



中华人民共和国国家标准

GB/T 26940—2011

牡 蛎 干

Dried oysters

2011-09-29 发布

2012-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由广东省质量技术监督局提出。

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(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、广东海洋大学。

本标准主要起草人:窦兴德、刘明成、章建设、童银洪、黄和、雷晓凌。

牡 蛎 干

1 范围

本标准规定了牡蛎干的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输要求。
本标准适用于养殖或野生牡蛎(*Ostrea* spp.)为原料,经取肉、漂洗、加盐蒸煮(或未经蒸煮)、干燥、分选等工序制成的干牡蛎。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- SC/T 3009—1999 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

3.1 原料

应使用未受污染或经净化处理的鲜活牡蛎,应符合 GB 2733 中的规定。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.3 生产加工条件

生产加工企业应符合 SC/T 3009—1999 第一篇中规定。

3.4 规格

产品规格见表 1,同一规格的牡蛎干,应大小均匀一致。

表 1 产品规格 单位为粒每千克

规格	大	中	小
指标	≤180	181~350	≥351

3.5 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
组织及形态	体形饱满完整,匀称,肉体洁净,无损伤	体形基本完整,肉体洁净,允许略有损伤	体形不完整,残缺,但肉体干净
气味	鲜香味浓	具鲜香味,无异味	无异味
手感	正体表面光滑,油脂感较重	正体表面光滑,有油脂感	正体表面粗糙,无油脂感
色泽	肉体呈灰白色、金黄色、棕褐色,轮廓边缘具黑色条纹		
其他	无肉眼可见杂质(贝壳碎片、泥沙、藻类物质);无虫害;无霉斑		

3.6 理化指标

理化指标要求见表 3。

表 3 理化指标

理 化 项 目	理 化 指 标
水分/%	≤ 30.0
盐分/%	≤ 6.0
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 15.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 130
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.6

3.7 安全指标

卫生指标应符合 GB 10144 和相关标准及法规的规定。

3.8 净含量

净含量应符合 JJF 1070 中规定要求。

4 试验方法

4.1 产品规格的检验

4.1.1 将大小均匀的产品放入台秤,称量不少于 500 g(称准至 1 g);然后计数产品的粒数并进行计算,计算方法按式(1)进行:

$$A = \frac{x}{m} \times 1\,000 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

A —— 每千克产品的数量,单位为粒每千克(粒/kg);

x —— 所称产品的数量,单位为粒;

m —— 所称产品的质量,单位为克(g)。

4.1.2 结论判定:根据称量计算值按四舍五入进行取整判定规格等级。

4.2 感官检验

将样品平摊于白瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中按表 2 要求进行逐项检验。虫害检验:使用 10 倍放大镜于灯光充足处进行观查检验。

4.3 理化指标

4.3.1 水分的检验

水分的检验按 GB 5009.3 中规定执行。

4.3.2 盐分的检验

盐分的检验按 SC/T 3011 中规定执行。

4.3.3 挥发性盐基氮的检验

挥发性盐基氮的检验按 SC/T 3032 中规定执行。

4.3.4 酸价测定

酸价测定按 GB/T 5009.37—2003 中 4.1 规定执行。

4.3.5 过氧化值测定

过氧化值测定按 GB/T 5009.37—2003 中 4.2 规定执行。

4.4 卫生指标的检验

卫生指标的检验按 GB 10144 的规定执行。

4.5 净含量偏差的检验

净含量检验按 JJF 1070 中规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

以同一海域或同一养殖场的原料,在同一加工条件下,以同一天或同一班组加工的产品组成批,按批抽样;或以交货批组成检验批。

5.1.2 抽样方法

抽样方法按 SC/T 3016 中规定执行。

5.2 检验分类

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目:产品规格、感官要求、理化指标和净含量。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及生产条件,可能影响产品质量安全时;
- 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较大差异时;
- e) 每年应进行一次周期性检验。

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,每批平均净含量不得低于标示量。

5.3.2 检验结果中若有一项指标不符合标准规定时,允许加倍抽样将此项目复检一次,按复检结果判定本批产品是否合格。

5.3.3 检验结果中如有两项或两项以上指标不符合标准规定时,则判本批产品不合格。

5.3.4 检验结果中,理化指标和安全指标中有一项不符合本标准规定要求时,则判本批产品不合格,不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。内容包括:品名、规格、净含量、质量等级、产品标准代

GB/T 26940—2011

号、生产者或经销者名称、地址、加工日期、批号、保质期、贮藏条件及其他需说明的事项。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料要求

内包装材料要求如下：

- a) 直接与产品接触的包装应使用食品用包装材料；
- b) 包装材料应向国家主管机构许可的食品包装材料企业购进。

6.2.2 运输包装要求

运输包装宜采用防挤压箱体，内衬食品用塑料袋。

6.2.3 销售包装要求

销售包装宜采用食品用塑料袋、纸盒等包装。包装应牢固、严密，包装材料卫生、清洁。

6.3 运输

运输工具应清洁、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，装卸时应防止机械损伤。

6.4 贮存

本品长期贮藏时，宜低于 4℃ 下贮存；防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害。
