

江苏省渔业协会团体标准

《中华绒螯蟹分级、暂养及运输技术规范》

编制说明

一、目的和意义

中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis*，俗称大闸蟹、河蟹）是主产于江苏、安徽、上海等沿长江及通海湖泊水系的经济蟹类，养殖与流通历史较长。近年来电商渠道销售占比快速提高，仅提出单位苏状元品牌年销量即达约 400 万斤，产业规模明显扩大。但在分级、暂养、运输环节，行业长期缺少统一的团体技术标准，普遍存在分级指标粗放、规格标识不统一、暂养操作随意、运输损耗偏高等情况，导致规格不符率居高、到货死蟹投诉较多。制定《中华绒螯蟹分级、暂养及运输技术规范》，目的就是上述环节的技术要求予以统一规范，明确分级指标、暂养水质与操作、包装冷链及检验方法，使中华绒螯蟹从产地捕捞后经暂养至交付消费者的全过程品质可控，为企业和监管部门提供可操作的技术依据。

二、任务来源

本文件由江苏省渔业协会于 2026 年 6 月 5 日立项（立项日期 2026—6—5），由苏州桃花坞大闸蟹有限公司（苏状元品牌）提出并牵头，联合上海海洋大学、江苏省淡水水产研究所、泰州星浩食品科技有限公司、兴化市安丰水产协会共同起草。申报时原标准名称为“大闸蟹分级、暂养及运输技术规程”，经立项审查专家组审查，建议将“大闸蟹”改为学名“中华绒螯蟹”，

将"智养"改为"暂养"以准确反映标准核心内容，文件类型由"规程"调整为"规范"，故正式名称为《中华绒螯蟹分级、暂养及运输技术规范》，拟作为江苏省渔业协会推荐性团体标准发布，标准编号由江苏省渔业协会统一分配（暂列 T/JSYX XXXX—2026）。

三、标准编制过程

本标准的编制分为 5 个阶段：

1、资料收集与调研阶段：在江苏兴化、苏州等主产区开展实地调研，走访养殖基地、暂养企业、电商销售主体及基层技术服务站点，收集分级、暂养、流通环节的操作数据与痛点；同时梳理国家、行业及江苏省现行水产、冷链相关标准与河蟹品质评价科研成果，形成调研与数据支撑。

2、草案起草阶段：成立由水产养殖专家、品控技术骨干组成的标准起草工作组，明确分工与进度，结合调研结果与相关标准要求，完成标准草案的起草，确定适用范围、核心术语、技术指标与操作要求。

3、试验验证阶段：依托苏状元品牌暂养基地与电商发货体系，以 2024—2025 蟹季累计 692 万斤验收数据为基础，对分级体系、暂养水质参数、冷链包装方式、到货存活率等内容进行实操验证，据验证结果优化技术指标。

4、意见征集阶段：起草组于 2026 年 7 月形成征求意见稿，函请行业专家审查，并结合同期立项审查意见，累计处理各类意见 24 条（立项审查专家组 3 条、李宝亚 7 条、张凤翔 6 条、

诸葛燕 8 条), 逐条研究修改。

5、修改完善阶段：根据意见征集汇总处理情况，对文稿再次修改完善，形成送审稿，提交江苏省渔业协会审查。

四、确立依据

1、本标准按照 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》起草。

2、技术指标与操作要求依据现行国家、行业及团体标准制定，主要引用下列文件：

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

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB/T 19783 鲜活水产品流通规范

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 35443 冷链物流信息管理要求

GB/T 42908 活水产品冷链物流包装规范

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

NY 5071 无公害食品 渔用药物使用准则

NY/T 1068 无公害食品 中华绒螯蟹

SC/T 3016 水产品抽样方法

SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

T/JSYX 21—2025 河蟹智能分选装备通用技术规范

T/SHSCHYXH 0001—2020 中华绒螯蟹销售计量规范

上述引用文件按强制性国家标准（GB）、推荐性国家标准（GB/T）、农业行业标准（NY/T）、水产行业标准（SC/T）、团体标准（T/）顺序编排。等级划分与规格要求同时参考长三角河蟹商品分等分级标准（江苏省淡水水产研究所，2021）及T/SHSCHYXH 0001—2020；肥满度、活力、肝胰腺与性腺等指标依据上海海洋大学河蟹品质评价研究成果及2024—2025蟹季692万斤验收数据确定。

五、产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果

（一）产业化情况

中华绒螯蟹已形成生态养殖、暂养育肥、分级包装、冷链物流、品牌销售较为完整的产业链。以提出单位苏状元品牌为例，其年销量超5亿元、约400万斤，运营总部位于杭州，主产区位于江苏泰州兴化等地，建有标准化暂养基地与电商发货体系，配备保温钢构厂房、暂养池（每池约20 m²、水深约50cm）及智能分拣设备，旺季单日发货能力达3万单。本标准所规范的分级、暂养、运输全流程要求，已在苏状元品牌"

严选款 56 道发货工序"中应用，具备产业化推广基础。

（二）推广应用论证

本标准由长期从事河蟹研究的水产专家、品控技术骨干及行业企业共同编制，内容兼顾科学性与实操性。编制过程征求了行业专家、立项审查专家组及产销端意见，并经 692 万斤级验收数据验证，技术指标明确、操作要求具体，便于养殖、暂养及电商企业执行。推广将以苏状元品牌及江苏主产区为起点，由江苏省渔业协会组织宣贯培训与示范基地引领，逐步向全省及全国中华绒螯蟹流通企业辐射。

（三）预期达到的经济效果

本标准的实施，预计产生以下效果：一是提升分级与暂养的标准化水平，苏状元品牌 2024—2025 蟹季数据显示，采用四级分级体系后规格不符率由 2025 年的 12.04% 降至目标 8% 以下，入池死蟹率由 0.98% 降至目标 0.7% 以下；二是暂养基地跨省到货存活率实测达 97.2%，标准据此设定到货存活率不低于 96%（偏远地区不低于 92%）；三是通过规范操作降低运输损耗与质量投诉，减少退换货损失，提高企业效益。

六、与有关法律、法规和标准的关系

本标准的制定遵循《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国渔业法》等法律法规，符合国家及江苏省关于农业标准化、水产养殖绿色发展和食品安全的政策要求。

本标准与 GB 2762、GB 2763、GB 31650 等食品安全国家标准，GB 4806.1、GB 9681 等食品接触材料安全标准，GB 7718 预包装食品标签通则，SC/T 3016、SC/T 3032 等渔业行业标准保持一致。本标准规范性引用文件中未列入地理标志产品相关标准（如 GB/T 19957《地理标志产品 阳澄湖大闸蟹》、DB32/T 2826），上述标准适用于获准使用相应地理标志的产区产品，与本标准面向全国中华绒螯蟹流通领域的通用技术要求范围不同，故不作为规范性引用文件；本标准技术内容与之不存在冲突。本标准不涉及与上述法律法规和强制性标准冲突的内容。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在立项审查与征求意见阶段累计收到意见 24 条，经起草组研究，采纳 22 条、部分采纳 1 条、不采纳 1 条。主要分歧意见及处理情况如下：

（一）不采纳意见。张凤翔（兴化市现代农业发展服务中心）提出将一级公蟹单只净重由“ $\geq 200\text{ g}$ ”改为“ $200\text{ g}\sim 300\text{ g}$ ”区间表述。经研究不予采纳，理由：一级净重下限“ $\geq 200\text{ g}$ ”已在表 2 规格标识中明确，改为区间表述将弱化等级约束力，且与特级（ $\geq 300\text{ g}$ ）界限混淆；表 1 已以括号备注对应“两”值，可满足商品标识需要。

（二）部分采纳意见。诸葛燕（苏州市水产技术推广站）提出肥满度 0.5~1.5 区间数据需核准、建议在等级划分表中增加肥满度分级列，并询问 1.5 两母蟹、2 两公蟹等小规格是否

保留。起草组部分采纳：肥满度区间（0.50~1.50）已依据上海海洋大学研究成果及 692 万斤验收数据核准，并在表 1 中增加肥满度分级列，实现规格与肥满度的双重评价；小规格予以保留，以适应不同消费场景与市场需求。其余意见均已采纳并在标准中落实。

八、贯彻推广的措施建议

1、加强宣贯培训：由江苏省渔业协会组织标准宣贯，通过培训班、现场观摩、线上课程等形式，对中华绒螯蟹养殖、暂养、电商及物流人员开展培训，使其准确掌握标准内容。

2、强化技术服务：鼓励企业与科研单位组建技术服务团队，深入暂养与发货一线提供技术指导，解决标准实施中遇到的分级判定、暂养水质控制、冷链包装等问题。

3、加强多方协同：发挥行业协会协调作用，联动科研院所、养殖基地、电商与物流企业，推动标准与产业实际结合。

4、建立反馈机制：鼓励企业对照标准完善品控体系，定期收集实施意见与验证数据，为标准修订积累依据；支持企业采用智能分级设备和追溯技术，提升实施效果。