

DB35

福建省地方标准

DB35/T595-2005

乌贼内脏粉

squid organic meal

地方标准信息服务平台

2005-03-04 发布

2005-04-01 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由福建省海洋与渔业局提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福建省水产研究所、福州大昌盛饲料有限公司。

本标准主要起草人：刘智禹、吴成业、江琴、叶玫、廖登远。

地方标准信息服务平台

乌贼内脏粉

1 范围

本标准规定了乌贼内脏粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存与保质期。
本标准适用于以乌贼（或其它头足类）内脏为原料，经一定的工序加工制成的乌贼内脏粉。

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 5009.45-2003 水产品卫生标准的分析方法

GB/T 5917-1986 配合饲料粉碎粒度测定法

GB/T 6432-1994 饲料中粗蛋白测定方法

GB/T 6433-1994 饲料粗脂肪测定方法

GB/T 6434-2003 饲料中粗纤维测定方法

GB/T 6435-1986 饲料水分的测定方法

GB/T 6438-1992 饲料中粗灰分的测定方法

GB 10648 饲料标签

GB 13078 饲料卫生标准

GB/T 13082-1991 饲料中镉的测定方法

GB/T 13091-1991 饲料中沙门氏菌的检验方法

GB/T 13092-1991 饲料中霉菌检验方法

GB/T 13093-1991 饲料中细菌总数的测定方法

GB/T 19164-2003 鱼粉

SC/T 3012-2001 水产品中盐分的测定方法

原国家技术监督局令 第43号(1995) 《定量包装商品计量监督规定》

3 要求

3.1 原料

生产乌贼内脏粉的主要原料为乌贼（或其它头足类）内脏及适量载体。

原料应新鲜，无腐败变质，未受有害物质污染。

3.2 感官指标

感官指标见表1。

表1 乌贼内脏粉的感官指标

项 目	要 求
色泽	黄褐色、褐色、黑褐色或黑色，色泽均匀
组织	粉末状，无结块、无霉变
气味	乌贼（或其它头足类）内脏发酵过特有的腥香味，无烧焦味、臭味、其他异味

3.3 理化指标

理化指标见表2。

表2 乌贼内脏粉的理化指标

项 目	指 标
粗纤维，%	≤4.0
水分，%	≤10.0
粗脂肪，%	≥10.0
粗蛋白，%	≥44.0
粗灰分，%	≤12.0
砂分，%	≤2.0
粉碎粒度（通过筛孔为2.80mm 的标准筛），%	≥98
食盐（以氯化钠计），%	≤3.0

3.4 卫生指标

卫生指标见表3。

表3 乌贼内脏粉的卫生指标

项 目	指 标
镉（以Cd计），mg/kg	≤100
挥发性盐基氮（VBN），mg/100g	≤300
酸价（KOH），mg/g	≤18
细菌总数，cfu/g	≤2×10 ⁶
霉菌，cfu/g	≤3×10 ⁴
沙门氏菌	不得检出

3.5 净含量

应符合原国家技术监督局令 第43号(1995)《定量包装商品计量监督规定》的要求。

4 试验方法

4.1 感官

采用目测法和嗅觉法。取样品 100 g 置于洁净的白色瓷盘中，在光线充足、无异味的环境下逐项检验。

4.2 粗纤维

按 GB/T 6434-2003 规定执行。

4.3 粉碎粒度

按 GB/T 5917-1986 规定执行。

4.4 粗蛋白

按 GB/T 6432-1994 规定执行。

4.5 水分

按 GB/T 6435-1986 规定执行。

4.6 粗灰分

按 GB/T 6438-1992 规定执行。

4.7 粗脂肪

按 GB/T 6433-1994 规定执行。

4.8 砂分

按 GB/T 19164-2003 规定执行。

4.9 食盐

按 SC/T 3012-2001 规定执行。

4.10 镉

按 GB/T 13082-1991 规定执行。

4.11 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.45-2003 规定执行。

4.12 酸价

按 GB/T 19164-2003 规定执行。

4.13 细菌总数

按 GB/T 13093-1991 规定执行。

4.14 霉菌

按 GB/T 13092-1991 规定执行。

4.15 沙门氏菌

按 GB/T 13091-1991 规定执行。

4.16 净含量

按原国家技术监督局令 第43号(1995) 《定量包装商品计量监督规定》的相应方法执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

以同一原料、同一班组生产的产品为一检验批。

5.2 抽样方法

5.2.1 抽样包数

50包以下的随机抽取3包；51包~100包抽取5包；101包以上每增加100包增抽1包(增加不足100包按100包计)，但抽样包数不超过10包。

5.2.2 采样

用适当方法拆开抽样单元的包装，从每个包装袋中抽取等量的样品，每包抽样次数一致，采样总量不少于1000g。将抽样的样品置于干燥、洁净的塑料布上，混合均匀，按四分法分隔后，取其中对角二等分样品，每份样品不少于250g，一份用于检验，一份留样，密封于低温避光处保存。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验与型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品须经厂质量检验部门检验合格。并附有合格证后方可出厂。

出厂检验项目为感官、粉碎粒度、水分、粗纤维、粗蛋白、粗脂肪、挥发性盐基氮、酸价。

5.3.2 型式检验

正常生产时，每年至少进行一次型式检验，其中锅每1个月至少检验一次；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、配方、工艺等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

型式检验项目为本标准中规定的所有项目。型式检验的样品从出厂检验合格的产品中抽取。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合标准规定的判为合格批。

5.4.2 卫生指标若有一项不合格或感官指标中有霉变出现，则判定该批产品为不合格。其余指标若有不合格项，允许加倍抽样对不合格项进行复验，复验结果如仍不符合规定，则判该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品外包装必须标明产品名称、厂名、产址、净含量、生产日期、保质期、执行标准号、生产许可证号及产品批准文号。产品标签按 GB 10648 规定执行。

6.2 包装

包装材料应具有防潮、防漏、抗拉性能。包装袋必须清洁卫生、无毒、无污染。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与化学药品、农药、煤炭、石灰、漂白粉等混装，运输途中应防止曝晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库内，防止受潮、鼠害、虫蛀和有毒物质污染。产品堆放须离墙离地各20cm，堆放高度每垛不得超过 20 包。

6.5 保质期

在符合上述规定的贮运条件下，产品保质期自生产日期算起为 6 个月。