

前 言

本标准是对水产行业标准 SCB/T 3206—1988《干海参（刺参）》（原 GB 8583—1988）进行的修订。

本次修订在技术内容上与 SC/T 3206—1988 比较，增加了对销售包装的标签的规定，还增加了盐分及感官指标的要求，以保证产品质量，对水分、盐分的试验方法改为直接引用相关标准。

本标准自实施之日起代替 SC/T 3206—1988。

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。

本标准主要起草单位：山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人：杨宪时。

本标准于 1987 年 8 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

干海参（刺参）

Dried sea cucumber

SC/T 3206—2000

1 范围

本标准规定了干海参的规格、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于以新鲜刺参（*Stichepus japonicus*）为原料，经去内脏、煮熟、盐渍、再煮、拌灰、干燥等工序制成的干海参。

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

3.1 规格

产品规格可以按个体大小分等，也可以混等。按大小分等的要求见表 1。

表 1 规格

规格	大	中	小	特小
个体重	≥15.1	10.1~15.0	7.6~10.0	≤7.5

g/个

3.2 感官要求

感官要求见表 2。

表 2 感官要求

项目	一级品	二级品	三级品
色泽	黑灰色或灰色		
组织形态	体形肥满，肉质厚实，刺挺直无残，嘴部石灰质露出少，切口较整齐	体形细长，肉质较厚，个别刺有残缺，嘴部石灰质露出较多	体形不正，刺有残缺，嘴部石灰质露出较多
其他	体内洁净，基本无盐结晶，体表无盐霜，附着的木炭粉或草木灰少，无杂质，无异味		

3.3 理化指标

理化指标的规定见表 3。

表 3 理化指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
盐分	≤40	≤50	
水分	≤12		
净含量允差	±1		

4 试验方法

4.1 规格

在目测基础上，随机取 10 个海参，用感量不大于 0.1 g 的天平逐个称量。

4.2 感官

将样品平摊于白搪瓷盘内，于光线充足无异味的环境中，按 3.2 的要求逐项检验，肉质及内部杂质应剖开后进行检验。必要时，水发后检验。

4.3 水分

按 GB/T 14769 的规定执行。

4.4 盐分

按 GB/T 12457 的规定执行。

4.5 净含量偏差

检验所用衡器的最大称量值应低于被称样品重量的 5 倍。净含量偏差按式 (1) 计算。

$$X(\%) = \frac{m_1 - m_2}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：X——净含量偏差，%；

m_0 ——产品标示净含量，g；

m_1 ——每件试样的净含量，g。

5 抽样

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

同一产地，同一条件下加工的同一种、同一等级、同一规格的产品组成检查批；或以交货批组成检验批。

5.1.2 抽样方法

每批抽取样本从提交检验批中随机抽取，批量小于 1 t 时应抽 5~8 个运输包装，批量在 1 t 以上时，应抽 20 个运输包装，从上、中、下各个位置抽样，

抽样量不少于 500 g。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目由生产单位确定，应选择能快速、准确反映产品质量的主要技术指标，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时。

5.3 判定规则

5.3.1 所检项目的检验结果均应符合标准中要求，规格中若有 2 个以上海参的个体小于标示规格，则规格下调或判为不合格；每批平均净含量不得低于标示量。

5.3.2 所检项目中若有一项指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。

5.3.3 所检项目中若有二项或二项以上指标不符合标准规定时，则判本批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

销售包装的标签必须符合 GB 7718 的规定，至少应包括：产品名称、规格、等级产品标准代号、净含量、生产者或经销者的名称、地址，生产日期、保质期。

6.2 包装

本品采用纸箱、木箱等包装，同批中各箱净重必须统一，内衬食品包装用塑料袋或内容物用食品包装用塑料袋（或其他防潮的食品包装材料）、纸盒等分装。包装必须牢固、严密。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨，运输中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害。

6.4 贮存

本品应贮存于干燥阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。常温下保质期 18 个月。