

# T/YXDBCX

## 云霄县地理标志产业协会团体标准

T/YXDBCX 0001—2021

### 地理标志产品 东厦锯缘青蟹

Product of Geographical Indication-Dongxia Scylla Serrata

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

云霄县地理标志产业协会

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。

本文件由云霄县地理标志产业协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

# 地理标志产品 东厦锯缘青蟹

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品 东厦锯缘青蟹的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“东厦锯缘青蟹”对应的锯缘青蟹活体。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.123 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 31650 食品中兽药最大残留限量
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

## 3 术语和定义

### 3.1

**东厦锯缘青蟹** *Dongxia Scylla Serrata*

本标准第4章规定的范围内养殖，产品质量符合本标准要求的锯缘青蟹。

## 4 产地范围

东厦锯缘青蟹产地范围限于云霄县东厦镇行政区域内（北纬23° 53′ 45″ ～23° 56′ 00″，东经117° 24′ 07″ ～117° 30′ 00″）的浯田、荷东、荷中、荷西、溪塘、船场、东厦、洲渡、佳洲、白塔、埭洋、竹塔、东崎、湖丘、长洋等15个行政村和一个镇办农场，产地范围图见附录A。

## 5 要求

## 5.1 自然环境

产地范围位于云霄漳江出海口海水与淡水交汇处，也是漳江口红树木保护区，具有生物净化海水、提供丰富营养成分等特点。属于亚热带海洋性季风气候，雨量充沛，年降水量 $\geq 2200\text{mm}$ ，空气湿度较高。

## 5.2 质量要求

### 5.2.1 鉴别

锯缘青蟹的鉴别，其外部形态应符合锯缘青蟹的分类形态特征，参见附录 B。

### 5.2.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
体色	背部呈青绿色等固有光泽，腹部白色或微黄色
甲壳	坚硬，有光泽，头胸甲隆起，个体浑圆
体表	体表纹理清晰，有光泽，脐上部无胃印
步足	关节处肌肉应饱满，呈肉白色
蟹体动作	反应灵敏、活动能力强，步足与躯体连接紧密，提起蟹体时步足不松弛下垂
鳃	鳃丝清晰，白色或微褐色，无异物，无异臭味
寄生虫（蟹奴）	不得检出
水煮试验	外壳颜色比较鲜红，肉质清香、纤维细腻，膏体金黄，咸淡适中，无咸腥味和淡水臭泥气

### 5.2.3 规格

表2 规格

规格	特大	大	中	小
体重/(g/只)	$\geq 400$	301~400	201~300	150~200

## 5.3 安全指标

### 5.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量值
铅（以Pb计）/（mg/kg）	$\leq 0.5$
镉（以Cd计）/（mg/kg）	$\leq 0.5$
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	$\leq 0.5$
无机砷（以As计）/（mg/kg）	$\leq 0.5$
铬（以Cr计）/（mg/kg）	$\leq 2.0$

多氯联苯 <sup>a</sup> / (mg/kg)	≤	0.5
<sup>a</sup> 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计。		

### 5.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763中对水产品的规定。

### 5.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650中对水产品的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 质量要求

#### 6.1.1 感官要求

6.1.1.1 在光线充足、无异味的环境中，将试样放在白色搪瓷盘中，用目测、手指压、鼻嗅，打开蟹壳、肉眼观察或放大镜进行鉴别及感官检验。

6.1.1.2 水煮试验：在容器中加入 500mL~1000mL 饮用水，将水烧开后，将 2 只~3 只整蟹用清水洗净，放于容器中，盖上盖，蒸 7min~10min 后，开盖、闻气味、品尝肉质。

#### 6.1.2 规格

将体表清理干净，用毛巾等吸干水分后，用量程为 1000g、灵敏度为 0.1g 的天平称量。称 10 只，取平均值。

### 6.2 安全指标

6.2.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检测。

6.2.2 甲基汞：按 GB 5009.17 规定的方法检测。

6.2.3 镉：按 GB 5009.15 或 GB 5009.268 规定的方法检测。

6.2.4 无机砷：按 GB 5009.11 规定的方法检测。

6.2.5 铬：按 GB 5009.123 或 GB 5009.268 规定的方法检测。

6.2.6 多氯联苯：按 GB 5009.190 规定的方法检测。

6.2.7 农药残留检测：按 GB 2763 规定的方法检测。

6.2.8 兽药残留检测：应遵守相应的国家标准和行业标准及农业部公告的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则

同一时间、同一来源（同一蟹池或养殖场）的东厦锯缘青蟹为一检验批次。

### 7.2 抽样

#### 7.2.1 感官检测抽样

同一组批中随机取样，取样量按表4执行，雌雄各半。

表4 抽检取样表

序号	产品总量（只）	抽检总量（只）
1	≤500	2
2	501~1000	4
3	1001~5000	10
4	5001~10000	20
5	>10000	30

### 7.2.2 规格抽样

同一组批中随机抽取 10 只。

### 7.2.3 安全指标抽样

根据检测内容从感官抽取的样品中随机抽样，至少抽取 3 只，使可食部分达到 300g 以上。

## 7.3 检验类型

### 7.3.1 交收检验

每批产品在交收前，由生产单位执行交收检验。检测项目为：感官要求、规格、标签标识。

### 7.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新建养殖场锯缘青蟹捕获时；
- b) 养殖条件或捕获海域发生过污染或变化，可能影响产品质量时；
- c) 交收检验差异较大时；
- d) 国家食品安全监督机构提出进行例行检验的要求时。

## 7.4 判定规则

7.4.1 感官要求合格率不低于 95%。

7.4.2 污染物限量指标、农药残留限量指标、兽药残留限量指标其中有一项不合格时，允许加倍抽样将此项指标再复查一次，复检后仍不合格的，则判定为不合格品。

## 8 标签标识、包装、运输和贮存

### 8.1 标签标识

应包含以下内容：产品名称、产地、生产单位名称和地址、出场日期、地理标志产品专用标志等。

### 8.2 包装

#### 8.2.1 包装材料

包装材料与容器应牢固、洁净、无毒、无异味，符合卫生要求，还应有良好的通风功能。

#### 8.2.2 包装要求

用纤维绳等捆扎，捆扎物不得超过蟹体重的 5%，放置整齐。

### 8.3 运输

在低温清洁的环境中装运，保证鲜活。运输工具应清洁卫生、无毒、无异味，并防止日晒、有害物质污染。

### 8.4 贮存

应贮存或暂养于洁净环境中，防止有害物质的污染及其他损害；暂养用水的水质应符合 NY 5052 的规定。

附 录 A  
(规范性附录)  
东厦锯缘青蟹产地范围区域图

东厦锯缘青蟹产地范围区域图见下图：

图A.1 东厦锯缘青蟹产地范围区域图





附 录 B  
(资料性附录)  
锯缘青蟹的形态特征

头胸甲呈横椭圆形，一般长约9cm~10cm，宽13cm~14cm。背面隆起而光滑，呈青绿色。胃区与心区间有明显的“H”形凹痕。胃区具一条微细而中断的横行颗粒线，鳃区亦各有一条同样的横线。额分4个突出的三角形齿。眼窝背缘具2缝，内缘较深。前侧缘有9枚等大的三角形齿。前两侧的最后1刺不向左右特别伸出。螯足不对称，长节前缘具3刺，腕节内末角具1壮刺，外末缘具2钝刺，掌节在雄性成体甚壮大，两指间的空隙大，内缘具强大的钝齿。前3对步足指节的前、后缘具刷状短毛，第4对前节与指节扁平，呈桨状，适于游泳。雄性腹部呈宽三角形，雌性腹部呈宽圆形。

---