

T/SCFA

中国渔业协会团体标准

T/SCFA 0023—2026

洞头生态养殖大黄鱼等级规格

Grade and specification of Dongtou ecological farmed large yellow croaker

2026-3-4 发布

2026-6-5 实施

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。

本文件由中国渔业协会提出并归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、温州市洞头区农业农村局、浙江省海洋水产养殖研究所、浙江东一海洋集团有限公司、黄鱼岛海洋渔业集团有限公司、温州鹿港海洋渔业有限公司、温州霖宝洋水产有限公司、金丰海洋牧场（浙江）有限公司。

本文件主要起草人：李娜、王联珠、张杰、吕焕伟、荣小军、林合锋、周庆澔、马建忠、王加新、石福明、陈建亮、林浩、郑一帆。



洞头生态养殖大黄鱼等级规格

1 范围

本文件规定了洞头区（域）生态养殖大黄鱼质量等级评定规则的地域条件、养殖条件、原料要求、产品规格、等级划分、感官和理化指标等要求，描述了相应的试验方法，同时规定了检验规则、标识和包装。

本文件适用于浙江省温州市洞头区生态养殖大黄鱼（*Larimichthys crocea*）

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB/T 18108-2024 鲜海水鱼通则

GB/T 30891 水产品抽样规范

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/SCFA 0013 洞头大黄鱼大型围栏式养殖技术规范

T/SCFA 0019 洞头大黄鱼深水网箱养殖技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生态养殖大黄鱼 ecological farmed large yellow croaker

利用天然海域，生长环境最大程度接近自然生长环境，通过围栏或深水网箱等模式进行大水体、低密度养殖一定时间以上的大黄鱼。

3.2

肥满度 condition factor

鱼体体重与体长立方积的比值，反映鱼体肥瘦程度的指标。

[来源：GB/T 8588-2024，4.2.23，有修改]

4 要求

4.1 地域条件

在浙江省温州市洞头区行政区划内的开放海域或者海岛湾岙。养殖海区及其理化环境应符合 T/SCFA 0019 的相应规定。

4.2 养殖条件

围栏设施、网箱、鱼种投放与投饲应符合 T/SCFA 0013 与 T/SCFA 0019 的相应规定。

4.3 原料要求

在符合4.1和4.2的地域环境及养殖条件下，经过生态养殖时间达6个月以上、体重大于200g/尾的大黄鱼。

4.4 产品规格

产品规格以每尾鱼的体重表示，单位为g/尾。同规格鱼体应与标示规格一致，大小均匀一致，体重浮动不超过规格标识 $\pm 25\text{g}$ 。

4.5 等级划分

分为特优级和优级两个等级。

4.6 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	特优级	优级
外观	体形修长，呈金黄色、有光泽，鳞片紧致、完整，体表无损伤，鱼体完整、尾鳍无分叉	体形较修长，呈金黄色或黄色、有光泽，鳞片紧致、完整，体表无损伤，鱼体完整
眼	眼球饱满，角膜清晰	
鳃	呈鲜红或紫红色，鳃丝清晰，粘液透明	
气味	具有大黄鱼固有的鲜腥气味，无异味	
肌肉组织	肌肉组织紧实，有弹性，切面有光泽	
蒸煮后品质	具有大黄鱼固有的鲜香气味，肌肉呈蒜瓣状，滋味鲜美	

4.7 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

指标	特优级	优级
体长/体高	≥ 4.0	≥ 3.7
尾柄长/尾柄高	≥ 4.0	≥ 3.5
肥满度 (g/cm^3)	≤ 1.4	≤ 1.7
蛋白质 (%)	≥ 17.5	≥ 16.5
脂肪 (%)	≤ 6.0	≤ 8.0

4.8 净含量

预包装产品净含量应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 规格

取至少 10 尾大黄鱼，对每尾大黄鱼进行称重，数据精确至 0.1 g，10 尾鱼重量总和除以 10。

5.2 感官

5.2.1 常规检验

5.2.1.1 在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白糖瓷盘或不锈钢工作台上，按表1的要求逐项检验。

5.2.1.1 气味评定时，剪开或用刀切开鱼体的若干处，嗅其气味。若样品有明显异味导致不宜食用，则不必做蒸煮试验。

5.2.2 蒸煮试验

按GB/T 18108-2024中 5.1.2规定的方法测定。

5.3 理化检验

5.3.1 体长/体高

将鱼体平置于白色搪瓷盘上，鳍条自然展开，测尾柄长（见图A.1中 L_w 值）与尾柄高（见图A.1中 H_w 值），长度数据精确至0.1 cm，按公式（1）计算体长与体高的比值。

$$K_1 = \frac{L}{H} \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

K_1 ——体长/体高；

L ——体长，鱼体吻端至最后一枚脊椎骨末端的距离，单位cm；

H ——体高，以背部最高隆起处至腹缘（与背腹轴平行）的距离，单位cm。

5.3.2 尾柄长/尾柄高

将鱼体平置于白色搪瓷盘上，鳍条自然展开，测尾柄长（见图A.1中 L_w 值）与尾柄高（见图A.1中 H_w 值），长度数据精确至0.1 cm，按公式（2）计算尾柄长与尾柄高的比值。

$$K_2 = \frac{L_w}{H_w} \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

K_2 ——尾柄长/尾柄高；

L_w ——尾柄长，臀鳍基部后端至尾鳍基部最后一枚椎骨末端（与头尾轴平行），单位cm；

H_w ——尾柄高，与背腹轴平行的尾柄最小高度，单位cm。

5.3.3 肥满度

以肥满度系数表示，按公式（3）计算鱼体重量（ W ）与体长（ L ）立方的比值。

$$K_3 = \frac{W}{L^3} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中：

K_3 ——肥满度系数，单位 g/cm^3 ；

W ——鱼体体重，单位为克（g）；

L ——体长，鱼体吻端至最后一枚脊椎骨末端的距离，单位cm。

5.3.4 蛋白质

取背部去皮肌肉，按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.3.5 脂肪

取背部去皮肌肉，按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的方法检测。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一养殖水体中养殖条件相同，且同一批次捕捞的同等级同规格的鱼为同一检验批次。

6.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目为感官、体长/体高、尾柄长/尾柄高、肥满度，检验合格后方可入库或出厂。

7 判定规则

7.1 按尾计，超过 10% 的样品重量低于标识规格，则判定不符合该规格的要求。

7.2 所有的指标同时满足相应等级的指标要求时，则判定为该等级；若不能同时满足时，应以所有指标中最低等级作为其等级。

7.3 检验项目出现不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有不合格，判定该批产品不符合本文件的规定。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

8.1.1 产品包装标识应清晰、完整，标注内容应符合 SC/T 3035 的规定，并标明产品名称、规格、等级、原料产地等。

8.1.2 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

8.2 包装

包装材料应洁净、牢固、防水、无异气味，并应符合相关食品安全标准的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输过程宜避光，温度宜低于 10℃。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

8.4 贮存

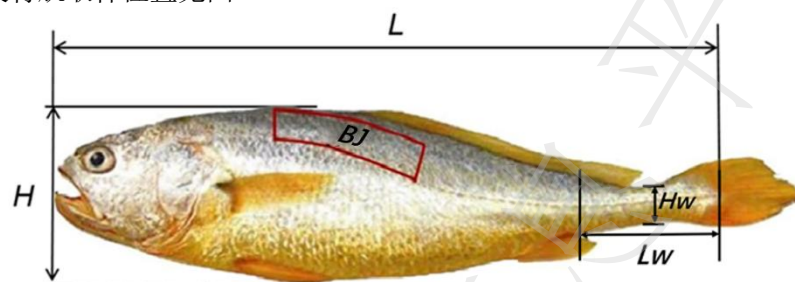
8.4.1 贮存温度宜低于 5℃，并应离墙、离地存放。

8.4.2 贮存场地应清洁、卫生、无异味、无虫鼠害、无化学品污染。

8.4.3 不同规格、等级、批次的产品应分别存放，标识清楚。

附录 A
(资料性)
理化指标测量及背肌取样图

理化指标测量及背肌取样位置见图A.1。



标引序号说明:

BJ——背肌;

H——体高,以背部最高隆起处至腹缘(与背腹轴平行)的距离,单位cm。

Hw——尾柄高,与背腹轴平行的尾柄最小高度,单位cm。

L——体长,鱼体吻端至最后一枚脊椎骨末端的距离,单位cm;

Lw——尾柄长,臀鳍基部后端至尾鳍基部最后一枚椎骨末端(与头尾轴平行),单位cm。

图A.1 取样示意图

参 考 文 献

- [1] GB/T 8588-2024 渔业资源基本术语
-

