



团 体 标 准

T/JSYX XXXX—2026

冷冻蜗牛肉

Frozen snail meat

（征求意见稿）

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

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。

本文件由泗洪县水产技术推广站提出。

本文件由江苏省渔业协会归口。

本文件起草单位：泗洪县水产技术推广站、江苏省泗洪渔业产业园区管委会、江苏鸿逸生物科技有限公司、江苏翰雅农业生态集团有限公司、江苏彦宏生态农业科技发展有限公司、南京红太阳集团、南京蜗芯生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王守军、丁也、李军、宫子慧、王燕、李小平、耿超、毛佳琪、邢思华、陈家耀、张聪、石丽佳、高新宇、盛瑾玉、谢南、张浩德、李明、王迪红、李艳、宋军、苏娟、苏绮旋。

冷冻蜗牛肉

1 范围

本文件规定了冷冻蜗牛肉的术语与定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以鲜、活白玉蜗牛（*Achatina fulica* subsp.）为原料，经处理、冷冻、包装加工而成的冷冻蜗牛肉产品。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用材料及制品
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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/T 191 包装储运图形符号标志
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 30891 水产品抽样规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装 商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令（第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷冻蜗牛肉 Frozen snail meat

以鲜、活白玉蜗牛（*Achatina fulica* subsp.）为原料，经处理、冷冻、包装加工而成的冷冻蜗牛肉产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料白玉蜗牛应鲜活、清洁、无病害、无污染，抽检符合 GB/T 30891 的要求，同时满足表 1 的要求。

表 1 活蜗牛原料要求

项目	要求
活力	头足伸缩活泼、反应敏捷
形态	螺壳完整光洁，条纹清晰，无破损霉变
色泽	蜗肉主体乳白色、鲜亮，无黄褐色暗沉
裙边	奶黄色，色泽正常
内脏	无黄水、无积液、无病变溃烂
气味	活体自带清淡湿润土腥味，无浓烈异味

4.2 感官要求

冷冻蜗牛肉的感官要求应符合表2的要求。

表 2 冷冻蜗牛肉感官要求

项目	要求
色泽	肉色乳白鲜亮，裙边奶黄，无暗沉发黑
组织形态	块型完整，解冻软嫩有弹性，不散碎、不水化
气味	清淡肉腥味，无酸败、腐臭
杂质	无肉眼可见泥沙、残壳、内脏、外来异物
冻结外观	冰衣均匀，无严重干耗、冻裂、厚冰坨

4.3 加工用水

应符合GB 5749的要求。

4.4 加工工艺要求

将蜗牛肉送入速冻库冻结，库内冻结最终温度应降至-28℃以下，冻结时间宜在6 h~8 h，冻结完成后，蜗牛肉的中心温度应低于-18℃。

4.5 理化指标

挥发性盐基氮应 ≤15 mg/100 g。

4.6 污染物限量

应符合表3的要求。

表 3 污染物限量

项目	限量
甲基汞 (Hg) ^a (mg/kg)	0.5
无机砷 (As) ^b (mg/kg)	0.5
镉 (Cd) (mg/kg)	0.1
铅 (Pb) (mg/kg)	0.5
铬 (Cr) (mg/kg)	2.0
N-二甲基亚硝胺 (μg/kg)	4.0
多氯联苯 ^c (μg/kg)	20

^a 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量在作判定。

^b 水产动物及其制品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量在作判定。

^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合表 4 的要求。

表 4 农药残留限量

项目	限量
滴滴涕（DDT）（mg/kg）	0.2
六六六（HCH）（mg/kg）	0.1

4.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的要求。

4.8 净含量

应符合JJF 1070和《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 试验方法

5.1 感官和规格检验

5.1.1 在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘及不锈钢工作台上，按照表 1 和表 2 逐项进行感官检验。

5.1.2 将抽样样品在计量合格的衡器中逐条称量检测原料规格，衡器最大量程不大于最大检测范围的 5 倍。

5.2 理化指标

5.2.1 挥发性盐基氮

按照GB 5009.228规定的方法测定。

5.3 污染物

5.3.1 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.3.2 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.3.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.3.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

5.3.6 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.3.7 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

5.3.8 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

5.4 农药残留

5.4.1 滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

5.4.2 六六六

按GB 5009.19规定的方法测定。

5.5 兽药残留

按照GB 31650规定的方法测定。

5.6 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规格

同一班次、同一条生产线、同一批投料生产的同规格产品为一批。

6.2 抽样方法

按照GB/T 30891的规定执行。

6.3 判定规则

6.3.1 全部指标符合本标准要求时，则判定该批次产品合格。

6.3.2 感官、净含量指标检验不合格时，应从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果合格则判该批产品合格，否则判为不合格。

6.3.3 理化指标（过氧化值、挥发性盐基氮）、污染物、农药残留、兽药残留有不合格项，应从同批产品中加倍抽样复检，仅检不合格项，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格品。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前应进行检验，检验合格并附合格证明方可出厂。检验项目应包括：感官、净含量、标签。

6.5 型式检验

型式检验项目为本文件第4章规定的全部项目。正常生产时每年至少进行一次，当出现重大工艺变更、原料变化或停产恢复等情况时亦应进行。

7 标志、标签、包装、运输与贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718的要求，并在标签醒目位置注明“非即食，需充分加热熟制后食用”；营养标签应符合GB 28050的要求；包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

包装材料应符合GB/T 6543和GB 4806.7的要求。纸箱包装袋表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，产品在运输中严防日晒、雨淋；不应与有腐蚀、有毒、易挥发、恶臭等物品混运；运输中不应撞击、挤压、抛扔。车辆运输温度应低于-18℃。

7.4 贮存

产品应贮存在-18℃及以下的冷库中。贮存期不超过18个月。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。
