

ZSLJ

舟山市水产流通与加工行业协会标准

ZSLJ 2—2009



地理标志产品 舟山三疣梭子蟹

2009-07-10 发布

2009-08-10 实施

舟山市水产流通与加工行业协会 发布

前 言

舟山群岛位于我国东部海岸线的中部，地处长江、钱塘江、甬江三江入海口。舟山渔场海域年平均水温17℃-19℃，盐度12.02-29.10，辽阔的海域蕴藏着1163种海洋生物，其中100多种具有较高经济价值的鱼虾蟹类在此繁殖、生长，使舟山享有“中国渔都”之美誉。舟山的鱼虾蟹生长于寒流与暖流交汇之处，舟山渔场属河口性地区，陆上带来大量营养盐，饵料生物丰富，其肉质细腻、鲜美为其他地方不可比拟，构成了脍炙人口的“中国海鲜，吃在舟山”的海鲜美食佳话。舟山三疣梭子蟹出产于著名的舟山渔场，因味道鲜美而名扬海内外。

附录A为资料性附录。

本标准由舟山市水产流通与加工行业协会提出并归口。

本标准起草单位：舟山市水产流通与加工行业协会。

本标准主要起草人：程国芳、郑斌、邵仕达、李永杰。

本标准解释权属于舟山市水产流通与加工行业协会。

本标准于2009年07月10日首次发布。

地理标志产品 舟山三疣梭子蟹

1 范围

本标准给出了舟山三疣梭子蟹的定义、感官、理化指标、检测方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于活、鲜、冻舟山三疣梭子蟹。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 22331-2008 水产品中多氯联苯残留量的测定 气相色谱法

GB 7718 预包装食品标签通则

农业部958号公告-12-2007 水产品中磺胺类残留量的测定-液相色谱法

SC/T 3015 水产品中土霉素残留量的测定-液相色谱法

SC/T 3016 水产品抽样方法

SC/T 3032-2007 水产品中挥发性盐基氮的测定

3 定义

下列定义适用于本标准。

3.1 舟山渔场

东经 125° 以西，北纬 29° 30′ ~ 北纬 31° 的海域（见附录 A）。

3.2 舟山三疣梭子蟹

舟山渔场（包括围塘和笼养）生产的三疣梭子蟹（*Portunus trituberculatus*）。

4 外形

头胸甲呈梭形，稍隆起，表面散有细小颗粒。额具两锐齿。前侧缘连外眼窝齿在内共有9齿，末齿最为长大。螯足壮大，长节呈棱柱形。背面及外侧面各有两条隆脊，背面隆脊末端具刺，外基角还有1刺。前3对步足的前节、指节均较扁平，边缘多毛，第4对步足为游泳足，长节、腕节宽短，前节和指节扁平如桨，各节边缘多毛。雄性腹部三角形。

5 感官

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
----	----

色泽	色泽正常，无黑斑或其他变质变色。腹面甲壳有光泽，脐上部无胃印
气味	具有三疣梭子蟹固有气味，无异味
鳃	鳃丝清晰，无异味
组织及形态	体形完整，提起蟹体时螯足和步足硬直，与躯体连结紧密，腹部紧贴中央沟，用手压腹面有坚实感，肉质紧密有弹性
活力	反应灵敏，行动敏捷、有力，步足与躯体连接紧密（仅限于活品）
水煮试验	具三疣梭子蟹固有的鲜美滋味，无异味，肌肉组织紧密有弹性

6 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 25
无机砷, mg/kg	≤ 0.5
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 3.0
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤ 2.0
PCB138, mg/kg	≤ 0.5
PCB153, mg/kg	≤ 0.5
土霉素, mg/kg	≤ 0.1 (养殖蟹)
磺胺类(总量), mg/kg	≤ 0.1 (养殖蟹)
a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	
注：其他农药、兽药残留量应符合国家有关规定	

7 检测方法

7.1 感官检验

7.1.1 在光线充足，无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行外观，气味、鳃、活力等感官检验。

7.1.2 水煮试验：在容器中加入 500mL 饮用水，将水烧开后，用清水洗净 2 只~3 只整蟹，放于容器中，加盖，蒸 8min~10min 后，打开盖，闻气味，品尝肉质。

7.2 挥发性盐基氮

按 SC/T 3032 规定的方法执行。

7.3 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法执行。

7.4 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法执行。

7.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法执行。

7.6 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法执行。

7.7 多氯联苯

按GB/T 22331 规定的方法执行。

7.8 土霉素

按SC/T 3015的规定进行。

7.9 磺胺类

按农业部958号公告-12-2007的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批规则和抽样方法

8.1.1 组批规则

在生产条件基本相同的情况下，同一批原料为一个检验批。

8.1.2 抽样方法

按SC/T 3016的规定执行。

至少取3只蟹清洗后，取可食部分（肉及性腺），绞碎混合均匀后备用；试样量为200g，分为两份，其中一份用于检验，另一份作为留样。

8.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验

8.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官检验。

8.2.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验，检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a)新建加工厂或养殖场的产品；
- b)生产加工条件发生变化，可能影响产品质量时；
- c)养殖条件发生变化，可能影响产品质量时；
- d)有关行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

8.3 判定规则

8.3.1 感官检验结果判定按 SC/T 3016 的规定执行

8.3.2 理化指标的检验结果中有一项及一项以上指标不合格，则判本批产品不合格，不得复检。

9 标识、包装、运输和贮存

9.1 标识

标识应符合GB 7718规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

9.2.2 包装要求

活蟹：蟹足扎紧，将活蟹腹部向下，整齐排列于容器中；鲜蟹：将蟹的腹部向下，整齐排列于容器中。

9.3 运输

9.3.1 梭子蟹应在低温清洁的环境中运输。

9.3.2 运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染、不得靠近或接触有腐蚀性物质。

9.4 贮存

活蟹应暂养、贮存于洁净环境中；鲜蟹应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的温度中贮存。暂养或低温贮存过程中，防止有害物质的污染及其他损害。冻蟹贮存在不低于 -20°C 的冷藏库内，要求库温稳定。在冷藏条件下，冻蟹从生产日期起保存期不超过一年。

附录 A
(资料性附录)
舟山渔场区位图

