

T/WJSX

望江县水产养殖协会团体标准

T/WJSX 003—XXXX

望江螃蟹

WangJiang Crab

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

望江县水产养殖协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利, 本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由望江县水产养殖协会提出并归口。

本标准起草单位：望江县水产养殖协会、望江县水产局。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准于 2020 年 XX 月 XX 日首次发布。

望江螃蟹

1 范围

本文件规定了望江螃蟹的术语和定义、要求、检验规则、捕捞和暂养、标志、捆扎、包装、运输及贮存。

本文件适用于地理标志证明商标为望江螃蟹即产自于望江县赛口镇、漳湖镇、高士镇、太慈镇、雷池乡、凉泉乡、长岭镇、鸦滩镇内湖泊养殖的螃蟹。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 18407.4 农产品安全质量 无公害水产品产地环境要求
- GB/T 19783 中华绒螯蟹
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20361 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 高效液相色谱荧光检测法
- GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量
- SC/T 1078 中华绒螯蟹配合饲料
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 9101 淡水池塘养殖水排放要求
- SN/T 1928 进出口食品中硝基咪唑残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3235 出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱/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
农业部1025号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法
农业部公告第1077号-1 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
国家知识产权局第354号公告 地理标志专用标志使用管理办法（试行）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

望江螃蟹 WangJing Crab

指在安徽省安庆市望江县行政辖区内赛口镇、漳湖镇、高士镇、太慈镇、雷池乡、凉泉乡、长岭镇、鸦滩镇内湖泊水域中自然生长、围网养殖或池塘养殖，其质量符合本文件要求的螃蟹活体。

4 要求

4.1 环境条件

水源充足无污染，水质应符合NY 5051的要求。生长环境符合 GB/T 18407.4 的规定。

4.2 蟹种

亲本为长江水系中华绒螯蟹，由长江水域自然生产或来自省级及以上中华绒螯蟹育良种场或良种繁育场，蟹种的种质应符合GB/T19783的规定，规格整齐，大小范围在50只/kg~100只/kg。

4.3 养殖管理

4.3.1 养殖方式

围网养殖、池塘养殖。

4.3.2 饲喂

植物性饵料为小麦、玉米、豆饼、各种水草等；动物性饲料主要为螺蛳、小杂鱼等；河蟹专用配合饲料：按望江螃蟹生长营养需要和SC/T1078的规定制成的颗粒饲料应符合GB13078和NY5072要求。

4.3.4 养殖周期

从蟹种投放到商品蟹捕捞上市，在产地范围内连续饲养时间≥10个月。

4.3.5 环境、安全要求

饲养管理，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

4.4 捕捞

捕捞时间从9月下旬开始；捕捞规格雄蟹 $\geq 160\text{g}$ /只，雌蟹 $\geq 120\text{g}$ /只。

4.5 感官要求

望江螃蟹的感官应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要 求	检测方法
体表	体表清洁，金爪、黄毛、纹理清晰，没有寄生虫及其他附着物。背面淡青色或黄褐色，腹部灰白	①将试样放在白色搪瓷盘中，用目测、手掂、捏，鼻嗅检查。当感官难以判定产品质量时，进行水煮试验 ②水煮试验：将 2-3 只蟹用清水洗净放入蒸煮容器中，加少量水，以刚没过整蟹为准，煮 10-15 分钟，打开盖，闻其味，品尝肉质
甲壳	青壳坚硬、头胸甲呈方形，后半部宽于前半部，中央隆起，表面凹凸不平	
活力	反应灵敏，活力强	
气味	具有望江螃蟹固有的鲜味，无异味	
鳃	鳃丝清晰完整，无色或微褐色	
附肢	附肢完整，关节处肌肉饱满	
组织	肌肉纹理清晰，有弹性，不易剥离	
水煮	肌肉组织紧密有弹性，肉质鲜嫩，蟹黄厚实酥松，气味微甜	

4.6 规格等级

望江螃蟹按个体体重的不同分成一级、二级、三级、四级、五级，规格应符合表 2 的规定。

表 2 规格等级

规格	g/只		检测方法
	雄蟹	雌蟹	
一级	≥ 250	≥ 200	用分度值为 0.1g 的天秤称重，进行规格分级。
二级	200~249	175~199	
三级	175~199	150~174	
四级	150~174	100~124	
五级	< 150	< 100	

4.7 质量等级

望江螃蟹分为 A 级、B 级共两个质量等级，等级指标应符合表 3 的规定。

表 3 望江螃蟹的质量等级

项目	A 级	B 级	检测方法
外观	蟹体清洁，无斑点，附肢齐全	蟹体清洁，斑点少，附肢齐全	目测、用分度值为 0.1g 的天秤称重，取其算术平均值。
内在品质	性腺饱满，无透明区	性腺有 1mm~2mm 透明区	
性腺占体重的百分比，%	≥ 7.0	≥ 6.0	

4.8 可食用的部分占体重的百分比

10 月中旬至 11 月中旬，蟹体可食用部分占体重的百分比应符合表 4 的规定。

表 4 可食用的部分占体重的百分比

指标	雄蟹	雌蟹	检测方法
肝脏/ (%) $\geq$	5.0	6.0	取可食部分，用感量不低于 0.01g 天平分类称重、计算，取其算术平均值。
肌肉/ (%) $\geq$	19.0	22.0	
性腺/ (%) $\geq$	2.0	5.0	

4.9 理化指标

10月中旬至11月中旬，蟹体的理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	雄蟹	雌蟹	检测方法
粗蛋白/ (%) $\geq$	14.5	15.5	按 GB 5009.5 规定执行。
粗脂肪/ (%) $\geq$	7.5	9.5	按 GB 5009.6 规定执行。
灰分/ (%) $\leq$	1.8	1.5	按 GB 5009.4 规定执行。
水分/ (%) $\leq$	68	65	按 GB 5009.3 规定执行。

4.10 安全卫生指标

安全指标应符合表 6 的规定。

表 6 安全指标

序号	检验项目	指标	检测方法
1	无机砷, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
2	铅, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
3	镉 (以 Cd 计), $\mu\text{g/kg}$	≤ 500	GB5009.15
4	甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
5	指示性多氯联苯, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.190
6	孔雀石绿 ^a	不得检出	GB/T 19857、GB/T 20361
7	氯霉素, $\mu\text{g/kg}$	不得检出	GB/T 22338
8	氟苯尼考, $\mu\text{g/kg}$	≤ 100	GB/T22338
9	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部 783 号公告-1-2006
10	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部 783 号公告-1-2006
11	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部 783 号公告-1-2006
12	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部 783 号公告-1-2006
13	恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计), $\mu\text{g/kg}$	≤ 5	GB/T 20366、农业部 1077 号公告-1-2008
14	氧氟沙星	不得检出	GB/T 20366、农业部 1077 号公告-1-2008
15	培氟沙星	不得检出	GB/T 20366、农业部 1077 号公告-1-2008
16	洛美沙星	不得检出	GB/T 20366、农业部 1077 号公告-1-2008
17	诺氟沙星	不得检出	GB/T 20366、农业部 1077 号公告-1-2008
18	四环素, $\mu\text{g/kg}$	≤ 100	SC/T 3015、GB/T 21317
19	金霉素, $\mu\text{g/kg}$	≤ 100	SC/T 3015、GB/T 21317
20	土霉素, $\mu\text{g/kg}$	≤ 100	SC/T 3015、GB/T 21317
21	磺胺类 (总量) ^b	不得检出	农业部 1025 号公告-23-2008 农业部 1077 号公告-1-2008

表 6 安全指标 (续)

序号	检验项目	指标	检测方法
22	地西泮	不得检出	SN/T 3235
23	甲硝唑	不得检出	SN/T 1928
24	地美硝唑	不得检出	SN/T 1928
25	洛硝哒唑	不得检出	SN/T 1928
26	羟基甲硝唑 ^c	不得检出	SN/T 1928
27	羟甲基甲硝咪唑 ^d	不得检出	SN/T 1928
28	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	不得检出	GB 23200.92
29	己烯雌酚，μg/kg	不得检出	SN/T 3235
30	溴氰菊酯，mg/kg	不得检出	GB/T 5009.162
注：a. 孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。 b. 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺喹恶琳，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。 c. 羟基甲硝唑为甲硝唑代谢物。 d. 羟甲基甲硝咪唑为地美硝唑、洛硝哒唑代谢物。			

5 检验规则

5.1 组批规则

同一养殖场、同等级、同批次、同时收获的望江螃蟹为一个检验批次。

5.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.3 检验分类

产品检验分为出场检验和型式检验。

5.3.1 出场检验

每批产品出场前，出场检验由生产者执行，检验项目为等级规格、感官指标。

5.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 申请绿色食品农产品标识时；
- b) 有关行政部门提出型式检验要求时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 正常养殖时，每年至少一次型式检验。

5.4 判定规则

5.4.1 所有检验指标都符合本文件的规定，则判定该批次产品合格。

5.4.2 安全卫生标准中有一项不符合本文件的规定，则判定该批次产品不合格。

5.4.3 除安全卫生指标外的其他指标有两项或两项以上不符合本文件的规定，则判定该产品不合格，有一项指标不合格，可降级或进行复检，最终判定以复检结果为准。

6 捕捞和暂养

6.1 捕捞

捕捞方式可以是地笼捕捞、塘埂捕捉和干塘捕捞等，但不得使用灯光捕捞。捕捞后池塘尾水排放应符合 SC/T 9101 的要求。

6.2 暂养

成蟹捕捞后在暂养塘分规格分网箱暂养，上市前经专用清洗池清水暂养（15～30）分钟，清洗用水符合 GB 5749 的规定，应彻底去除成蟹鳃中泥沙。

8 标志、捆扎、包装、运输及贮存

8.1 标志

望江螃蟹的标志应符合GB/T 17924和国家知识产权局第354号公告《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》规定，并标注产地名称。

8.2 捆扎

望江螃蟹用棉绳或香草将蟹的两只大螯及附肢捆扎住，捆扎物不得超过蟹体重量的5%。

8.3 包装

8.3.1 将蟹头部朝下整齐排列于包装容器中，包装容器应有透气孔；包装材料应卫生、洁净，无毒、无害。

8.3.2 运输包装物的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.4 运输

8.4.1 在低温清洁的环境中装运，保证鲜活，防止挤压。

8.4.2 运输工具应清洁卫生、无毒、无异味，不得与有毒有害物品混运和重压，严防运输污染。

8.5 贮存

望江螃蟹活体应贮存于洁净环境中，贮存容器及场所应防止有毒有害物质污染。