

# T/JALNCP

## 吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 01.01—2022

### 井冈小龙虾

Jinggang red swamp crayfish

2022-08-15 发布

2022-08-20 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 要求 .....	2
5 检验规则 .....	4
6 包装、标签与标志、运输、贮存 .....	4
附录 A（规范性） 井冈小龙虾生产区域范围图 .....	6

## 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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉安市农业农村产业发展服务中心、吉安市绿色农产品促进会、江西吉协农副产品有限公司、吉水县盘谷生态农业开发有限公司、吉水万吉丰农业发展有限公司、吉安市农产品质量安全检测中心、吉水县农业农村产业发展中心、吉安市市场监督管理局、吉水县金滩镇政务服务中心。

本文件主要起草人：谢义元、姜中华、王银、饶品峰、吴春林、刘文玉、曾维农、滕琳艳、郑维薇、傅红梅、杨静、王列焰、胡宝圣、刘永青、张志浩、汤虹。

# 井冈小龙虾

## 1 范围

本文件规定了井冈小龙虾产品的要求、检验规则、包装与标志、运输与贮存。  
本文件适用于3.1规定的井冈小龙虾。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 3838 地表水环境质量标准
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19630 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 36192 活水产品运输技术规范
- GB/T 40745 冷冻水产品包冰规范
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 685 绿色食品 虾
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY/T 4127 克氏原螯虾配合饲料
- SC/T 0004 水产养殖质量安全管理规范
- SC/T 1135.4 稻渔综合种养技术规范 第4部分：稻虾（克氏原螯虾）
- SC/T 1144 克氏原螯虾
- SC/T 3144 冻螯虾
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局2005年第75号 定量包装计量监督管理办法
- 农业部1077号公告-1-2008 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定液相色谱-串联质谱法
- 农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定液相色谱-串联质谱法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 井冈小龙虾 jinggang red swamp crayfish

吉安市行政区域范围内，采取稻虾综合种养、池塘精养、莲藕田套养和大水面养殖的活体克氏原螯虾或冷冻的克氏原螯虾生制品。

### 3.2

#### 克氏原螯虾 red swamp crayfish

学名：*(Procambarus clarkii)*，也称红螯虾和淡水小龙虾。形似虾而甲壳坚硬。成体长约5.6cm~11.9cm，暗红色，甲壳部分近黑色，腹部背面有一楔形条纹。幼虾体为均匀的灰色，有时具黑色波纹。螯狭长。甲壳中部不被网眼状空隙分隔，甲壳上明显具颗粒。额剑具侧棘或额剑端部具刻痕。

## 4 要求

### 4.1 产地环境

应选择生态环境良好，远离污染源，水源充足，排灌方便，土壤肥沃、土壤团粒细腻有粘性、保水性能好的场所。水源应符合GB 3838 III类水源标准，养殖水质应符合GB 11607的规定；通过绿色食品认证的活虾养殖产地环境应符合NY/T 391的要求；通过有机产品认证的活虾养殖产地环境应符合GB/T 19630的要求。

### 4.2 品种

应符合SC/T 1144的要求。

### 4.3 分级

活虾按照规格不同分为特级、一级、二级。

### 4.4 养殖

稻虾综合种养应遵守SC/T 1135.4的规定，病害防治应遵守NY/T 755的规定，配合饲料质量应符合NY/T 4127的要求，饲料使用应遵守NY/T 471的规定，质量安全管理应遵守SC/T 0004的规定；取得有机产品认证的活虾养殖应遵守GB/T 19630的规定。

### 4.5 生产

冻虾生产环境、场所、设施设备、卫生控制应符合GB 14881的规定，生产水质应符合GB 5749的规定；取得有机产品认证的冻虾应遵守GB/T 19630的规定。

### 4.6 质量要求

#### 4.6.1 感官

4.6.1.1 活虾的感官应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	青色、青麻色、青红色、红色等体色，色泽有光泽、鲜亮	按照GB/T 30891的要求抽样，在光线充足，无异味的环境下，取样品置于白色容器上，在自然散射光线下根据色泽、活力、体味、外部形态、洁净度、肌肉组织。
活力	活力强，前螯有力，活动迅速敏捷	
体味	体味具有小龙虾固有体味、无腥臭味	
形态特征	虾体完整，无断肢，肉质饱满，尾部结实修长，有弹性，外壳整齐、无破损	
洁净度	鳃丝洁白、无泥浆、无青苔、无异物、无附着物	

肌肉组织	肉质紧密有弹性	
------	---------	--

4.6.1.2 冻虾单个产品个体间应易于分离，冰衣透明光滑；块冻虾产品应平整不破碎，虾体无干耗和软化现象。解冻后感官应符合表2要求。

表2 解冻后感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有冻虾固有的色泽，无异色，色泽一致	按照GB/T 30891的要求抽样，在光线充足，无异味的环境下，取样品置于白色容器上，在自然散射光线下检验冻虾外观，解冻后检验色泽、气味、组织状态、杂质
气味	具有冻虾固有的气味，无异味	
组织状态	虾壳和尾扇完整，腹部肌肉无损伤，肌肉组织饱满有弹性，无虾黄和虾肠	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 4.6.2 规格

冻虾产品规格应符合SC/T 3114的要求；活虾产品规格应符合表3的要求。

表3 规格要求

规格内容	特级	一级	二级	检验方法
重量(g/尾)	>45	30~45	20~30	称取500g(准确至1g)样品，清点数量，核算单只小龙虾的重量，计算每500g小龙虾的只数，折算规格登记

#### 4.6.3 理化指标

冻虾理化指标应符合表4的要求。

表4 理化指标要求

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤15	GB 5009.228

#### 4.6.4 污染残留物限量与渔药残留限量

污染物残留限量应符合GB 2762的规定，渔药残留限量应符合GB 31650的规定，并同时符合表5的要求；绿色食品应符合NY/T 840的要求；有机产品应符合有机产品认证风险检测目录虾类的要求。

表5 污染物和渔药残留限量

项目	指标	检验方法	
铅，mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
铬，mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
甲基汞，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
喹诺酮类药物，mg/kg	不得检出 (<0.001)		农业部1077号公告-1-2008

土霉素、金霉素、四环素（各组分别计），mg/kg	不得检出（<0.05）	GB/T 21317
呋喃类药物，ug/kg	不得检出（<0.25）	农业部783号公告-1-2006
孔雀石绿，ug/kg	不得检出（<0.05）	GB/T 19857

#### 4.6.5 净含量

应符合《定量包装计量监督管理办法》的要求，检验方法按照JJF 1070规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

活虾以同一稻田或同一养殖条件、同一等级的产品为一检验批次。冻虾以同一班次为一检验批次。

#### 5.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂（场）检验

每批次产品应进行出厂（场）检验，出厂检验为感官、净含量和规格。

##### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验应每年进行一次，下列情况之一也应进行型式检验：

- 两次检验结果相差较大时；
- 养殖环境、生产条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门要求型式检验时。

5.3.2.2 型式检验项目包括 4.6 规定的所有项目。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 所有指标全部符合本文件规定时（规格判定误差率≤5%），判该批产品为合格。

5.4.2 感官、净含量、规格、标签和标志中有一项不合格时，可以在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。

### 6 包装、标签与标志、运输、贮存

#### 6.1 包装

##### 6.1.1 包装材料

6.1.1.1 应根据产品及运输需要选择适宜的包装，所用包装材料与容器应洁净、无毒、无异味、便于冲洗，并符合相应的食品安全国家标准要求。

6.1.1.2 活虾进入分装环节和短途配送前使用卫生的胶质虾框，进入物流配送环节使用泡沫箱打包。

##### 6.1.2 包装要求

应按同一等级包装，不应混装。

#### 6.2 标签与标志

产品标签应符合GB 7718的要求，标注品名、规格、净含量、等级、产地等信息。包装储运标志应符合GB/T 191 的规定。

### 6.3 运输

活虾应符合 GB/T 36192 的要求，装运前应采取降温措施，长途运输应加冰块，制冰用水的水质应符合 GB 5749 的要求。冻虾运输应有控温措施，控制温度不高于 $-18^{\circ}\text{C}$ ；通过绿色食品认证的应符合 NY/T 658 的要求；通过有机产品认证的产品应符合应遵守 GB/T 19630 的规定。

### 6.4 贮存

6.4.1 活虾暂时贮存时，应储存于阴凉避风处，防止日晒、避免接触兽药等有毒有害物质、不能有敌害生物进出，保证虾体所需氧气，保持环境温度在 $6^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，暂时贮存时间青虾不宜超过 3d，红虾不宜超过 5d。冻虾应在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下贮存；绿色食品应符合通过绿色食品认证的应符合 NY/T 658 的要求；通过有机产品认证的产品应符合应遵守 GB/T 19630 的规定。

6.4.2 冻虾产品包冰应遵守 GB/T 40745 的要求，贮存过程中用水和制冰用水的水质应符合 GB 5749 的要求。

附录 A  
(规范性)  
井冈小龙虾生产区域范围图

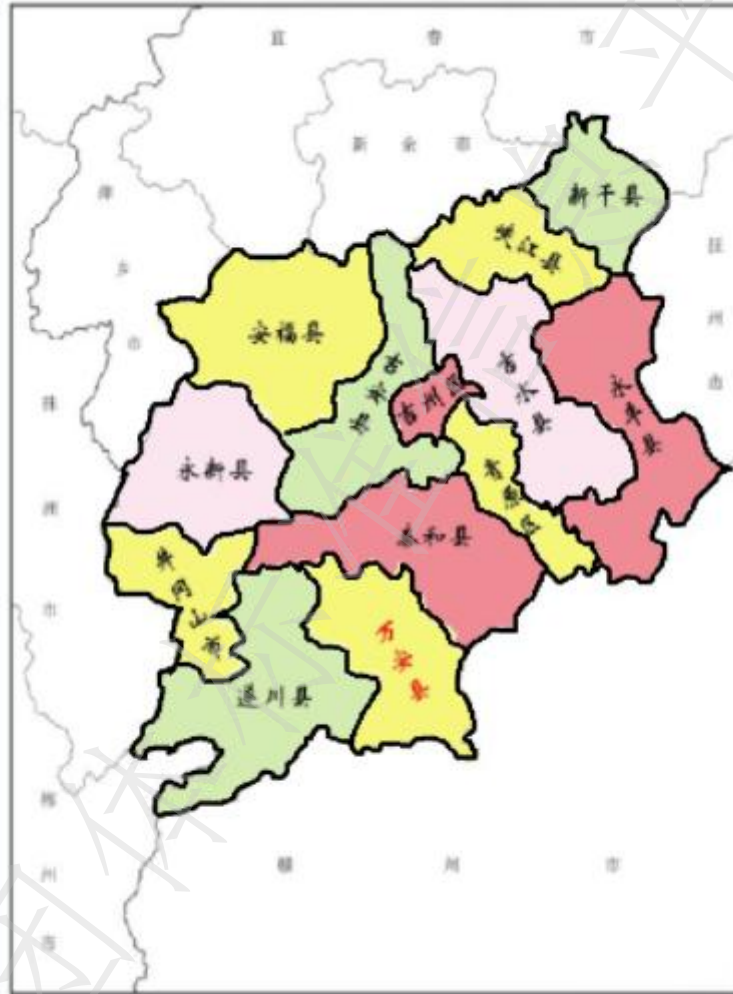


图 A.1 井冈小龙虾生产区域范围图