

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

虾储运品质保障技术规范

Technical specification for storage and transportation of shrimp

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

虾储运品质保障技术规范

1 范围

本文件规定了虾储存、运输的方式、条件等技术要求。
本文件适用于广东省江门市虾类在储存和运输等环节的管理及质量控制。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

- 4.1.1 活虾具有本身固有的色泽和光泽，体型正常，无畸形；活动敏捷，无病态；具有本身固有气味，无异味。
- 4.1.2 鲜虾感官要求见表 1。

表 1 鲜虾感官要求

项目	指标
色泽	虾体色泽正常、无红变，甲壳光泽较好
形态	虾体完整，允许有愈后伤疤
气味	气味正常，无异味，具有虾的固有鲜味
肌肉组织	肉质紧密有弹性

- 4.1.3 冻虾虾体大小应均匀，无干耗、无软化现象。单冻虾个体间应易于分离，冰衣透明光亮；块冻虾冻块应平整不破碎，冰被清洁并均匀覆盖虾体。

4.2 安全指标

4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定

4.2.2 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定

4.3 净含量

预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定

5 包装标识

5.1 活虾应装于无污染的容器中，并迅速加水、充氧，并密封。暂养水质应符合 NY 5052 的规定。

5.2 鲜虾应装于无污染的容器中，高温时应在容器底铺一层冰，在容器中添加碎冰，保持虾体温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

5.3 冻虾分装入袋（盒），再装入包装容器中，排列整齐。包装容器开口用粘合剂粘牢或用打包带捆扎。

5.4 所用包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味，符合相关卫生标准规定。包装材料与包装方式能够避免虾在储运过程中遭受外界污染或发生变质，

5.5 包装上应清晰注明虾的种类、生产单位名称及地址、保质期等信息，并且标签的字迹清晰、完整、未经涂改。

5.6 其他要求应符合 GB/T 191、GB 7718 的规定。

6 运输

6.1 活虾应具备相关保活设施和充氧设备，做到快装、快运、快卸。

6.2 鲜虾应用具有冷藏或保温功能的运输工具，保持虾体温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

6.3 冻虾应用具有冷藏或保温功能的运输工具，保持虾体温度低于 -15°C 。

6.4 运输工具应保持洁净，不与有毒、有害、有异味的其他货物混装混运。

6.5 运输过程中应防止挤压、防止水淋、防止曝晒、防止污染。

6.6 运输过程中定期记录温度，尽量保持温度在较小范围波动，若温度波动超出允许范围，应及时处理。

6.7 其他要求应符合 GB 31605 的规定。

7 储存

7.1 活虾暂养水质应符合 NY 5052 的规定，并保证充足的氧气供应。

7.2 鲜虾储存时，储存库温度控制在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。

7.3 冻虾储存时，储存库温度控制在 -18°C 以下。

7.4 产品储存于洁净、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内。

7.5 不同品种、不同规格、不同批次的虾应分别码放，产品间应留有空隙，不紧靠墙壁、屋顶，不直接接触地面，保证空气流通。

7.6 冷藏库、冷冻库应配备自动记录温度装置，库房内有温度显示装置，保证温度控制在所需范围内。

7.7 储存期间应定期检查虾的品质变化情况，变质和过期的应及时清理销毁。