



团 体 标 准

T/JSYX XXXX—2026

冷冻调理蜗牛制品

Frozen prepared snail food

（征求意见稿）

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 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、江苏省泗洪现代渔业产业园区管理委员会、江苏鸿逸生物科技有限公司、江苏彦宏生态农业科技发展有限公司、南京蜗源生物科技有限公司、高淳蜗牛小宝宝生物科技有限公司。

本文件主要起草人：宫子慧、毛佳琪、李军、王守军、孙修云、王燕、李小平、耿超、丁也、邢思华、郭春艳、张爱斌、张聪、李艳、宋军、刘庆华、岳鼎鼎、苗文琴、姚方艳、张浩德、苏娟、苏文武。

冷冻调理蜗牛制品

1 范围

本文件规定了冷冻调理蜗牛制品的术语和定义、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、冻白玉蜗牛（*Achatina fulica subsp.*）肉为主要原料，经预处理、调味、成型、包装、速冻等工艺加工而成，需在冷冻条件下贮藏、流通，食用前需经二次加工的非即食冷冻调理蜗牛制品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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

冷冻调理蜗牛制品 Frozen prepared snail food

以鲜、冻白玉蜗牛肉为主要原料，可配以辅料，经预处理、调味、成型、包装、速冻等工艺加工而成，并在冷冻条件下贮藏、运输及销售，食用前需经二次加工的非即食产品。

4 技术要求

4.1 感官要求

冷冻调理蜗牛制品的感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	肉色正常，呈现品种应有的加工色泽。
滋味、气味	经烹饪后，具有该产品应有的滋味和气味，无异味。
组织形态	块形完整，大小基本均匀；解冻后组织软嫩，无明显干耗或脱水现象。
杂质	无正常视力可见的外来异物。

4.2 原料要求

4.2.1 基本要求

用于加工冷冻调理蜗牛制品的蜗牛肉，应来自人工养殖的白玉蜗牛（*Achatina fulica* subsp.）。原料肉应经国家法定检疫检验合格。

4.2.2 鲜蜗牛肉

应符合GB 2733规定的要求，并满足本标准中表2的感官要求。

4.2.3 冻蜗牛肉

作为原料使用的冷冻蜗牛肉，除应满足本标准中表2的感官要求外，还应满足以下要求：

- a) 应采用清洁卫生的工艺进行速冻。
- b) 冻品应保持良好状态，无严重脱水（干耗）、风干、氧化变色及反复冻融现象。
- c) 如覆有冰衣，应均匀、透明，厚度适宜，冰衣中不得添加任何人工合成物质。

4.2.4 感官要求

鲜、冻蜗牛肉的感官要求应符合表2的要求。

表 2 鲜、冻蜗牛肉感官要求

项目	要求
色泽	肌肉组织呈乳白色、淡黄色或浅褐色，色泽自然。表面无因氧化、变质或微生物繁殖引起的异常色变（如灰绿、暗红、黄斑等）。
组织形态	肌肉组织致密，富有弹性。鲜肉指压后凹陷可较快回弹；冻肉解冻后，应保持完整块形，肉质紧密，触感坚实，无明显汁液渗出或组织松散、糊烂现象。
气味	具有蜗牛肉固有的、淡雅的水产品腥味，不得有腐臭味、酸败味、氨味或其他不良异味。
杂质	不得混有泥沙、贝壳杂碎、内脏、金属屑、毛发等杂质和异物，加工前应清洗干净。
冻结外观（仅适用于冻肉）	单体或块形基本完好，冰衣均匀（如有）。无严重变形、干耗、开裂及厚冰坨现象。

4.3 食品添加剂

应符合GB 2760的要求。

4.4 加工用水

应符合GB 5749的要求。

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

4.8 兽药残留限量

兽药残留应符合GB 31650的要求。

4.9 净含量

应符合JJF 1070和《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）的要求。

5 试验方法

5.1 感官检验

将已烹调过的产品放置于白色瓷盘中，根据表1的要求直接对色泽、组织形态和杂质等指标的观察判定；采用咀嚼、鼻嗅等方法进行滋味气味的评定。

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 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。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果和上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门或用户提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

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。

6.4 抽样方法

抽样方法按照GB/T 30891的要求执行。

6.5 判定规则

6.5.1 全部指标符合本标准要求时，则判定该批次产品合格。

6.5.2 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。

6.5.3 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。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

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、卫生。产品应在-18℃及以下的条件运输，运输过程中应避免日晒、雨淋，防止挤压和剧烈撞击。不应与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在-18℃及以下的清洁冷库中。不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存。在本标准规定的条件下运输和贮存，产品的保质期按企业标签标示执行，但不应超过12个月。
