



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3205—2000

虾 皮

Dried small shrimp

2000-02-22 发布

2000-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准对水产行业标准 SC/T 3205—1986《虾皮》(原 GB 6642—1986)进行了修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3205—1986 相比,增加了对销售包装的标签的规定、对净含量允差的规定,各种试验方法改为直接引用相关标准。

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:山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人:杨宪时。

本标准首次发布时间:1986年7月29日。

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3205—2000

虾 皮

代替 SC/T 3205—1986

Dried small shrimp

1 范围

本标准规定了虾皮的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输。

本标准适用于以中国毛虾(*Acetes*)等小型虾为原料,经干燥等工序制成的产品。

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 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法

GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

3 要求

本标准采用下列定义。

3.1 熟干虾皮

原料经加盐煮熟、干燥制得的虾皮。

3.2 生干虾皮

原料直接干燥制得的虾皮。

3.3 水产夹杂物

因原料不纯混杂于虾皮中的小鱼、小蟹、杂虾等水产动物。

4 要求

4.1 感官指标

感官指标见表1。

表1 感官指标

项 目	一 级 品	二 级 品	三 级 品
色 泽	光泽好	光泽较好	光泽稍暗
组织及形态	肉质厚实,壳软,片大且均匀,完整,基本无碎末和水产夹杂物	壳软,片大较均匀,破碎较少,无明显碎末	破碎稍多,有少量碎末
滋味及气味	具有虾皮固有鲜香味,无异味		
其 他	无外来杂质,不牙碜,无污染,无霉变,不发粘,无色变现象		

中华人民共和国农业部 2000-02-22 批准

2000-04-01 实施