

# 团体标准

T/HNRFA 002-2026

## 海南东星斑（豹纹鳃棘鲈） 质量分级及价格指导规范

Quality Grading and Price Guidance Specifications of Hainan Leopard Coral Grouper  
(*Plectropomus leopardus*)

2026-01-26 发布

2026-02-01 实施

海南省休闲渔业协会

发布

## 目 次

前言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 海南东星斑质量分级体系.....	3
5 海南东星斑绿色优品市场指导价体系.....	5
6 附则.....	7
参考文献.....	7

国家标准

## 前言

本标准按照 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》起草。

本标准由海南省休闲渔业协会提出并归口。

本标准起草单位：海南省休闲渔业协会、海南热带海洋学院、万宁和南广发万全水产综合服务公司、海南喜顺华水产有限公司、海南正海水产科技有限公司、文昌会文烟堆定良鱼苗场、文昌翁田金海通水产养殖场、乐东润景深海养殖有限公司、乐东清敏河昌运水产有限公司、海南德翔农业发展有限公司、万宁东澳南海一号水产养殖场、海南鑫鼎辰水产科技有限公司、海南洲仔岛海洋实业有限公司。

本标准主要起草人：朱庞、陈跃、朱洪林、全国冲、胡端元、马中华、占焕东、何红、齐欣、龚汉金、刘晓初、高永春、曾定良、蒋鹏、黄河坚、冯良、黄夏聪、曾杰、徐文华、陈德茂、汪兵、舒广鹏、魏秀、宋昌隆、翁育娟、孙翔、陈运在、陈星景、余勇。

本标准为首次发布，自2026年02月01日起实施。

本标准依据《中华人民共和国标准化法》《农产品质量安全法》制定，结合海南东星斑工厂化与半工厂化养殖、无光海水培育等产业特色，突出绿色低碳、全链可控、品质分级三大核心，适用于活鲜、冰鲜、冰冻及初加工全产品类型。

## 1 范围

本标准规定了海南东星斑（豹纹鳃棘鲈）产品质量要求、品质分级标准和价格指导规范等。

本标准适用于海南省行政区域内（重点覆盖文昌、琼海、万宁、陵水、乐东、东方、昌江、儋州等）东星斑的工厂化与半工厂化养殖、网箱养殖，以及活鲜销售、冰鲜处理（放血、去鳃、去脏）、冰冻储存（超低温）、初加工（分割、切块）等全链条生产经营活动；不适用于腌制、油炸、发酵等深加工制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件；凡是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 11607 渔业水质标准  
 GB 13078 饲料卫生标准  
 GB/T 191 包装储运图示标志  
 GB/T 29568 农产品追溯要求 水产品  
 GB/T 36192 活水产品运输技术规范  
 GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品  
 GB/T 20799 鲜、冻肉与肉制品良好生产规范  
 GB/T 30891 水产品抽样规范  
 NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则  
 NY/T 842 绿色食品 鱼  
 NY/T 391 绿色食品 产地环境质量  
 NY/T 393 绿色食品 农药使用准则  
 NY/T 1580 绿色食品 水产品  
 NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则  
 DB 46/T 701-2025 农产品全产业链生产规范 东星斑（豹纹鳃棘鲈）  
 DB 46/T XXXX 海南省水产养殖尾水排放地方标准  
 DB 46/T 702-2025 东星斑（豹纹鳃棘鲈）全产业链标准体系  
 DB 46/T 701-2025 农产品全产业链生产规范 东星斑（豹纹鳃棘鲈）  
 海南省农业农村厅《万宁东星斑产业发展技术指南（2024）》  
 海南省农业农村厅《海南省休闲渔业区域公用品牌管理办法（试行）》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 海南东星斑 Hainan leopard coral grouper

在海南省特定绿色养殖环境中，经标准化培育，符合本标准绿色规范，具有“玫瑰红”体色、肉质细嫩、富含天然虾青素等特征的豹纹鳃棘鲈（*Plectropomus leopardus*），包括活鲜、冰鲜、冰冻及初加工产品。

### 3.2 初加工 primary processing

对活东星斑进行放血、去鳃、去内脏、清洗、分割（切块 / 切片，不改变产品基本形态）等简单处理，未经过腌制、油炸、发酵、调味等深加工的加工方式。

### 3.3 冰鲜东星斑 iced leopard coral grouper

活东星斑经清洗、真空包装后（净重规格需经放血、去鳃、去脏），在 0℃~4℃ 环境下冷藏保存，保质期≤7 天的产品。

### 3.4 冰冻东星斑 frozen leopard coral grouper

活东星斑经清洗、速冻（-65℃以下，冻结时间≤4h）、真空包装后（净重规格需放血、去鳃、去脏），在 -65℃以下环境中冷冻保存，保质期≤12 个月的产品。

### 3.5 绿色饲料 green feed

符合 GB 13078、NY/T 1580 要求，无抗生素、无激素、无动物源性不明成分，添加天然虾青素（非化学合成），经绿色食品饲料认证或备案的东星斑专用配合饲料。

### 3.6 无光海水 dark seawater

离岸 3 公里以内的深层海水，无光照污染、浮游生物含量低、水质稳定，符合 GB 11607、NY/T 391 要求的养殖用水。

### 3.7 “椰乡渔乐”区域公用品牌 “Hainan recreational fishery” regional public brand

经海南省农业农村厅授权，用于标识海南优质东星斑产品的区域公用品牌，仅允许符合本标准绿色规范及品质分级要求的产品使用。

## 4 海南东星斑质量分级体系

### 4.1 绿色品质分级体系

基于体重、体长、体色、虾青素含量、肉质、绿色合规性等指标，分为一级、二级、三级三个等级，分别对应“椰乡渔乐”绿色水产品牌金标、蓝标、绿标，核心指标见表 1，分级规则如下：

- 一级（金标）：满足全部一级指标，且 100% 采用无光海水养殖、全程投喂绿色饲料、无药物使用记录；使用“椰乡渔乐”品牌金色标识，为最高金品等级。
- 二级（蓝标）：满足全部二级指标，无光海水使用率≥80%、绿色饲料投喂≥90%、无禁用药物使用；使用“椰乡渔乐”品牌蓝色标识，为精品等级，达到野生深海品质。
- 三级（绿标）：满足全部三级指标，符合本标准绿色养殖基本要求，无药物残留，使用“椰乡渔乐”品牌绿色标识，为优品等级，达到绿色健康品质。

表 1 绿色品质分级核心指标体系

分 级	体 重	体 型	体 色 特征	虾青素含量≥	肉 质 要 求	绿 色 合 规 要 求	游 离 氨 基 酸 含 量 ≥	DHA 含 量 ≥	其 他 要 求
一级 (金 标)	500g~ 750g, 750g~	体型匀 称, 无 畸形、	均匀 玫瑰 红, 背	80mg/kg	细嫩有弹 性, 肌肉 脂肪	1. 无光 海水养 殖率	20%	19.8mg /100g	1. 活力 等级 A 级 (活

	1000g, 1000g~ 1500g, ≥1500g	断鳍、 烂鳃、 皮肤充血, 鳞片完整, 无外伤	部斑点密集清晰, 杂色斑块面积 ≤3%		≥3%, 无肌间刺, 切面无渗水	100%; 2. 全程投喂绿色饲料; 3. 养殖周期 ≥18 个月(工厂化) /24 个月(网箱); 4. 无药物使用记录			鲜); 2. 冰鲜 / 冰冻产品解冻后体色保持率 ≥95%; 3. 初加工产品单块重量偏差 ≤±3%
二级 (蓝标)	500g~ 750g, 750g~ 1000g, 1000g~ 1500g, ≥1500g	体型完整, 无畸形、断鳍, 皮肤无发黏、发绿, 鳞片附着牢固	玫瑰红均匀, 斑点清晰, 杂色斑块面积 ≤5%	60mg/kg	细嫩, 肌肉脂肪 ≥2.5%, 无肌间刺, 切面渗水 ≤5%	1. 无光海水养殖率 ≥80%; 2. 绿色饲料投喂 ≥90%; 3. 养殖周期 ≥15 个月(工厂化) /18 个月(网箱); 4. 无禁用药物使用, 合规药物残留符合要求	18%	16.8mg /100g	1. 活力等级 A 级 / B 级(活鲜); 2. 冰鲜 / 冰冻产品解冻后体色保持率 ≥90%; 3. 初加工产品单块重量偏差 ≤±5%
三级 (绿标)	500g~ 750g, 750g~ 1000g, 1000g~ 1500g, ≥1500g	体型完整, 无畸形、断鳍, 皮肤无发黏、发绿,	淡红 / 橘红色, 斑点较清晰	40mg/kg	较细嫩, 肌肉脂肪 ≥2%, 无明显肌间刺, 切面渗水 ≤10%	1. 符合本标准绿色养殖要求; 2. 绿色饲料投喂	15%	15.8mg /100g	1. 活力正常(活鲜); 2. 冰鲜 / 冰冻产品解冻后体色

		鳞片附着牢固				$\geq 70\%$ ; 3. 养殖周期 $\geq 15$ 个月(工厂化) / 18 个月(网箱); 4. 无药物残留			无严重褪色; 3. 初加工产品无碎肉、筋膜过多
--	--	--------	--	--	--	---	--	--	-------------------------

#### 4.2 检验规则

##### 4.2.1 抽样:

- 按 GB/T 30891 执行, 抽样地点为养殖池、处理车间、冷库或销售终端;
- 批量 $\leq 1000$  尾(件): 抽样 5 尾(件); 1001~5000 尾(件): 抽样 8 尾(件);  $\geq 5001$  尾(件): 抽样 10 尾(件); 最低抽样量 $\geq 5$  尾(件);
- 感官检验、规格检验逐样进行, 理化检验、卫生检验从感官合格样品中随机抽取 3 尾(件)混合均匀后检测。

##### 4.3.2 检验项目:

- 出厂检验: 感官要求、规格(体重 / 体长)、包装标识, 活鲜产品加测活力, 冰鲜 / 冰冻 / 初加工产品加测包装完整性;
- 型式检验: 每年至少 1 次; 有下列情况之一时需加做型式检验:
  1. 新产品投产或产品结构、生产工艺重大变化;
  1. 原材料(种苗、饲料、动保用品)发生重大变化;
  1. 产品停产 6 个月以上恢复生产;
  1. 连续 3 批出厂检验不合格;
  1. 监管部门或协会要求。

##### 4.2.3 判定规则:

- 感官要求、规格、包装标识全部合格, 且理化、卫生指标中不合格项不超过 1 项(可复检项目), 允许加倍抽样复检, 复检合格则判定为合格;
- 理化、卫生指标中出现药物残留超标、重金属超标、致病菌检出等严重不合格项, 直接判定为整批不合格, 禁止上市;
- 分级判定: 按表 1 指标逐项核查, 全部满足某一级别要求则判定为该等级, 否则降等级或判定为不合格。

##### 4.3 “椰乡渔乐”品牌标识:

- 仅一级、二级、三级产品可使用品牌标识, 分别对应“椰乡渔乐”金标、蓝标、绿标产品, 标识位置: 外包装正面左上角, 尺寸 $\geq 5\text{cm} \times 5\text{cm}$ , 图案、字体按《海南省休闲渔业区域公用品牌管理办法(试行)》执行, 不得擅自修改;
- 标识下方标注品牌授权编号(由海南省休闲渔业协会统一发放, 格式: YXYL-DSB - 年份 - 企业编号), 未获授权禁止使用, 严禁伪造、冒用品牌标识;
- 品牌标识与产品等级标识相邻放置, 确保消费者清晰识别。

## 5 海南东星斑绿色优品市场指导价体系

表 2 海南东星斑绿色优品出塘批发价格指导（单位：元 / 公斤）

产品类型	等级	重量指标 500g~750g	重量指标 750g~1000g	重量指标 1000g~1500g	重量指标 ≥1500g	备注
活鲜	一级(金标)	240~280	260~300	280~320	320~380	活力等级 A 级,100% 无光海水养殖
活鲜	二级(蓝标)	220~260	240~280	260~300	300~340	活力等级 B 级以上,符合生态养殖要求
活鲜	三级(绿标)	200~240	220~260	240~280	280~320	活力正常,体重符合绿色养殖基本要求
冰鲜	一级(金标)	230~270	250~290	270~310	310~370	0℃~4℃保存,保质期≤7天,解冻后体色保持率≥95%
冰鲜	二级(蓝标)	210~250	230~270	250~290	290~330	0℃~4℃保存,保质期≤7天,解冻后体色保持率≥90%
冰鲜	三级(绿标)	190~230	210~250	230~270	270~300	0℃~4℃保存,保质期≤7天,解冻后体色无严重褪色
冰冻	一级(金标)	270~310	290~330	310~350	350~410	-65℃以下保存,保质期≤12个月
冰冻	二级(蓝标)	250~290	270~310	290~330	330~370	-65℃以下保存,保质期≤12个月
冰冻	三级(绿标)	230~270	250~290	270~310	310~350	-65℃以下保存,保质期≤12个月

- 注：1. 本表标注的重量指标为毛重；  
 2. 价格为 2026 年参考价，可随市场供需、养殖成本、季节因素调整；  
 3. 冰冻产品因增加初加工成本、包装成本、冷藏成本，价格较同级产品每斤高 15 元左右。

## 6 附则

- 6.1 标准解释权：本标准由海南省休闲渔业协会负责解释。  
 6.2 与其他标准关系：本标准与国家、地方现行标准不一致的，优先执行本标准；本标准未规定的，执行国家、地方现行有效标准。  
 6.3 术语缩写：本标准中“GB”指国家标准，“NY/T”指农业行业推荐性标准，“DB 46/T”指海南省地方标准，“CMA”指检验检测机构资质认定，“SC”指食品生产许可证。  
 6.4 生效日期：本标准自 2026 年 02 月 01 日起正式实施。

## 参考文献

- [1] 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  
 [2] 中华人民共和国农产品质量安全法（2022 年修订）  
 [3] 中华人民共和国食品安全法（2021 年修订）  
 [4] 中华人民共和国渔业法（2013 年修订）  
 [5] NY/T 755-2013 绿色食品 渔药使用准则  
 [6] NY/T 1580-2020 绿色食品 水产品  
 [7] DB 46/T 701-2025 农产品全产业链生产规范 东星斑（豹纹鳃棘鲈）  
 [8] DB 46/T 702-2025 东星斑（豹纹鳃棘鲈）全产业链标准体系  
 [9] DB 46/T 701-2025 农产品全产业链生产规范 东星斑（豹纹鳃棘鲈）  
 [10] 海南省休闲渔业区域公用品牌管理办法（试行）  
 [11] 万宁东星斑产业发展技术指南（2024） 海南省农业农村厅  
 [12] 水产养殖尾水排放控制标准 海南省生态环境厅  
 [13] 农产品质量安全追溯管理办法 农业农村部  
 [14] GB/T 29568-2013 农产品追溯要求 水产品  
 [15] 食品生产经营监督检查管理办法 市场监管总局  
 [16] 区域公用品牌建设指南 农业农村部农产品质量安全中心  
 [17] 豹纹鳃棘鲈养殖技术规范 海南省海洋与渔业科学院