

ICS 号：67.120.30

中国标准文献分类号：X10/29

# 团 体 标 准

T/WXCY0001—2019

---

## 太湖醉蟹

Lake Taihu Liquor-Soaked Crabs

2019-08-08 发布

2019-09-30 实施

---

无锡市烹饪餐饮行业协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由无锡市商务局提出并归口。

本标准起草单位：

无锡市烹饪餐饮行业协会、无锡商业职业技术学院、无锡太湖醉蟹产业联盟、无锡小青龙餐饮食品供应链有限公司、无锡市欣旺集团欣荷大酒店有限公司、无锡醉食天下食品科技有限公司、无锡品记食材食品有限公司、无锡太湖鼋头渚资产管理有限公司横云饭店、

本标准的主要起草人：陈为民、徐桥猛、王笛、陈金标、唐国忠、李钟伟、葛金磊、孙德伟、丁益民、季峰、李伟、朱佶熠。

本标准为首次制定。

# 太湖醉蟹

## 1 范围

本标准规定了太湖醉蟹的原料、制作工艺、产品指标及标志、包装、运输、贮存、保质期要求和检验规则。

本标准适用于无锡市内以活体中华绒螯蟹（河蟹）为原料，经暂养、清洗、蒸煮、冷却、浸泡醉制而成的即食熟醉蟹产品。

## 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，仅所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 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 29694-2013 食品安全国家标准 动物性食品中 13 种磺胺类药物多残留的测定
- GB 29705-2013 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留测定
- GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准
- GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
- GB 4789.7-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1-2015 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 19783-2005 中华绒螯蟹
- GB/T 30891-2014 水产品抽样规范
- GB/T 21311-2007 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法
- GB/T 21312-2007 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法
- GB/T 13662-2018 黄酒
- GB/T 18186-2000 酿造酱油
- GB/T 1445-2018 绵白糖
- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
- GB/T 32094-2015 塑料保鲜盒
- GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 10220-2012 感官分析 方法学 总论
- GB/T 13868-2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB/T16291.1-2012 感官分析选拔、培训与管理评价员一般导则 第 1 部分：优选评价员
- SC/T 3030-2006 水产品中五氯苯酚及其钠盐残留量的测定 气相色谱法
- NY-T 841-2012 绿色食品 蟹

SC/T 3015-2002 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定

CAC/RCP1-1969, Rev. 4-2003 食品卫生通用规范

《餐饮服务食品安全操作规范（修订版）》（国食药监食（2018）12号）

### 3 术语和定义

**3.1 醉** 餐饮业冷菜制作的一种方法，以多量酒（白酒、黄酒）为主，辅之其他调辅料，制成醉汁，对原料浸渍至发酵成熟的方法，分生醉和熟醉。

**3.2 熟醉** 以多量黄酒为主，辅之酿造酱油、绵白糖等其他调辅料，按一定比例制成熟醉汁（醉卤），对预热成熟的原料浸渍入味的方法。

**3.3 蟹黄指数** 也称“肝胰腺指数”，河蟹品质评价指标之一。俗称“蟹黄”的肝脏、胰是河蟹重要的消化腺，也是营养物质储存器官，分为左右两叶，由众多细枝状的盲管组成，橘黄色，富含脂肪，味道鲜美。

蟹黄指数（%）=蟹黄重/体重×100%（活体河蟹的全部蟹黄）。

**3.4 蟹膏指数** 也称“性腺指数”，河蟹品质评价指标之一。性腺是河蟹的生殖器官，位于头胸部的背甲下面，雌雄异体。雌蟹的性腺俗称“红膏”，包括卵巢和输卵管两个部分。卵巢由相互连接的左右两叶组成，成“H”形，成熟时呈酱紫色，是河蟹最可口的部分；雄蟹的性腺俗称“白膏”，包括精巢、射精管、输精管和副性腺，精巢呈乳白色，左右两个，位于胃的两侧，两叶精巢的下方各有一输精管。副性腺的分泌物黏稠，呈乳白色。

蟹膏指数（%）=蟹膏重/体重×100%（活体河蟹的全部蟹膏）。

**3.5 肥满度** 河蟹品质评价指标之一。能确定河蟹的最佳收获季节，与其成活率、蜕壳、肉质、口味等有较大的相关性，影响其上市价格。蟹黄与蟹膏的发育体现河蟹整体的肥满度。

肥满度（%）=体重/L<sup>3</sup>（L指甲壳长）

### 4 原料及要求

#### 4.1 河蟹的要求

##### 4.1.1 河蟹的感官要求

采用鲜活的中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis* H. Milne-Edwards），符合 GB/T 19783 要求，有河蟹溯源系统。感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 河蟹的感官指标

项目	指标	检测方法
体色	背	青色、青灰色、墨绿色、青黑色、青黄色或黄色等固有色泽
	腹	白色、乳白色、灰白色或淡黄色、灰色、黄色等固有色泽
甲壳	坚硬，光洁，头胸甲不规则椭圆形隆起	用目测、手指压、鼻嗅的方式按要求逐项检验，抽样方法按 GB/T 30891 规定执行
螯、足	一对螯足呈钳状，掌节密生黄色或褐色绒毛，四对步足齐全，前后缘长有金色或棕色绒毛	
蟹体动作	活动有力，反应敏捷	
鳃	鳃丝清晰，无异物，无异臭味，无寄生虫	

##### 4.1.2 河蟹的理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 河蟹的理化指标

项目	雄蟹	雌蟹	检测方法
粗蛋白/（%）	≥ 15.4	15.1	按 GB 5009.5 规定执行
粗脂肪/（%）	≥ 7.1	9.5	按 GB 5009.6 规定执行
灰分/（%）	≤ 1.8	1.6	按 GB 5009.4 规定执行
水分/（%）	≤ 70.0	65.0	按 GB 5009.3 规定执行

##### 4.1.3 污染物、渔药残留限量指标

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物、渔药残留限量指标

项目	指标	检测方法
铅, mg/kg	≤0.3	按 GB 5009.12 规定执行
土霉素、金霉素、四环素（以总量计）, mg/kg	≤0.10	按 SC/T 3015 规定执行
磺胺类（以总量计）, mg/kg	不得检出（<0.01）	按 GB 29694 规定执行
硝基呋喃类代谢物, ug/kg	不得检出（<0.5）	按 GB/T 21311 规定执行
溴氰菊酯, mg/kg	不得检出（<0.0025）	按 GB 29705 规定执行
喹诺酮类药物, ug/kg	不得检出（<1.0）	按 GB/T 21312 规定执行
五氯苯酚及其钠盐, mg/kg	不得检出（<0.001）	按 SC/T 3030 规定执行

4.2 黄酒应符合 GB/T 13662 规定的要求。

4.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 规定的要求。

4.4 绵白糖应符合 GB/T 1445 规定的要求。

4.5 生产加工用水应符合 GB 5749 规定的要求。

## 5 制作工艺

### 5.1 工艺流程

原料→暂养→清洗→捆扎→熟制→冷却→醉制→成品

### 5.2 工艺要点

#### 5.2.1 暂养

原料蟹称重分级，拣出不符合规格的蟹，并去除死蟹，放入 10℃~18℃水温的暂养池中，清水暂养 3~4h，吐污处理。

#### 5.2.2 清洗

原料蟹放入专用的清洗槽，用常温循环自来水清洗蟹体，重点清洗雄蟹钳，去除泥土与脱落钳毛，捞出，用符合食品安全要求的麻绳或棉绳捆扎好。

#### 5.2.3 蒸煮

将捆好的活河蟹腹部朝上摆入蒸箱，在 100℃~105℃的温度下蒸 20~25 min，或放入锅中煮制，水沸后煮 18 min。蒸煮的时间依据蟹的规格及蒸煮量而定，以蟹肉熟透为宜。

#### 5.2.4 冷却

原料蟹蒸煮后取出，在低温、消毒过的冷却间自然冷却。也可将熟蟹送入风冷器内进行风冷，要求熟蟹的中心温度在 30min 以内降至 37℃以下。

#### 5.2.5 制醉蟹汁

取黄酒、酱油、白糖及其他调辅料，混合调匀（加热或不加热），制成熟醉汁，放入温度为 0~4℃的冰箱中进行保存。各种调辅料的品种、比例可依据不同醉蟹的风味特色要求添加。其他调辅料要符合食品安全标准。醉蟹汁的重复利用要符合《食品安全法》和《食品卫生通用规范》的有关规定。

醉蟹汁配方实例：取锅注入清水 250g，下入桂皮、八角各 5g，香叶、花椒各 3g，丁香 2g，陈皮 8g，葱段、姜片各 200g，大火烧开，改小火熬至香料味浓郁，出锅倒入容器内，再倒入八年陈酿花雕酒、生抽各 1kg，冰糖 800g，盐 5g，高度白酒 200g，白兰地酒 150g 混合均匀，自然冷却后使用。

#### 5.2.6 醉制

熟蟹冷却后，完全浸泡在熟醉汁内，存放在冷藏间，浸泡入味。浸泡时间 6~12h。具体醉制的时间可依据蟹的规格及数量而定。

## 6 产品指标及等级

### 6.1 醉蟹感官指标

感官指标应符合表 4 的要求。

表 4 醉蟹感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	在白昼的散射光线下，采用视觉鉴别法进行
滋味气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味，无异嗅	在 15℃~25℃的常温下，采用味觉鉴别法和嗅觉鉴别法进行。
组织形态	形态完整，不发粘，无霉变，无虫蛀	在白昼的散射光线下，采用视觉鉴别法进行。形状的测定应使用分度值为 1mm 的透明直尺进行。
杂质	无正常视力可见杂质	视觉鉴别法

## 6.2 醉蟹微生物、寄生虫指标

微生物、寄生虫指标应符合表 5 的规定

表 5 微生物、寄生虫指标

项目	指标	检测方法
菌落总数 (CFU/g)	≤ 5000	按照 GB/T 4789.2 的规定进行
大肠菌群 (CFU/g)	≤ 10	按照 GB/T 4789.3 的规定进行
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	按 GB4789.4, GB4789.7, GB4789.10 (平板计数法) 规定的方法检验
寄生虫 (蟹奴)	不得检出	采用视觉、嗅觉鉴别法进行

## 6.3 醉蟹等级

风味正常的醉蟹依河蟹体重、出成率、蟹黄指数、蟹膏指数和肥满度的不同，分为特级、一级、二级、三级，具体分类见表 6。

表 6 醉蟹的等级

雄 蟹					
等级分类	活体重 (g/只)	出成率 (%)	蟹黄指数 (%)	蟹膏指数 (%)	肥满度 (g/L <sup>3</sup> )
特级	≥200	>30	>6	>3.5	>0.65
一级	150~199	27~30	5~6	3.0~3.5	0.62~0.65
二级	125~149	25~27	4~5	2.4~3.0	0.58~0.62
三级	<125	<25	<4	<2.4	<0.58
雌 蟹					
等级分类	活体重 (g/只)	出成率	蟹黄指数	蟹膏指数	肥满度 (g/c m <sup>2</sup> )
特级	≥150	>25	>6%	>8%	>0.58
一级	125~149	22~25	5~6%	6~8%	0.55~0.58
二级	100~124	20~22	4~5%	4~6%	0.51~0.54
三级	<100	<20%	<4%	<4%	<0.51

## 7 保质期

在 0~4℃贮运条件下，充氮保鲜产品保质期为 7d，真空灭菌产品 10~15d。在 -18℃贮运条件下，真空冷冻产品保质期为 3 m。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签与标志

包装上的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和相关国家规定的要求。

运输外包装应标明产品名称、制造者名称和地址、规格、数量以及“防潮”、“防晒”等，

包装图示应符合 GB/T 191 规定。

## 8.2 包装

包装形式分为盒装、袋装和箱装。产品内包装采用充氮保鲜盒装或真空灭菌袋装，塑料保鲜盒及包装袋应符合要求 GB/T 32094 的要求。外包装采用纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

## 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，应使用带有 0~4℃ 冷链条件的运输车辆，运输时应防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。装卸时应小心轻放，严禁重压。

## 8.4 贮存

应存放于 0~4℃ 的冷藏库内，应保持清洁卫生，有防尘、防鼠、防蝇等设施。不得与有毒、有害、有异味物品混放。产品不应与墙面、地面接触，间隔应在 20 cm 以上。

## 9 分析检验

### 9.1 感官

#### 9.1.1 总则

9.1.1.1 感官分析评价的一般性原则与检验结果的分析 and 处理应符合 GB/T 10220 的规定。

9.1.1.2 评价样品时要有一定的时间间隔，应根据具体情况选择适宜的检验时间。一般选择评价员敏感性较高的上午 9~11 时或下午 3~5 时的时间段。

#### 9.1.2 实验室和设备

应符合 GB/T 13868 的规定

#### 9.1.3 分析评价组

9.1.3.1 成员应包括符合 GB/T 16291 规定的专家，或符合 GB/T 14195 规定的优选评价员，或符合 GB/T 16291.1-2012 规定的评价员。

9.1.3.2 成员人数可根据具体实际情况而定，但不应少于 5 人。

#### 9.1.4 感官鉴别

感官鉴别应参照表 1 和表 4 进行。

#### 9.1.5 等级指标检验

随机采集 8 只河蟹样品（雌雄各半），用吸水纸擦干蟹体表水分后，用电子天平准确称重（精确度 0.01g），用游标卡尺（精确度 0.001mm）测量壳长、壳宽后进行活体解剖，用镊子等工具取出全部蟹黄、蟹膏和肌肉，肌肉包括头胸甲和附肢内的全部肌肉，并精确称重（精确到 0.001g）后分别计算每只蟹的蟹黄指数、蟹膏指数、出成率及饱满度。

### 9.2 卫生

9.2.1 按照《食品卫生通用规范》的规定进行。

#### 9.2.2 微生物检验

微生物检验应参照表 3 和表 5 进行。

## 10 检验规则

### 10.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

### 10.2 组批与抽样

产品按生产班次分批，每班为一个批次，每批随机抽取 5 袋进行检验。

### 10.3 出厂检验

10.3.1 产品须经公司质检部门检验合格后方可出厂，并附产品合格证。

10.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、食盐、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 10.4 型式检验

10.4.1 型式检验项目为本标准的全部项目。

10.4.2 正常生产时每半年进行一次。

10.4.3 遇有下列情况之一须进行型式检验：

- A) 新产品投产时；
- B) 原料来源发生改变，可能影响产品质量性能时；
- C) 停产 3 个月以上，重新恢复生产时；
- D) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- E) 食品安全监管部门提出要求时。

## 10.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格。检验结果如有一项不合格，允许用备检样品进行检验，仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检。

## 附录 (规范性附录) 卫生管理

### 1 资质

1.1 太湖熟醉蟹生产企业应具备独立法人资格，并取得《食品生产许可证》《食品经营许可证》，场所、主体业态、食品项目等事项与许可证一致，并在醒目位置公示。

1.2 企业应建立和实施以“危害分析和关键控制点（HACCP）”为基础的食品安全管理体系。建立河蟹追溯系统、食品采购、配送电子管理台帐等。

### 2 人员

2.1 企业负责人应知晓食品安全责任，落实岗位责任制，签署食品安全责任书，明确直接责任人并予以公示。

2.2 有专职或兼职的食品检验员，组织日常醉蟹生产安全管理工作，发现食品安全隐患并及时改进。

2.3 醉蟹生产人员持有有效的健康证明，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

2.4 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，佩戴口罩，应正确的进行手部清洁、消毒，保持良好的个人卫生。健康管理要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

2.5 专间从业人员进入专间前，应更换专用工作服、工作鞋，并严格进行双手清洗消毒。操作前手部应清洗消毒，操作过程中应随时保持手部清洁，手部有伤口的，不得继续从事醉蟹生产加工活动。离开专间时应脱去专间工作服、工作鞋；再次进入专间前，应更换专用工作服、工作鞋，并严格进行手清洗消毒。

### 3 场地及设施设备

3.1 生产场库应符合 GB 14881 规定的标准。

3.2 醉蟹生产加工场所应按照生进熟出的单一食品加工处理流程，设置标准齐全的功能间，包括原料蟹暂养池、清洗槽、蒸煮间、冷却间、冷藏库、包装间、成品冷库等，符合《餐饮服务食品安全操作规范（2018 版）》的要求。实施透明厨房、视频实时监控等监督方式。

3.3 生产场所保持清洁、卫生。食品处理区配备运转正常的洗手、消毒、更衣设施。蒸煮间配置排风设备，定期清洁。冷却间、冷藏间、包装间、成品冷库等配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。应定期对生产加工设施、工具进行清洗、消毒，使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

3.4 冷却间温度不高于 18℃；冷藏库温度为 0℃~4℃；冷冻间温度为 ≤-18℃。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

3.5 生产企业应设置与醉蟹生产规模相适应的检验室,配备与醉蟹检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。

3.6 餐饮业零散生产醉蟹采用专间进行,符合 GB 14881 规定的标准。

3.7 餐饮业醉蟹取出装盘至食用前的间隔时间不得超过 1 小时。

全国团体标准信息平台