

ICS 65.150
CCS B 52

T/JSYX

江苏省渔业协会团体标准

T/JSYX 1—2024

高邮大虾

Gaoyou Giant Prawn

2024 - 07 - 08 发布

2024 - 08 - 08 实施

江苏省渔业协会 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。

本文件由高邮市高邮大虾行业协会提出。

本文件由江苏省渔业协会归口。

本文件起草单位：高邮市高邮大虾行业协会、高邮市农业农村局、高邮市市场监督管理局、高邮市高邮大虾行业协会龙虬分会、江苏省产品质量监督检验研究院、高邮市产品质量综合检验检测中心。

本文件主要起草人：沈长华、吴志强、孙桂尧、杨国梁、季茂春、杨泽禹、郑飞、赵硕文、陈正兴、刘殿春、张勇、费承娟、杨舒雅、周玮、刘拥亮、戴大喜、许益峰。

高邮大虾

1 范围

本文件规定了高邮大虾的术语和定义、规格等级、要求、检验方法、检验规则、标识、包装运输。本文件适用于在高邮辖区内符合DB 3210规定养殖的活、鲜高邮大虾。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 5009 食品安全国家标准
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准
- GB 191 包装储运图示标志
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- DB 3210 罗氏沼虾（高邮大虾）生态养殖技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

高邮大虾

中文名：罗氏沼虾，*Macrobrachium rosenbergii*

在高邮辖区内符合 DB 3210 规定养殖的罗氏沼虾。

4 规格等级

高邮大虾的规格等级应符合表1的规定。

表1 规格等级

项目	特级	一级	二级	三级	四级
规格(尾/500g)	≤5	5~10	10~20	20~30	30~40
体重(g/尾)	≥100	50~100	25~50	16.5~25	12.5~16.5
注：上限不包含数值本身，下限包含数值本身。					

5 要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	
	活虾	鲜虾
色泽	淡青色间有棕黄色斑纹或呈淡棕黄色。鳃丝清晰，呈灰白色或灰褐色。色泽光亮。	
形态	体态匀称，体形正常无畸形，活动敏捷，无病态。	虾体完整，允许节间有松弛，不允许有较大的刺擦伤。
气味	水产品应有的气味，无异味。	
肌肉组织	肉质紧密有弹性。	
杂质	虾体清洁、光滑，无附着物，无混入泥沙和其它外来杂质。	

5.2 活力指标

对外界刺激敏感，受到刺激时反应迅速。

5.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100g	≤20
注：不适用于活体高邮大虾。	

5.4 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 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，进行感官检验。当不能确定产品质量时，进行水煮试验。

6.1.2 肉质用水煮法进行检验：在不产生任何气味的容器中加入 500mL 饮用水，煮沸，取约 100g 样品用清水洗净，放入容器中，加盖，煮 5min 后，取出，嗅气味，再品尝肉质。

6.2 理化指标检验

按GB 5009.228规定方法进行。

6.3 安全指标检验

按GB 5009规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一养殖池、同一时间捕捞的同一规格的高邮大虾为一批。

7.2 抽样

7.2.1 抽样规则

抽样规则应符合表 4 的规定。

表 4 抽样规则

批量 (kg)	抽样数 (尾)	
	感官	理化和安全
500 以下	30	在经感官检验合格的样品中抽取 20
500~1000	50	
1000 以上	100	

7.2.2 理化和安全指标试样的制备

取 20 尾虾清洗后，去虾头、虾壳、肠腺。得到整条虾肉分别绞碎混合均匀后备用：试样量分为两份，其中一份用于检验，另一份作为留样。

7.3 检验分类

检验分出塘检验和型式检验。

7.4 出塘检验

每批产品应进行出塘检验。出塘检验由生产者执行，检验项目为感官要求。

7.5 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新建养殖场养殖的高邮大虾；
- b) 高邮大虾的养殖条件发生变化，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) 本次出塘检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验；
- f) 对质量有争议需要仲裁时。

7.6 判定规则

7.6.1 活虾、鲜虾的感官检验所检项目应全部符合 5.1 条的规定；检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复检，如仍有不合格项则判为不合格。

7.6.2 理化指标和安全指标的检验结果中有一项不合格，则判本批产品不合格，不得复验。

8 标识、包装运输

8.1 标识

标签应符合 GB 191 的规定。

8.2 包装运输

8.2.1 包装材料要求

所用包装材料应符合 GB 43284 的规定。

8.2.2 运输要求

8.2.2.1 活虾

活虾应保证溶氧量不低于 5mg/L，水温应保持在 17℃~20℃，不得使用药物。

8.2.2.2 鲜虾

鲜虾应装于保温箱中，层虾层冰，并加封顶冰，应保持虾体温度在 0℃~4℃。
