

ICS 67.050  
CCS X 20

SC

# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3905—2025

代替 SC/T 3905—2011

## 鲟鱼子酱

Sturgeon caviar

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 3905—2011《鲟鱼籽酱》，与 SC/T 3905—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了要求(见第 4 章,2011 年版的第 4 章)；
- b) 更改了挥发性盐基氮测定方法(见 5.3,2011 年版的 5.3)；
- c) 删除了酸度的测定(见 2011 年版的 5.4)；
- d) 更改了安全指标测定方法(见 5.4,2011 年版的 5.6、5.7、5.8、5.9、5.10、5.11、5.12、5.13、5.14)；
- e) 更改了判定规则(见 6.3,2011 年版的 6.3)；
- f) 更改了标识(见 7.1,2011 年版的 7.1、7.2)；
- g) 更改了储存温度(见 7.4.2,2011 年版的 7.4.2)；

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南海水产研究所、衢州鲟龙水产食品科技开发有限公司、四川润兆食品有限公司、四川卡露伽食品有限公司、通标标准技术服务有限公司广州分公司、中国海洋大学、浙江大学舟山海洋研究中心、杭州千岛湖鲟龙科技股份有限公司、云南省渔业科学研究院、四川省农业科学院水产研究所、贵州省农业科学院、江西省箬溪生态农业有限公司。

本文件主要起草人：郝淑贤、赵永强、汪金林、黄卉、岑剑伟、魏涯、杨贤庆、相欢、龙晓珊、陈胜军、李春生、王悦齐、杨少玲、王迪、王娅楠、王斌、李军、蔡勇、刘尊英、卿勇、夏永涛、周善旻、贾飞、白帆、詹士立、缪祥军、刘亚、刘霆、徐鹏、许式见。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989 年首次发布为 SC/T 3905—1989,2011 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。



# 鲟鱼子酱

## 1 范围

本文件规定了鲟鱼子酱的原辅料、感官、理化指标、安全指标和净含量等要求,描述了相应的试验方法,同时对检验规则、标识、包装、运输和储存作出了规定。

本文件适用于鲟科鱼类鱼子经搓制、除杂、拌盐、装罐、熟化等工序加工制成的、用于生食的鲟鱼子酱产品的生产、销售和监督管理。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**鲟鱼子** **sturgeon roe**

由鲟鱼卵巢结缔组织分离出的卵。

### 3.2

**鲟鱼子酱** **sturgeon caviar**

鲟鱼子(3.1)经加盐或盐与食品添加剂混合物腌制而成的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 鲟鱼子

鲟鱼子宜取自性腺成熟度为Ⅳ期的雌性成鱼。鲟鱼子应新鲜、清洁、无污染、无异味。

#### 4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

#### 4.1.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

#### 4.1.4 加工用水及制冰用水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.2 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	卵粒完整,大小基本一致,不含有膜和油脂团
色泽	颜色均匀,呈黑色、灰色、黄色、褐色等
组织	鱼子不粘结,容易分开,有弹性
滋气味	具有鲟鱼子酱特有的滋气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
盐分(以 NaCl 计),%	≤5.0
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤20

#### 4.4 安全指标

应符合 GB 10136 的要求。

#### 4.5 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 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逐项检验。

#### 5.2 盐分

按 SC/T 3011 描述的方法检测。

#### 5.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 描述的方法检测。

#### 5.4 安全指标

按 GB 10136 描述的方法检测。

#### 5.5 净含量

按 JJF 1070 描述的方法检测。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批规则与抽样方法

##### 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、同一加工工艺生产的产品为一批。按批号抽样。

##### 6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。抽样量可根据检测项目确定,但至少抽取 3 个~5 个样本。

#### 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、菌落总数、大肠菌群和净含量,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

### 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) 原料变化或改变主要生产工艺,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 检验项目全部符合要求时,判定该批产品质量符合本文件的要求。

6.3.2 当微生物项目不合格时,则判定该批产品不符合本文件的要求,不应复检。

6.3.3 当其他检验项目不合格时,应重新自同批产品中抽取2倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有1项不合格,则判定该批产品不符合本文件的要求。

## 7 标识、包装、运输和储存

### 7.1 标识

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的要求。应明确标注原料鱼种属名称,杂交鱼宜标注其亲本的种属。

7.1.2 运输储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.1.3 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

### 7.2 包装

7.2.1 应符合SC/T 3035的要求。

7.2.2 包装产品应排列整齐,并附产品合格证明。

7.2.3 内包装材料应洁净、无毒、无异味,外包装材料应牢固、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受潮、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。

7.3.3 运输过程温度控制宜与储存条件一致。

### 7.4 储存

7.4.1 产品应储存于清洁、无异味的冷库内,并防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.4.2 冷藏温度宜保持在 $-4\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;冷冻储藏温度应低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,库温波动应控制在 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

7.4.3 不同品种、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,与库墙距离不少于30 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。在进出货时,应做到先进先出。