较坚实。肉质的弹性稍差,蟹黄有流散现象。有螯足,残缺步足不得超过 2 只
气味和口味	蒸煮后具有梭子蟹固有的鲜味,肉质紧密,无氨味及其他不良气味和口味	
其他	无污染,无泥沙杂质	

中华人民共和国农业部 1996-05-29 批准

1996-12-01 实施