



团 体 标 准

T/JSYX XXXX—2026

高邮大虾加工分级标准

Code of practice for grading of processed Gaoyou Giant Prawn products

（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、扬州大学、高邮市农业农村局、江苏欣喜水产科技有限公司、神鹭食品（高邮）有限公司、扬州兴湖食品有限公司、扬州凡泽食品科技有限公司、高邮经济开发区乡村经济局。

本文件主要起草人：沈长华、苗淑彦、郑飞、张友富、戴大喜、王耀华、陈建、崔爱兵、王安然、王玉凤、侍广强、刘殿春。

高邮大虾加工分级标准

1 范围

本文件规定了高邮大虾蒸煮后成品虾分级的术语和定义、分级环境条件、分级前提要求、分级检验方法、检验规则及分级后成品的标志、包装、贮存要求。

本文件适用于以高邮大虾为原料，经清洗、蒸煮加工后制成的成品虾的等级划分。

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 食品接触用塑料材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产品
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- SB/T 10379 国内贸易行业推荐性标准 速冻调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/JSYX 1 高邮大虾

3 术语和定义

T/JSYX 1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 成品 processed products

特指以高邮大虾为原料经蒸煮加工后的即食或非即食虾制品。

3.2 通体均匀度 overall uniformity

同一等级产品中，个体大小、色泽、形态的一致性程度。

4 分级环节环境条件

- 4.1 分级区域应保持清洁卫生，地面平整、易清洗、无积水，防止污物积聚和微生物滋生。
- 4.2 分级区域应配备足够的照明、通风设施，照明灯具应加装防护罩，防止破碎后污染产品；分级工序应单独分区设置，避免与其他工序交叉污染。
- 4.3 分级过程中使用的工器具、容器应定期清洗消毒，保持清洁卫生；不同等级成品虾使用的工器具应分开存放、单独使用。

5 分级前提要求

- 5.1 用于蒸煮加工的原料虾应符合 T/JSYX 1 中活虾的要求。
- 5.2 蒸煮后的成品虾，致病菌限量等安全指标及挥发性盐基氮理化指标应符合 GB 10136 的标准规定，方可进入分级环节。

6 分级

6.1 分级总则

分级应在原料虾蒸煮加工为成品并冷却至常温后进行，操作过程应保持成品虾清洁，无二次污染。成品虾分级以规格、感官为核心维度，通体均匀度为辅助判定指标，存在本文件6.4规定感官缺陷的成品虾直接剔除，不参与等级划分。

6.2 规格等级

高邮大虾加工成品的规格等级应符合表1的规定。

表 1 规格等级

项 目	AAA 级	AA+级	AA 级	A+级	A 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。					

6.3 感官与通体均匀度

感官与通体均匀度应符合表2的规定。

表 2 感官与通体均匀度要求

项目	要 求
色泽	通体呈鲜艳橙红色，均匀一致，有光泽，鳃丝洁净清晰，无黑头，腹部无黑籽。
形态	虾体完整，呈自然弯曲状，虾身紧实，头胸甲与腹部连接紧密，硬壳，无软壳。
肉质	肉质紧实，有弹性，口感鲜甜
气味	具有熟制高邮大虾特有的浓郁香味，无异味
通体均匀度	个体大小均匀，体重差异应符合 JJF1070 的要求。

6.4 感官缺陷剔除

成品存在下列任一缺陷的，直接剔除，不得参与等级划分：

- a) 虾体无头、断裂；
- b) 虾体发黑、发白或异常色泽；
- c) 有明显异味；
- d) 肉质糜烂、松软无弹性。

7 分级检验方法

7.1 体重

用精度0.01g的天平称量单尾虾的重量，记录数值并用于规格及通体均匀度判定。

7.2 感官检验

7.2.1 检验环境与器具

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检验。

7.2.2 色泽检验

在自然光或标准照明条件下，目测观察虾体表面颜色，判断是否符合相应等级规定的色泽特征，包括颜色类型、均匀度及光泽度。

7.2.3 形态检验

目测观察成品虾体形态，检查体形是否完整、正常，后腹部弯曲度是否自然，虾身是否挺实，用手按压一下虾壳是否有硬度。

7.2.4 肉质检验

取成品虾肉品尝，判断紧实度和弹性。

7.2.5 气味检验

用鼻嗅闻成品虾体气味，距离虾体约5~10cm处轻轻吸气，分别嗅闻虾体整体气味、头胸部及腹部，必要时可轻轻掰开虾壳嗅闻内部气味。

7.3 通体均匀度检验

取同一批次成品样品不少于20尾，测量单尾体重，按式（1）计算均匀度：

$$\frac{m_{\max} - m_{\min}}{m_{\text{avg}}} \times 100\% = U \dots (1)$$

式中：

$m_{\max}$ ——最大单尾体重，单位为克（g）；

$m_{\min}$ ——最小单尾体重，单位为克（g）；

m_{avg} ——平均体重，单位为克（g）；

U——通体均匀度。

8 检验规则

8.1 组批规则与抽样方法

8.1.1 组批

以同一批次原料、同一生产线、同一加工时段生产的蒸煮后成品虾为一批，按批进行分级检验。

8.1.2 抽样方法与试样制备

抽样方法按GB/T 30891的规定执行；试样制备按GB/T 30891中附录B的规定执行。

8.2 检验类别

8.2.1 车间检验

每批成品虾在分级完成后，由分级车间在作业区域内完成检验，检验内容涵盖规格和感官指标，检验合格后方可流转。

8.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目以及速冻食品生产许可审查细则中规定的出厂检验项目。有下列情况之一时应进行型式检验：

- e) 新建加工生产线投产时；
- f) 原料来源或加工工艺发生重大变化时；
- g) 车间检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- h) 正常生产时，每年至少进行一次周期性检验；
- i) 对质量有争议需要仲裁时；
- j) 国家行政主管部门要求时。

8.3 判定规则

- 8.3.1 检验项目全部合格时，判定该批产品符合本文件相应等级的规定。
- 8.3.2 感官检验项目中有一项不合格，应重新从同批次产品中抽取两倍数量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有不合格项，则判定该批产品不符合本文件相应等级的规定。
- 8.3.3 通体均匀度定量指标不合格时，允许复检一次，以复检结果为准。

9 标志、包装

9.1 标志

- 9.1.1 标签应注明：产品名称、等级、净含量、生产单位、生产日期、保质期、贮存条件。
- 9.1.2 标签上应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合 GB 4806.7 食品安全相关标准的要求。
- 9.2.2 成品应根据需要采用真空包装或充气包装，防止二次污染。
- 9.2.3 预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

10 贮存

10.1 贮存条件

- 10.1.1 成品冷藏产品贮存温度应保持在 0℃~4℃，冷冻产品贮存温度应保持在-18℃以下，应符合 GB 31605 的规定。
- 10.1.2 不同等级的成品虾应按品种、生产日期分类堆放，标识清晰，遵循先进先出原则。

10.2 贮存环境

- 10.2.1 产品应贮存在清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设施的库房。
- 10.2.2 不得与有毒有害物质混放。

10.3 贮存期限

在规定的贮存条件下，产品的保质期应根据工艺验证确定，并在标签上注明。