



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3210—2001

盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

Salted jellyfish and salted jellyfish head

2001-09-27 发布

2001-11-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对水产行业标准 SC/T 3210—1986《盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头》(原 GB 6629—1986)进行的修订。

本标准主要修订内容:

- 对水分、盐分、汞、砷、铅的试验方法直接引用了相关标准方法;
- 对明矾含量的测定方法进行了改进;
- 增加了汞、砷、铅等卫生指标的限量。

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:河北水产学校。

本标准主要起草人:周志云、张平山、董慧智。

本标准于 1986 年 7 月首次发布。

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 3210—2001

盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

代替 SC/T 3210—1986

Salted jellyfish and salted jellyfish head

1 范围

本标准规定了盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头的规格、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于海蜇 (*Rhepilema esculenta*) 及黄斑海蜇 (*Rhepilema hispidum*) 等食用水母经盐矾三次提干的加工制品。

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 1895—1994 食品添加剂 硫酸铝钾(钾明矾)
- GB/T 5009.3—1984 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
- 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

3 定义

本标准采用下列定义:

3.1 头血 head blood

海蜇颈部、口腕部(即海蜇头)的分泌物。

4 要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 鲜海蜇:新鲜,不得有腐败变质或被污染的现象;
- 4.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 中的规定;
- 4.1.3 明矾:应符合 GB 1895 中的规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 中的规定。

4.2 规格

盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头的规格见表 1。