|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.01 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   B 52 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

东兴对虾

Dongxing prawn

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc185358092)

[1 范围 1](#_Toc185358093)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc185358094)

[3 术语和定义 1](#_Toc185358095)

[4 分级要求 1](#_Toc185358096)

[4.1 感官要求 1](#_Toc185358097)

[4.2 规格划分 1](#_Toc185358098)

[4.3 理化指标 2](#_Toc185358099)

[4.4 安全指标 2](#_Toc185358100)

[4.5 净含量 2](#_Toc185358101)

[5 检验方法 2](#_Toc185358102)

[5.1 感官检验 2](#_Toc185358103)

[5.2 规格检验 2](#_Toc185358104)

[5.3 理化指标检验 2](#_Toc185358105)

[5.4 脂肪 2](#_Toc185358106)

[6 检验规则 2](#_Toc185358107)

[6.1 组批和抽样 2](#_Toc185358108)

[6.2 检验分类 3](#_Toc185358109)

[7 判定规则 3](#_Toc185358110)

[8 包装、标识、运输 3](#_Toc185358111)

[8.1 包装、标识 3](#_Toc185358112)

[8.2 运输 3](#_Toc185358113)

1. 前言

本文件参照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。

本文件由东兴市农业农村水利局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：东兴市农业农村水利局、东兴市渔业技术推广站、广西中苗农业科技有限公司、广西仙棚农业有限公司、东兴市庆丰种养专业合作社。

本文件主要起草人：陈福彩、陈家明、陈富勇、李炳新、黄文龙、陈树伟、冯文武、谭海军、黄家华。

东兴对虾

* 1. 范围

本文件界定了东兴对虾涉及的术语和定义，规定了东兴对虾分级要求、包装、标识、运输的要求，描述了相应的检验方法、检验规则。

本文件适用于鲜活东兴对虾规格划分和质量分级。

* 1. 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 36192 活水产品运输技术规范

NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 分级要求
     1. 感官要求

从感官要求分为一级、二级和三级三个等级。各等级应符合表1的要求。

1. 东兴对虾感官要求

| 项目 | 一级 | 二级 | 三级 |
| --- | --- | --- | --- |
| 色泽 | 虾壳光泽鲜亮，色泽浅青灰色偏白，无变色、无斑点 | 色泽正常，颜色较均匀，允许有黑箍一处，黑裙、黑斑共不超过两处 | 表皮稍有褪色，无油性，允许有少量黑箍、黑裙、黑斑 |
| 形态 | 体形完整、正常，附肢齐全，后腹部朝下有一定的弯曲度，虾身较挺、虾眼突出、甲壳发硬 | 体形完整、正常，附肢齐全，后腹部朝下有一定的弯曲度 | 虾体基本完整 |
| 滋味、气味 | 气味正常，无异味，具固有的鲜甜味 | 气味正常，无异味 | 气味正常，无异味 |
| 组织 | 肉质紧实、细嫩有弹性 | 肉质坚实、节间有松弛 | 稍有弹性 |

* + 1. 规格划分

以每500g东兴对虾所含尾数分为3个等级，相同规格的个体大小应基本均匀。规格划分见表2。

1. 规格划分

| 项目 | 大 | 中 | 小 |
| --- | --- | --- | --- |
| 数量/（尾/500g） | ≤20 | 21～30 | ＞31 |

* + 1. 理化指标

蛋白质、氨基酸、脂肪应符合表3的规定。

1. 蛋白质、氨基酸、脂肪指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 蛋白质(g/100g) | ≥20.0 |
| 氨基酸(g/100g) | ≥16.0 |
| 脂肪(g/100g) | ≤0.8 |

* + 1. 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合GB 31650的规定或符合国家有关规定和公告。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样放在白色磁盘或不锈钢工作台上，迅速分开各个体，按感官要求4.1逐项检验。

在不产生任何气味的容器中，按照试样：水=1：5的比例加入饮用水和试样，加盖、煮5min～6min，开盖嗅气味、品尝肉质，进行肌肉组织感官指标检测。

取东兴对虾并剥离性腺部分，用精度不低于0.01g的天平秤分别称重后，进行性腺比重的计算、取其算术平均值。

* + 1. 规格检验
       1. 体重

用精度0.01g的天平秤称量虾重。

* + - 1. 数量

在光线充足的环境中，将一定重量的试样置于工作台上或容器内，用计数器计量虾个体数后，换算为每500g样品中虾的尾数。

* + 1. 理化指标检验
       1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

* + - 1. 氨基酸

按GB 5009.124规定的方法进行测定。

* + 1. 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

* 1. 检验规则
     1. 组批和抽样
        1. 组批

同一虾池或同一养殖场中养殖条件相同的同一天捕捞、同一等级、同一规格的产品为一检验批。

* + - 1. 抽样方法

同一批次的虾样本量≥10尾，检样量≥400g，按GB/T 30891的规定执行。

* + - 1. 试样制备

按GB/T 30891方法进行制备。

* + 1. 检验分类
       1. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由生产者执行，检验项目为感官指标、规格、水分、出肉率项目。检验合格签发合格证，产品凭检验合格证出厂。

* + - 1. 型式检验

检验项目包括本文件规定的全部项目。有下列情形之一时，应进行型式检验：

1. 新建养殖场养殖的虾；
2. 养殖条件发生变化，可能影响到产品质量时；
3. 长期停产后恢复生产时；
4. 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
5. 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。
   1. 判定规则

检验项目全部合格时，判定该批产品质量符合本文件相应等级的规定。

检验结果中其他项目不符合本文件规定要求时，可按相关规定进行双倍复检；如复检结果符合本文件规定要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件规定要求时，则判定该批产品为不合格。

* 1. 包装、标识、运输
     1. 包装、标识

应符合SC/T 3035的规定，在标签上应包括产品名称、等级、生产单位及详细地址、产地、净含量、捕捞日期等相关信息。标注内容应字迹清晰、规范、完整、准确。

* + 1. 运输

运输按GB/T 36192的规定执行。

应保证所需氧气充足，所用淡水应符合NY 5051的要求，海水应符合NY 5052的要求。

运输工具应清洁卫生、无异味，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染，不应靠近或接触有腐蚀性物质，不应与油漆味浓郁物品混运。

