

《淡干虾皮》

编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

2020 年，江苏省启动“江苏精品”认证工作，这是新形势、新要求下，运用市场机制推进品牌战略的一项开拓性工作。为大力实施品牌发展战略，打造“江苏精品”是参照国际惯例，以符合“江苏精品”先进性要求的标准为引领、以自愿性产品认证为手段，对符合高标准、高品质要求的企业和其产品或服务进行认证。通过持续培育和遴选，形成一批自主创新、品质高端、服务优质、信誉过硬、市场公认的品牌群体，使“江苏精品”成为高品质、高水平的“代名词”。

2. 起草单位、协作单位

起草单位：

南京市产品质量监督检验院（以下简称南京质检院）成立于 1983 年，拥有包括食品在内的 5 个国家级质检中心、2 个省级质检中心和 2 个省级重点实验室。同时设立了 NQI 研发中心、南京市认证技术与风险监测研究所（认证所）和南京市检测标准与知识产权研究所（标准所），为企业提供“培训+检测+标准+认证+知识产权”一站式质量解决方案。在南京、深圳等地共拥有 10 个检测实验基地，实验室面积逾 50000 平方米，设备原值逾 3.6 亿元。作为依法设立并经国家授权的综合性产品质量检验检测机构，一直致力于为政府履责、提供技术支撑、为产业发展提供技术服务、为社会安全提供技术保障，服务范围覆盖“检测、标准、认证、知识产权、培训、咨询、检查验收”等多个领域，连续多年被评为国家 I 类产品质量检验机构，获评江苏省科技服务业百强机构。

同时，南京质检院作为“江苏精品”认证联盟的 13 家单位之一，具备中国国家认证认可监督管理委员会（CNCA）批准的认证机构资质（批准号 CNCA-R-2016-292，2016 年），可以开展自愿性产品认证服务（NQI 认证）。“江苏精品”认证主张行业整体利益，通过“团体标准+自愿性产品认证”的模式打通国际交流和技术合作的高端平台，能够让国内企业在国际贸易中获得更多话语

权，掌握更快捷有效信息。自 2020 年下半年“江苏精品”启动以来，全江苏省超过 52 家企业共 58 个产品（服务）获得“江苏精品”认证证书。其中，南京质检院为 12 家企业共 14 个产品完成了“江苏精品”认证。南京质检院通过江苏省农学会，为“江苏精品”培育名单内的 4 家企业发布了 5 个团体标准，分别是：T/JAASS 10—2020 《菜籽油》、T/JAASS 11—2020 《小麦粉》、T/JAASS 12—2020 《西瓜》、T/JAASS 13—2020 《甜瓜》和 T/JAASS 16—2021 《淡色啤酒麦芽》。2021 年 6 月，南京质检院与盐城市怡美食品有限公司在产品质检、标准和认证等方面开展合作，起草和发布具备“江苏精品”高标准和内涵的《淡干虾皮》团体标准等相关工作，是引领质量提升、实施创新驱动战略、发展品牌经济、推动经济社会高质量发展的重要举措之一。

协作单位：

作为积极申报“江苏精品”的企业，盐城市怡美食品有限公司，成立于 2008 年 6 月，座落于国家中心渔港—黄沙港镇。公司注册资本 2000 万人民币，占地 3 万平方米，库容 2 万吨，固定资产 5534 万元。公司拥有生制品、熟制品、干制品三条加工生产线。是一家集水产品收购、加工、冷藏、出口于一体的综合性企业。被国家农业部认定为“国家级农业产业化重点龙头企业”，省级称号有江苏省农业产业化龙头企业、江苏省优秀科技企业、江苏省出口农产品示范企业。盐城市怡美食品有限公司投入研发费用 800 多万元。2020 年实现总销售额 2.2 亿元，出口创汇 3000 万美元。其中，淡干虾皮被认定为“长三角地区名优产品”。淡干虾皮产品上年度国内销售额 15788 万元（国内市场占有率约 43%），出口额 9000 万元（国际市场占有率 30%）。

3. 主要起草人

王飞轩、潘凤涛、高瑞峰、潘海艳、马雯、王顶云、陈国霞、彭广雷、周喆、邓元园、王树梅、朱南。

二、制定（修订）标准的必要性和意义

1. 标准化对象的特征

本标准规定了淡干虾皮的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则和标签、包装、运输及贮藏、保质期等要求。

2. 标准化对象的基本情况

虾皮的原料是中国毛虾和日本毛虾，是我国海产虾类中产量最大的虾类资源，主要产区为黄、渤、东海。经清洗、蒸煮、烘干等工艺制成的淡干虾皮，入口松软、味道鲜美、性温、具有补肾壮阳、理气开胃之功效。毛虾丰收的年份，全产业链产值或可达到 20 亿-30 亿元，因此虾皮也是我国出口创汇的重要海产品之一。

3. 目前存在的问题有哪些

江苏省是全国生产虾皮的重要省份，盐城市怡美食品有限公司在国内淡干虾皮占有率 43%，国际占有率 30%。由于江苏省内也没有高标准高质量的淡干虾皮团体标准，所以盐城市怡美食品有限公司缺少区域公共品牌建设主动性。由于农业部标准《SC/T 3205-2016 虾皮》先进性参数较少，使得该标准缺少地理标志性和竞争力；也无法代表江苏省内优秀淡干虾皮品质，导致其在国际市场上也处于被动。

4. 上级标准的有关情况，尤其是由于没有标准引发的相关问题，如果国内尚无相关标准也可简要介绍国内外的情况

现行有效并被广泛执行的农业部标准《SC/T 3205-2016 虾皮》虽然对虾皮做了详细的分类，但文本中存在一定描述上歧义，同时没有完全体现虾皮营养价值和食品安全要求。

5. 本标准能解决哪些问题，有什么作用 and 意义

通过制定和执行更高要求和被广泛认可的标准，是提高江苏省内优秀水产公司在全国淡干虾皮市场和国际淡干虾皮市场的话语权，是引领江苏省质量提升、实施创新驱动战略、发展品牌经济、推动经济社会高质量发展的重要举措之一。

三、主要起草过程

根据“江苏精品”认证联盟秘书处和江苏省农学会的要求，南京质检院负责牵头起草《淡干虾皮》团体标准。接到标准制定任务后，南京质检院明确了标准制定的进度安排、任务分工，同盐城市怡美食品有限公司的相关部门成立《淡干虾皮》团体标准编制小组，确定了编制标准的各项参数指标确认和先进参数选择提炼等工作。

编制小组成员名单：王飞轩、潘凤涛、高瑞峰、潘海艳、马雯、王顶云、陈国霞、彭广雷、周喆、邓元园、王树梅、朱南。

2021 年 7 月中旬，受到南京质检院的邀请，盐城市怡美食品有限公司派遣相关部门负责人和经理来到南京质检院参加《淡干虾皮》团体标准项目讨论推进

会。会上专家及各部门提出了如下意见：

- 1、按照江苏省农学会要求编制说明格式需要修改。
- 2、本标准规定了淡干虾皮的术语和定义、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、运输和贮存、保质期等要求。
- 3、具体参数指标如下：

标准名称	淡干虾皮
色泽	有光泽，成肉白色、淡红色或淡黄色等虾皮自然色泽，无色变及霉变现象
组织及形态	体形弯曲且基本完整，大小均匀，肉质厚实，有柔韧性，略有湿感而不发黏，允许有微量碎末，无杂质
滋味及气味	具有熟虾皮固有的咸鲜味、无氨臭等异味
其他	/
水分/%	30~45
灰分/%	8
盐分（以 NaCl 计）/%	5
水产夹杂物/%	1
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	0.2
蛋白质/（g/100g）	40
脂肪/（g/100g）	2
碳水化合物/（g/100g）	1.4
钾/（mg/100g）	500
钙/（mg/100g）	1500
镁/（mg/100g）	200
碘/（mg/100g）	0.7
磷/（mg/100g）	700
锌/（mg/100g）	2.5
铁/（mg/100g）	2.5
山梨酸/（g/kg）	0.1
苯甲酸（g/kg）	不得使用
二氧化硫/(g/kg)	0.05
丁基羟基茴香醚（BHA）/（g/kg）	0.1
二丁基羟基甲苯（BHT）/（g/kg）	0.1
特丁基对苯二酚（TBHQ）/（g/kg）	0.1
亮蓝及其铝色淀/（g/kg）	不得使用
日落黄及其铝色淀/（g/kg）	不得使用
柠檬黄及其铝色淀/（g/kg）	不得使用
胭脂红及其铝色淀/（g/kg）	不得使用
苋菜红及其铝色淀/（g/kg）	不得使用
酸性红/（g/kg）	不得使用
无机砷/（mg/kg）	0.2

铅/（mg/kg）	0.2
镉/（mg/kg）	0.1
甲基汞/（mg/kg）	0.02
铬/（mg/kg）	0.2
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	1
多氯联苯/（mg/kg）	0.1
污染物限量	应符合 GB 2762 的要求
农药残留限量	应符合 GB 2763 的要求
兽药残留限量	兽药残留限量应符合 GB 31650 和中华人民共和国农业部公告 第 235、250 号等要求
微生物限量	应符合 GB 29921 的要求

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

编制本标准的原则是以《SC/T 3205-2016 虾皮》等标准为基础，根据国情和“江苏精品”要求编制淡干虾皮产品标准，力求在部分项目参数指标上严于农业部标准。

本标准规定淡干虾皮的参数指标和现有标准对比如下：

标准体现体现先进性：A；本标准填补空白：B；本标准无先进性或无明显差异：/。

参数指标对比

标准级别	中华人民共和国农业部	江苏省农学会	先进性
编号	SC/T 3205-2016	——	——
标准名称	虾皮	淡干虾皮	——
色泽	熟虾皮：有光泽，呈肉白色，淡红色或淡黄色的虾皮，自然色泽无色变及霉变现象	有光泽，成肉白色、淡红色或淡黄色等虾皮自然色泽，无色变及霉变现象	/
组织及形态	熟虾皮：体型弯曲且基本完整，大小均匀，肉质厚实，有韧性允许有少量碎末，略有湿感而不发黏	体形弯曲且基本完整，大小均匀，肉质厚实，有柔韧性，略有湿感而不发黏，允许有微量碎末，无杂质	A
滋味及气味	熟虾皮：具有熟虾皮固有的咸鲜味，无氨臭等异味	具有熟虾皮固有的咸鲜味、无氨臭等异味	/
其他	无虾糠、无杂质	/	/
水分/%	熟干虾皮：25~35，熟半干虾皮：35~50	30~45	A
灰分/%	/	8	B
盐分（以 NaCl 计）/%	熟干虾皮、熟半干虾皮：一等品≤5，二等品≤8	5	/
水产夹杂物/%	熟干虾皮、熟半干虾皮：一	1	/

	等品 0，二等品≤2		
过氧化值（以脂肪计） /（g/100g）	/	0.2	B
蛋白质/（g/100g）	/	40	B
脂肪/（g/100g）	/	2	B
碳水化合物/（g/100g）	/	1.4	B
钾/（mg/100g）	/	500	B
钙/（mg/100g）	/	1500	B
镁/（mg/100g）	/	200	B
碘/（mg/100g）	/	0.7	B
磷/（mg/100g）	/	700	B
锌/（mg/100g）	/	2.5	B
铁/（mg/100g）	/	2.5	B
山梨酸/（g/kg）	/	0.1	B
苯甲酸（g/kg）	/	不得使用	B
二氧化硫/(g/kg)	/	0.05	B
丁基羟基茴香醚 （BHA）/（g/kg）	/	0.1	B
二丁基羟基甲苯 （BHT） /（g/kg）	/	0.1	B
特丁基对苯二酚 （TBHQ）/（g/kg）	/	0.1	B
亮蓝及其铝色淀/ （g/kg）	/	不得使用	B
日落黄及其铝色淀/ （g/kg）	/	不得使用	B
柠檬黄及其铝色淀/ （g/kg）	/	不得使用	B
胭脂红及其铝色淀/ （g/kg）	/	不得使用	B
苋菜红及其铝色淀/ （g/kg）	/	不得使用	B
酸性红/（g/kg）	/	不得使用	B
无机砷/（mg/kg）	/	0.2	B
铅/（mg/kg）	/	0.2	B
镉/（mg/kg）	/	0.1	B
甲基汞/（mg/kg）	/	0.02	B
铬/（mg/kg）	/	0.2	B
N-二甲基亚硝胺/ （μg/kg）	/	1	B
多氯联苯/（mg/kg）	/	0.1	B
污染物限量	应符合 GB 2762 的要求	应符合 GB 2762 的要求	/
农药残留限量	/	应符合 GB 2763 的要求	B

兽药残留限量	/	兽药残留限量应符合 GB 31650 和中华人民共和国农业农村部公告 第 235、250 号等要求	B
微生物限量	应符合 GB 10136 的要求	应符合 GB 29921 的要求	/

四、制定（修订）标准的原则和依据与现行法律、法规标准的关系

本标准完全满足现行法律、法规等的要求，标准格式规范。本标准规定淡干虾皮的参数指标和检验依据如下：

1	毛虾应符合 GB 2733 的规定。
2	食用盐应符合 GB 5461 的规定，加工用水应符合 GB 5749 的规定
3	色泽、组织及形态、滋味及气味：按 SC/T 3205 规定进行。
4	水分/%：按 GB 5009.3 规定进行。
5	灰分/%：按 GB 5009.4 规定进行。
6	盐分（以 NaCl 计）/%：按 SC/T 3011 规定进行。
7	水产夹杂物/%：按 SC/T 3205 规定进行。
8	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）：按 GB 5009.227 规定进行。
9	蛋白质/（g/100g）：按 GB 5009.5 进行。
10	脂肪/（g/100g）：按 GB 5009.6 规定进行。
11	碳水化合物/（g/100g）：按 GB 28050 规定进行。
12	钾/（mg/100g）：按 GB 5009.91 规定进行。
13	钙/（mg/100g）：按 GB 5009.92 规定进行。
14	镁/（mg/100g）：按 GB 5009.241 规定进行。
15	碘/（mg/100g）：按 GB 5009.267 规定进行。
16	磷/（mg/100g）：按 GB 5009.87 规定进行。
17	锌/（mg/100g）：按 GB 5009.14 规定进行。
18	铁/（mg/100g）：按 GB 5009.90 规定进行。
19	山梨酸/（g/kg）：按 GB 5009.28 规定进行。
20	苯甲酸（g/kg）：按 GB 5009.28 规定进行。
21	二氧化硫/（g/kg）：按 GB 5009.34 规定进行。
22	丁基羟基茴香醚（BHA）/（g/kg）：按 GB 5009.32 规定进行。
23	二丁基羟基甲苯（BHT）/（g/kg）：按 GB 5009.32 规定进行。
24	特丁基对苯二酚（TBHQ）/（g/kg）：按 GB 5009.32 规定进行。
25	亮蓝及其铝色淀/（g/kg）：按 GB 5009.35 规定进行
26	日落黄及其铝色淀/（g/kg）：按 GB 5009.35 规定进行
27	柠檬黄及其铝色淀/（g/kg）：按 GB 5009.35 规定进行
28	胭脂红及其铝色淀/（g/kg）：按 GB 5009.35 规定进行
29	苋菜红及其铝色淀/（g/kg）：按 GB 5009.35 规定进行
30	酸性红/（g/kg）：按 SN/T 1743 规定进行。
31	无机砷/（mg/kg）按 GB 5009.11 规定进行。：
32	铅/（mg/kg）：按 GB 5009.12 规定进行。

33	镉/（mg/kg）：按 GB 5009.15 规定进行。
34	甲基汞/（mg/kg）：按 GB 5009.17 规定进行。
35	铬/（mg/kg）：按 GB 5009.123 规定进行。
36	N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）：按 GB 5009.26 规定进行。
37	多氯联苯/（mg/kg）：按 GB 5009.190 规定进行。
38	污染物限量：按 GB 2762 规定进行。。
39	农药残留限量：按 GB 2763 规定进行
40	兽药残留限量：兽药残留限量应符合 GB 31650 和中华人民共和国农业农村部公告 第 235、250 号等要求
41	微生物限量：按 GB 29921 规定进行。

五、主要条款的说明、主要技术指标、参数、试验验证的论述

1.详见中检溯源江苏技术服务有限公司的检验检测报告：

附件1：中检溯源 SY1220030077 2020年 淡干虾皮检验报告

附件2：中检溯源 SY1221020123-1R 2021年 淡干虾皮检验报告

2. 南京市产品质量监督检验院的检测报告：

附件3：NZJ(2021)SP01-08272Z 除了碘

附件4：NZJ(2021)SP01-08273Z 碘

附件5：NZJ(2021)SP01-08276Z 碘

附件6：NZJ(2021)SP01-08277Z 除了碘

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、引用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度、以及与国内外同类标准水平的对比情况

现行有效并被广泛执行的农业部标准《SC/T 3205-2016 虾皮》虽然对虾皮做了详细的分类，但文本中存在一定描述上歧义，同时没有完全体现虾皮营养价值和食品安全要求；使得该标准缺少地理标志性和竞争力。

本标准为自主研发编制，未采用国际标准。水平为国内先进。

八、有关标准性质的措施建议

建议标准实行推荐性标准-团体标准。

九、贯彻标准的措施建议

建议优秀的干淡虾皮生产厂家都采用该团体标准，全面提升产品质量

十、预期效益分析

淡干虾皮产品上年度国内销售额 15788 万元（国内市场占有率约 43%），出口额 9000 万元（国际市场占有率 30%）。在获得江苏省农学会淡干虾皮团体标准及获得“江苏精品”认证后，预计下一年，国内销售额可达销售收入可达 18000 万元（国内市场占有率接近约 50%），出口额 10000 万元（国际市场占有率 35%）。

十一、其他应予以说明的事项

质检报告详见：

附件1：中检溯源 SY1220030077 2020年 淡干虾皮检验报告

附件2：中检溯源 SY1221020123-1R 2021年 淡干虾皮检验报告

附件3：NZJ(2021)SP01-08272Z 除了碘

附件4：NZJ(2021)SP01-08273Z 碘

附件5：NZJ(2021)SP01-08276Z 碘