



团 体 标 准

T/JSYX 25—2026

“泗洪大闸蟹” 包装技术规范

Standard for Packaging Technology of Sihong Crab

2026 - 09 - 10 发布

2026 - 10 - 10 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。

本文件由泗洪县渔业协会提出。

本文件由江苏省渔业协会归口。

本文件起草单位：泗洪县渔业协会、泗洪县绿康洪泽湖大闸蟹股份有限公司、江苏农牧科技职业学院、泗洪县康源水产科技养殖协会、江苏泗洪县金水特种水产养殖有限公司。

本文件主要起草人：孙永军、叶建生、孙修云、李忠伟、孙翔宇、李甜甜、陈江、张聪、陈家耀、谢南、盛瑾玉。

“泗洪大闸蟹”包装技术规范

1 范围

本文件规定了中华绒螯蟹 *Eriocheir sinensis*（以下简称大闸蟹）的包装技术规范。

本文件适用于泗洪县域内的池塘养殖大闸蟹。

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。

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品贮藏运输准则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 泗洪大闸蟹 Sihong crab

指在泗洪这一特定地区水域中生长的大闸蟹。

3.2 包装技术规范 Packaging Specification

指进行大闸蟹养殖生产所要遵守的操作标准和要求。

4 包装材料选择

4.1 保鲜材料选择

为维持大闸蟹的鲜活状态，延长运输、储存时间，需配备冰袋或冰瓶。

——冰袋应选用无毒、无味、无污染且保冷效果良好的材料制作，通常采用高分子吸水树脂和水混合后封装于聚乙烯塑料袋内的形式。

——冰瓶应采用食品级塑料材质，需符合 NY/T 658、NY/T 1056 等相关食品安全标准。

在包装时，将冰袋或冰瓶放置于蟹盒底部或四周，利用其低温环境延长蟹的存活时间。此外，还可搭配适量的湿毛巾或水草，放置于大闸蟹周边，为其营造湿润的生存微环境，减少水分流失。

4.2 蟹盒材料选择

蟹盒材料包括纸箱、泡沫箱、隔层袋等。

——选用坚固耐用且具有一定保温、保湿性能的瓦楞纸箱作为外包装主材料，其具备良好的抗压强度与缓冲性能，能够在运输、储存过程中有效保护大闸蟹不受外力挤压损伤。

——泡沫箱应采用具有良好的保温、隔热、抗压等性能的环保型材料，能够有效地保持箱内的温度稳定，减少外界温度波动，保护大闸蟹在运输过程中受到挤压等影响。

内部用于分隔大闸蟹的隔层袋，可采用环保型塑料或纸质材料，确保隔层质地柔软，不会刮伤蟹体，

同时能稳固大闸蟹位置，防止相互碰撞。

此外，蟹盒材料注意不要过度包装，需符合 GB 23350 要求。

4.3 捆绑材料选择

捆绑材料可选用绳子、香草等。严禁使用可能对大闸蟹造成污染和影响食用品质的塑料绳等材质。

用于捆绑大闸蟹的绳子，应选用天然、环保、无异味的材料，如棉绳、麻绳等。绳子粗细适中，既能牢固捆绑大闸蟹，防止其挣脱，又不会因过粗影响美观或损伤蟹体。

用于捆绑大闸蟹的香草，应选择无毒无害无异味，以免影响大闸蟹的食用安全和掩盖大闸蟹本身的鲜味，最好选择具有淡雅的清香气味，能为大闸蟹增添独特风味。另外，选择的香草应具有一定的韧性和强度，在捆扎大闸蟹以及后续的运输、储存和蒸煮过程中，不会轻易断裂或松开，确保大闸蟹被牢固地捆绑住，防止其挣扎逃脱或蟹腿脱落。

5 包装规格设计

5.1 常见数量规格

六只装礼盒：通常有 3 对不同规格的搭配，A 套餐 4.0 两~4.2 两母蟹搭配 5.0 两~5.2 两公蟹；B 套餐 3.4 两~3.6 两母蟹搭配 4.4 两~4.6 两公蟹；C 套餐 3.1 两~3.3 两母蟹搭配 4.1 两~4.3 两公蟹。

八只装礼盒：也有多种套餐组合，A 套餐可以是 4.0 两~4.2 两母蟹与 5.0 两~5.2 两公蟹各 4 只；B 套餐 3.4 两~3.6 两母蟹搭配 4.4 两~4.6 两公蟹各 4 只等。

十只装礼盒：A 套餐为 4.0 两~4.2 两母蟹和 5.0 两~5.2 两公蟹各 5 只；B 套餐 3.4 两~3.6 两母蟹与 4.4 两~4.6 两公蟹各 5 只等。

5.2 特殊数量规格

除了上述常见的规格外，市场上还有四只装、五只装、九只装等礼盒，以满足不同消费者的需求。

5.3 礼盒套装设计

针对礼品市场，设计精致礼品套装。除了装蟹的主盒，还可搭配附赠蟹醋、姜茶、吃蟹工具等配件的小盒。礼品套装整体采用高档包装材料，外观设计融入泗洪地域文化元素，如洪泽湖风光、当地民俗图案等，提升产品档次与文化内涵，礼盒尺寸根据实际配置物品进行合理规划，确保整体美观大方且便于携带。

6 包装操作流程

6.1 清洗与捆绑

6.1.1 清洗

在包装前，先用清水将大闸蟹体表的泥沙等杂质冲洗干净，确保蟹身清洁。冲洗时注意水流不宜过大，避免损伤蟹体。

6.1.2 捆绑

清洗后，用准备好的绳子或香草等将大闸蟹捆绑。捆绑时动作要轻柔且熟练，从蟹身底部开始，依次缠绕蟹足与蟹螯，确保捆绑紧实，减少运输过程中的体能消耗与相互伤害。

6.2 装盒与摆置

将捆绑好的大闸蟹按照设计好的隔层空间，小心放入蟹盒内，蟹背朝上、腹部朝下放置整齐。接着，将冰袋或冰瓶按照规划好的位置放置在蟹盒底部或四周，注意不要直接接触大闸蟹，防止冻伤。若为多只装或礼品套装，各配件应放置在指定位置，摆放整齐有序。

6.3 封箱与标识

装盒完成后，将蟹盒盖子盖好，使用胶带将纸箱缝隙密封严实，确保包装严密，防止空气、水分进入或大闸蟹逃出。

在纸箱外部明显位置，粘贴产品标识标签。标签内容应包含“泗洪大闸蟹”品牌名称、产地（具体到泗洪县相关养殖区域）、大闸蟹规格（重量范围、只数）、生产日期、保质期、储存条件（如冷藏温度要求）、食用方法等信息。

若为地理标志产品，还需标注地理标志专用标识，且标识的使用应符合相关规定。

7 包装环境卫生

7.1 场地要求

车间设计：车间地面采用防滑、坚固、不渗水、耐腐蚀的无毒材料铺设，地面平坦无裂缝，易于清洗消毒，并且有一定坡度。墙裙采用浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀材料铺设，并保持清洁。车间墙壁和房顶使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、平滑易于清洗的材料制作，墙角、地角、顶角具有一定的弧度。另外，车间需根据车间大小配备一定功率的控温和通风设施，保持车间环境稳定。

门窗设施：包装车间门窗采用平滑、易清洗、使用不变形、耐腐蚀的坚固材料制作（生产过程中经常开闭的门窗）。另外，包装所需要的工器具及其它辅助设施，采用无毒、易清洗消毒、耐腐蚀、坚固的材料制作，表面光滑易清洗。

卫生设施：加工车间入口处和车间内前后工序均设有足够数量且处于正常使用的洗手、消毒、干手设施，配备有清洁剂和消毒液。加工车间设有与车间相连接的更衣室，室内通风良好，清洁卫生。更衣室内有足够数量的更衣架（装有紫外线灯消毒）及鞋柜。

7.2 人员要求

健康管理：所有车间包装人员须持有健康证，入场前先摘除自身佩戴的首饰。

卫生清洁：到更衣室更换工作服及鞋帽，然后用消毒液洗手，工作鞋经消毒池消毒后方可进入包装车间。

7.3 废弃物处理

设置存放容器：打包车间必须根据需要设置各种废弃物存放容器，废弃物存放容器必须专用，且必须有明显标志，以便区分识别，用于存放死蟹、体质较弱的大闸蟹、大闸蟹掉落的步足以及包装废弃物等，避免与盛装原材料和半成品的容器混淆。

保持容器清洁：任何时候都必须保持废弃物存放容器的清洁卫生，防止废弃物腐败变质产生异味和细菌，影响包装环境。

及时清理废弃物：废弃物必须及时清理出场，送到垃圾中转站进行无害化处理。在成品蟹打包结束后，必须对容器进行彻底清理，以达到相应的卫生要求。

废水排放通畅：打包点废水和其他用水排放要通畅，不得流向暂养池和暂养水源，防止废水污染大闸蟹的暂养环境。

8 储存运输要求

8.1 储存要求

包装好的“泗洪大闸蟹”应储存在阴凉、通风、清洁的环境中。若短时间存放（1天~2天），可放置在常温环境下，但温度不宜超过 25℃；如需较长时间储存（2天~5天），则应放入冷藏库，冷藏温度控制在 0℃~5℃之间。

储存过程中，要避免重压，保持包装完整，定期检查大闸蟹的存活情况与包装内湿度，若发现冰袋融化、湿毛巾或水草干燥，应及时更换补充。

8.2 运输要求

在运输过程中，优先选择冷链运输方式，确保运输全程温度稳定在适宜大闸蟹存活的 0℃~10℃范围内。若采用公路运输，运输车辆应配备制冷设备，并在运输前对制冷设备进行调试，确保正常运行。

装车时，要轻拿轻放，避免蟹盒受到剧烈碰撞或挤压，可采用合理的堆叠方式，在各层之间添加缓冲材料，如泡沫板等。

若通过航空运输，需按照航空公司相关规定进行包装加固，并确保货物能及时装机、运输、卸载，减少中间环节延误时间，尽快送达目的地，最大程度保证“泗洪大闸蟹”以鲜活状态抵达消费者手中。