



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3602—2002

虾 酱

Salted shrimp paste

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国水产
行业 标准
虾 酱
SC/T 3602—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

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 1/2 字数 10 千字

2003年4月第一版 2003年4月第一次印刷

印数 1—800

*

书号: 155066·2-15058

网址 www.bzcbbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准的卫生指标参照 GB 10133—1988《虾酱卫生标准》中的规定。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准起草单位：河北省中捷友谊农场、国家水产品质量监督检验中心、河北省农垦局、河北省中捷友谊农场食品有限公司。

本标准主要起草人：刘国强、何建果、王联珠、周永刚、李宝骏、李义显、陈远惠、齐俊领、宋忠良。

虾 酱

1 范围

本标准规定了虾酱的要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以毛虾(*Acetes shrimp*)、糠虾(*Mysis*)、磷虾(*Euphasia*)等小型虾为原料,经加盐发酵等工序制成的虾酱。以虾头为原料或添加其他辅料制成的虾酱可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14769 食品中水分的测定方法
- GB/T 14770 食品中灰分的测定方法
- GB/T 14771 食品中蛋白质的测定方法

3 要求

3.1 主要原材料

本产品采用新鲜洁净的、无污染的毛虾、糠虾、磷虾为主要原料,水产夹杂物不超过10%,大小不超过3 cm。食用盐应符合GB 5461规定。

3.2 感官要求

感官要求见表1。