

ICS 67.120.30  
CCS X 20

SC

# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3215—2025

代替 SC/T 3215—2014

## 盐渍海参质量分级

Quality grade of salted sea cucumber

2025-12-09 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。

本文件代替 SC/T 3215—2014《盐渍海参》，与 SC/T 3215—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了感官等级要求(见 4.3,2014 年版的 3.3)；

——更改了理化等级要求(见 4.3,2014 年版的 3.4)。

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水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、北京同仁堂健康(大连)海洋食品有限公司、大连棒棰岛海产股份有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、烟台开发区天源水产有限公司、大连晓芹食品有限公司、青岛海洋食品营养与健康创新研究院、山东省海洋资源与环境研究院、福建省水产技术推广总站、中国渔业协会海参产业分会、霞浦县海洋渔业发展中心、山东安源种业科技有限公司、山东珍品堂生物科技有限公司、烟台明威海参有限公司、大连旭笙海产有限公司、大连海星岛食品有限公司、大连广参堂海洋珍品有限公司、锦州胜达海参养殖有限公司、大连壮元海生态苗业股份有限公司、霞浦县海洋食品有限公司、连云港中紫生物科技有限公司、泉州海洋生物产业研究院。

本文件主要起草人：王联珠、朱文嘉、曹荣、焦健、孙永军、郭莹莹、吴岩强、李娜、徐英江、杨志、王晓芹、姜晓明、陈燕婷、韩典峰、赵玲、迟飞跃、谢宇坪、何春丽、邹安革、孟庆帮、卫耿新、赵长松、李克诗、杜树文、周明辉、孙刚、王成其、万磊、鞠文明、李若姝。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007 年首次发布为 SC/T 3215—2007,2014 年第一次修订；

——本次为第二次修订。



# 盐渍海参质量分级

## 1 范围

本文件规定了盐渍海参的基本、产品规格、质量等级要求、污染物限量、兽药残留和净含量等，描述了相应的试验方法，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输、储存作出了规定。

本文件适用于以鲜、活刺参(*Apostichopus japonicus*)为原料，经去内脏、清洗、预煮、盐渍等工序制成的不可直接食用的盐渍海参产品。以其他种类海参为原料加工的盐渍海参可参照执行。本文件适用于盐渍海参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 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

- 4.1.1 鲜、活刺参应品质良好，无污染，应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

### 4.2 产品规格

以单位重量所含个体数量表示，与标示规格一致。同规格的个体大小应基本均匀。

### 4.3 质量等级

盐渍海参分为一级、二级、合格 3 个等级。各质量等级应符合表 1 和表 2 的要求。

表 1 感官等级要求

项目	一级	二级	合格
色泽	黑色、褐灰色或褐绿色		
组织	肉质组织紧密,富有弹性	肉质组织较紧密,有弹性	
形态	体形肥满,刺参棘挺直,切口整齐,内筋完整	体形较饱满,刺参棘较挺直,切口较整齐,内筋完整	
气味	具有产品固有的气味,无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

表 2 理化等级要求

项目	一级	二级	合格
蛋白质,g/100 g	≥15	≥12	≥9
水分,g/100 g	≤65		
盐分(以 NaCl 计),%	≤22		
附盐,g/100 g	≤1		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

4.5 兽药残留

应符合国家有关规定和公告。

4.6 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的要求。

5 试验方法

5.1 规格检验

5.1.1 当产品包装的标签上标明规格时,应检验规格。

5.1.2 取 10 只~20 只盐渍海参,称重(准确至 0.1 g),换算为每 500 g 样品中盐渍海参数量。

5.2 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 4.3 表 1 的要求逐项检验。

5.3 理化检验

5.3.1 样品处理

取至少 3 只盐渍海参,总重量不低于 100 g,去除海参体表及体内附着的肉眼可见的盐粒,并去除嘴部石灰质,用滤纸去除试样体表水分,绞碎备用。

5.3.2 蛋白质

取按 5.3.1 处理的试样,按 GB 5009.5 的规定执行。

5.3.3 水分

取按 5.3.1 处理的试样,按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3.4 盐分

取按 5.3.1 处理的试样,按 SC/T 3011 的规定执行。

5.3.5 附盐

取至少 3 只盐渍海参,称重  $m_1$  (精确至 0.01 g),去除海参体表及体内附着的肉眼可见的盐粒后,称重  $m_2$  (精确至 0.01 g),附盐含量按公式(1)计算。

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

式中:

$X$  ——附盐含量的数值,单位为克每百克(g/100g);

$m_1$  ——试样质量的数值,单位为克(g);

$m_2$  ——去除附盐后试样质量的数值,单位为克(g)。

计算结果至少以 2 个平行试样的平均值表示,精确至小数点后 1 位。

#### 5.4 污染物

5.4.1 取不少于 3 只盐渍海参,总重量不少于 100 g,清洗并去除嘴部石灰质,放入 1 000 mL 高型烧杯中,倒入约 800 mL 纯净水(水量应浸没参体),盖上表面皿,大火煮沸,然后调至小火,保持沸腾 30 min,凉至室温后,换水后置于 0 °C~10 °C 冰箱中 24 h;再煮沸 30 min,放置 24 h,取出,用纸巾吸掉试样体表水分,绞碎备用。煮沸过程中应保持水量浸没参体。

5.4.2 取按 5.4.1 处理的试样进行污染物的检测,检测方法按 GB 2762 的规定执行。

#### 5.5 兽药残留

取按 5.4.1 处理的试样进行兽药残留的检测,检测方法采用我国已公布的适用于海参中兽药残留检测的相关方法标准。

#### 5.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

#### 6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

#### 6.2 检验分类

##### 6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目为感官、蛋白质、水分、盐分,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

##### 6.2.2 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验,检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家行政监管部门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) 正常生产时,每年至少 2 次的周期性检验;
- f) 对质量有争议,仲裁需要时。

#### 6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合标示等级要求时,判定该批产品质量等级符合本文件中相应等级的规定。

6.3.2 检验项目如出现不符合标示等级要求时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有不合格项,判定该批产品不符合本文件中相应等级的规定。

### 7 标识、包装、运输、储存

#### 7.1 标识

7.1.1 预包装产品的标签应符合 SC/T 3035 的要求,并标明原料种类、原料产地及食用方法。

7.1.2 非预包装产品应标示产品名称、原料种类、质量等级、规格、原料产地、生产者或销售者名称、生产

日期等。散装销售的产品应有同批次的产品合格证明。

7.1.3 运输储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.4 实施可追溯的盐渍海参应有可追溯标识。

## 7.2 包装

7.2.1 应符合 SC/T 3035 的要求。

7.2.2 应按同一种类、同一等级、同一规格、同一批次包装,不应混装。

7.2.3 产品应排列整齐,并有产品合格证明。

7.2.4 包装应牢固、不易破损。

## 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁,无异味,不应接触有腐蚀性物质或其他有害物质。

7.3.2 运输过程中产品应防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害,不应与气味浓郁物品混运。

## 7.4 储存

7.4.1 产品应储存于清洁、无异味的库房内,防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.4.2 不同种类、等级、规格、批次的产品应分垛存放,标示清楚,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与墙壁距离不少于 30 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.3 冷冻库温度不应高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,库温波动应控制在 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

---