

ICS 65.150,65.120
CCS B 51,B 54

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 2123—2023

冷冻卤虫

Frozen brine shrimp

2023-12-22 发布

中华人民共和国农业农村部 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部渔业渔政管理局提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会海水养殖分技术委员会(SAC/TC 156/SC 2)归口。

本文件起草单位：天津科技大学、中盐工程技术研究院有限公司、中国水产流通与加工协会卤虫分会、唐山曹妃甸惠通水产科技有限公司、山西焦煤运城盐化集团有限公司。

本文件主要起草人：隋丽英、高美荣、张波、马颖超、李炳乾、辛乃宏、高嵩、王术庆、曹天义。



冷冻卤虫

1 范围

本文件规定了冷冻卤虫(*Artemia* spp.)相关的质量要求,描述了对应的检验方法,给出了检验规则。同时,对包装、标识、运输和储存作出了规定。

本文件适用于冷冻卤虫产品生产者声明产品符合性,或作为生产者与采购方签署贸易合同的依据,也可作为市场监管或认证机构认证的依据。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 6432 饲料中粗蛋白的测定 凯氏定氮法
- GB/T 6433 饲料中粗脂肪的测定
- GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定
- GB/T 10648 饲料标签
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 32141 饲料中挥发性盐基氮的测定
- NY/T 1756 饲料中孔雀石绿的测定
- SC/T 7232 虾肝肠胞虫病诊断规程
- SC/T 7234 白斑综合征病毒(WSSV)环介导等温扩增检测方法
- SC/T 7237 虾虹彩病毒病诊断规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 质量要求

4.1 感官要求

4.1.1 冻品外观要求

应形状规整,无干耗(产品在冻藏过程中由于蒸发失去水分,表面出现异常的白色或黄色,并渗透到表层以下,影响产品外观和品质的现象)、软化现象。

4.1.2 解冻后感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 解冻后感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-----|-----------------------|
| 形态 | 虫体基本完整 |
| 色泽 | 具有红棕色、棕黄色或青绿色等卤虫固有的色泽 |
| 气味 | 具有卤虫固有的气味,无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见的杂质 |

4.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 要 求 |
|------------------|------|
| 虫体含量, % | ≥60 |
| 中心温度, °C | ≤-18 |
| 挥发性盐基氮, mg/100 g | ≤30 |

4.3 营养指标

应符合表 3 的要求。

表 3 营养成分

| 项 目 | 要 求 |
|----------|-----|
| 粗灰分, % | ≤3 |
| 粗蛋白, %干重 | ≥40 |
| 粗脂肪, %干重 | ≥6 |

4.4 卫生指标

应符合 GB/T 13078 的规定。

4.5 病原

不得检出白斑综合征病毒、虾肝肠胞虫、虾虹彩病毒等疫病病原。

4.6 药物残留

不得检出孔雀石绿等禁用药残留。

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 冻品

在光线充足、无异味的环境中,将样品置于洁净的白色盘中,通过肉眼观察和鼻嗅,按 4.1.1 的规定逐项检验。

5.1.2 解冻产品

将内包装完好的产品完全浸没于≤25 °C 的水体中,置于阴凉处使其自然融化,按 4.1.2 的规定逐项检验。

5.2 理化指标

5.2.1 虫体含量

任取一整块带内包装的卤虫冻品,用天平(感量 0.01 g)称其质量(G_0),用 5.1.2 的方法使其融化。打开内包装,将完全解冻后的卤虫倒入已称重的网袋(网径 0.425 mm)(G_1)中,悬挂于阴凉处自然沥水(其间不得晃动或挤压),沥干水分至滴水不成线,称其质量(G_2)。称取拭干水分后的内包装袋质量(G_3)。冷冻卤虫虫体含量(BW)按公式(1)计算。每个样品重复测定 3 次,其算术平均值为该样品虫体含量,允许公差为 8%。

$$BW = \frac{G_2 - G_1}{G_0 - G_3} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- BW —— 虫体含量的数值,单位为百分号(%);
- G_0 —— 解冻前带内包装的冷冻卤虫质量的数值,单位为克(g);
- G_1 —— 网袋质量的数值,单位为克(g);
- G_2 —— 解冻后卤虫和网袋质量的数值,单位为克(g);
- G_3 —— 内包装袋质量的数值,单位为克(g)。

5.2.2 冻品中心温度

用钻头钻至冻品几何中心部位,取出钻头,立即插入温度计($-30\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 50\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\pm 0.1\text{ }^{\circ}\text{C}$),待指示温度不再变化时,读数。

5.2.3 挥发性盐基氮

按照 GB/T 32141 规定的方法测定。

5.3 营养成分

5.3.1 粗灰分

按照 GB/T 6438 规定的方法测定。

5.3.2 粗蛋白

按照 GB/T 6432 规定的方法测定。

5.3.3 粗脂肪

按照 GB/T 6433 规定的方法测定。

5.4 卫生指标

按照 GB/T 13078 规定的方法测定。

5.5 病原

5.5.1 白斑综合征病毒

按照 SC/T 7234 规定的方法测定。

5.5.2 虾肝肠胞虫

按照 SC/T 7232 规定的方法测定。

5.5.3 虾虹彩病毒

按照 SC/T 7237 规定的方法测定。

5.6 药物残留

按照 NY/T 1756 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样规则

以同一生产批次的产品为一个检验批次,随机取样量不少于当批次生产量的千分之一,取样份数不少于同一批次 2 个独立包装的产品。

6.2 检验项目

6.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。检验项目为感官指标、虫体含量和中心温度。检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.3 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验。检验项目为本文件第 4 章规定的所有项目:

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料来源变化、改变主要生产工艺、生产环境发生变化,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;
- e) 正常生产时,每年至少 2 次的周期性检验。

6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验

检验结果符合感官指标、虫体含量和中心温度规定的要求,判定为合格。不允许复检。

6.3.2 型式检验

检验结果符合第4章规定的要求,判定为合格。不允许复检。

7 包装、标识、运输及储存

7.1 包装材料

包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,无污染。

7.2 标识

符合 GB/T 10648 的规定,且标明虫体含量。

7.3 运输

运输过程中,防止雨淋、高温和暴晒。不与有毒有害物品混装或用有毒、有污染的工具运载。运输温度应低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 储存

储存库应保持清洁、卫生、无异味,无有害物质的污染。应存放于干燥、避光和低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷冻条件下。
