



团 体 标 准

T/MNJX 021—2025

## 野化大黄鱼评定规范

Assessment criteria for wild-cultivated large yellow croaker

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 11 - 23 实施

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 指标要求 .....	1
5 产品质量安全 .....	2
6 试验方法 .....	2
7 检验规则 .....	3
8 产品标识与储运要求 .....	3
9 生产记录管理 .....	3

## 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。

本文件由福建闽威实业股份有限公司、福建省瀚腾渔业有限公司提出。

本文件由福建省农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：福建省瀚腾渔业有限公司、福建闽威实业股份有限公司、宁德市鑫玺渔业有限公司、宁德市德源贸易有限公司、福建省花鲈育种重点实验室、福建闽威食品有限公司、福建省鲈鱼产业协会、福鼎市鲈鱼养殖协会、宁德市一条鱼科技有限公司。

本文件主要起草人：方秀、陈玉宾、汪晴、刘荣城、黄祖华、陈小辉、方翔、方飞座、林长顺、张欣宜、陈庆荣、陈滨滨、张辉、夏比汝、林能旭。

# 野化大黄鱼评定规范

## 1 范围

本文件规定了野化大黄鱼的术语和定义、指标要求、产品质量安全、试验方法、检验规则、产品标识与储运要求、生产记录管理。

本文件适用于野化大黄鱼的评定。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 11607 渔业水质标准
- GB/T 18654.3 养殖鱼类种质检验 第3部分：性状测定
- GB/T 18654.4 养殖鱼类种质检验 第4部分：年龄与生长的测定
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3035 水产品包装、运输通则
- SC/T 3101 鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 野化大黄鱼

采用人工繁育苗种，在水质良好的深水开放海域，应用深水抗风浪大网箱、围网及养殖平台等养殖设施，以天然饵料为主，通过限制投喂的生态健康养殖模式，显著提升大黄鱼的品质，使其体形、色泽、肉质及风味接近野生大黄鱼。

### 3.2

#### 黄蓝值

表征鱼体腹部色泽黄蓝程度，色差值越大表示颜色越接近野生大黄鱼。

## 4 指标要求

### 4.1 养殖要求

#### 4.1.1 养殖环境

水质应符合GB 11607的要求，水流畅通，网箱外平均流速 $\leq 1.5$  m/s，低潮水深 $\geq 15$  m。

#### 4.1.2 养殖设施

深水抗风浪大网箱或符合标准的环保塑胶网箱周长 $\geq 90$  m，围网周长 $\geq 900$  m，养殖平台的养殖容量 $\geq 15000$  m<sup>3</sup>。

#### 4.1.3 养殖方式

限制投喂，养殖密度 $\leq 6$  kg/m<sup>3</sup>。

#### 4.2 形态指标

形态指标应该符合表1的要求。

表1 形态指标

指标	特级	优级	基础级
肥满度 (g/cm <sup>3</sup> )	$\leq 1.4$	$\leq 1.5$	$\leq 1.7$
体长/体高	$\geq 3.8$	$\geq 3.5$	$\geq 3.2$

#### 4.3 体表黄蓝值

体表黄蓝值应符合表2要求。

表2 体表黄蓝值

指标	特级	优级	基础级
黄蓝值	$\geq 60.0$	$\geq 55.0$	$\geq 50.0$

#### 4.4 肌肉粗脂肪

肌肉粗脂肪含量应符合表3要求。

表3 肌肉粗脂肪含量

指标	特级	优级	基础级
粗脂肪 (g/100g)	$\leq 7.0$	$\leq 10.0$	$\leq 13.0$

#### 4.5 野化养殖周期

全周期野化：体长 $\geq 5$  cm，野化周期 $\geq 24$ 月；半周期野化：体重100 g~1000 g，野化周期 $\geq 3$ 月。

#### 4.6 感官品质

具有野生大黄鱼固有清香，蒸煮后汤汁清澈，肌肉呈蒜瓣状。

### 5 产品质量安全

按GB 31650和GB 2762的规定执行。

### 6 试验方法

#### 6.1 形态测定

肥满度：按GB/T 18654.3执行；

体长/体高：按GB/T 18654.4执行。

#### 6.2 体表黄蓝值测定

使用色差仪测定鱼体3个点位（背鳍前端、侧线中点、尾柄基部），取平均值。

#### 6.3 肌肉粗脂肪测定

按GB 5009.6执行。

#### 6.4 感官品质

取鱼体中部8 cm~ 10 cm段，隔水蒸8分钟后感官评定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批与抽样

按SC/T 3016的规定执行。

#### 7.2 评定规则

个体全部满足相应等级的各项指标要求，可评定为相应等级的野化大黄鱼。

### 8 产品标识与储运要求

#### 8.1 包装与标识

按SC/T 3035执行；  
产品标签标注“野化大黄鱼”。

#### 8.2 运输

按SC/T 3101执行。

#### 8.3 贮存

鲜鱼：0℃~4℃冷藏，保质期≤7天；  
冻鱼：宰杀后6小时内完成-35℃以下急冻，-18℃以下冷冻保存，保质期≤12个月。

### 9 生产记录管理

#### 9.1 记录管理

野化大黄鱼养殖日志按照水产养殖三项记录（生产、用药、销售）日志要求填写。

#### 9.2 记录时长

售卖后，所有记录文件保存期限不少于2年，以野化大黄鱼鱼龄为准。

---