

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2023

活体高要罗氏沼虾分级标准

Code of practice for grading of live Gaoyao giant freshwater
prawn (*Macrobrachimu rosebergii*)

(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：广东省农业科学院动物科学研究所、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、中国水产科学研究院珠江水产研究所、肇庆市水产技术推广中心、肇庆市高要区水产技术推广中心、肇庆市高要区莲塘镇农林水综合服务站、岭南现代农业科学与技术广东省实验室肇庆分中心（西江实验室）、浙江省水产种业有限公司、肇庆市高要区绿存养殖专业合作社、肇庆市世纪市场管理有限公司、肇庆市高要区莲江农业投资发展有限公司。

本文件主要起草人：陈晓瑛、孙育平、黄文、张业辉、王广军、于凌云、陈瑞爱、阮灼豪、朱晓峰、李策、简贺君、张坤宁、赵吉臣、黄敏伟、文学佳、鲁慧杰、廖永众、胡俊茹、王玲、高强、黄湛昌、梁光铖、何添祥、何李良。

活体高要罗氏沼虾分级标准

1 范围

本文件规定了活体高要罗氏沼虾各等级的质量要求、检验方法、级别判定规则、包装、标识、运输等技术要求。

本文件适用于活体高要罗氏沼虾规格划分和质量分级。

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 包装储运图标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 36192 活水产品运输技术规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

淡青蓝虾 blue shrimp

体呈淡青蓝色，无红变，体散布有棕黄色斑纹，甲壳光泽鲜亮的罗氏沼虾。

3.2

青灰虾 black shrimp

体呈深青灰色，无红变，体散布有棕黄色斑纹，甲壳光泽较好的罗氏沼虾。

3.3

下串 plunge cluster

虾出货过程中，下级规格虾混入到上级规格虾中的现象。

3.4

统货 gradeless and uniformly sized shrimp

同一批次不分档次等级的罗氏沼虾。

3.5

库虾 stock of shrimp

体规格小，不适合用于上市出售的罗氏沼虾。

3.6

出场检验 field inspection

对养殖的罗氏沼虾的质量品质特性进行检验，以确保未经检验产品或不合格产品不出场。

4 要求

4.1 规格划分

以每kg罗氏沼虾的个体数确定规格，相同规格的个体大小应基本均匀。规格划分见表1。

表 1 规格划分

项目	特大	大	中	小	特小
数量/（尾/kg）	≤20	20~25	25~30	30~50	>50
体重/（g/尾）	≥50	40~49	30~39	20~29	<20

4.2 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目		优级品、一级品	二级品	三级品
色泽		体呈淡青蓝色、间有棕黄色斑纹，无红变，甲壳光泽鲜亮的淡青蓝虾	体呈深青灰色、间有棕黄色斑纹，无红变；甲壳光泽较好的青灰虾	体呈深青灰色、间有棕黄色斑纹，无红变；甲壳光泽较好的青灰虾
形态		体形完整、正常，附肢齐全，后腹部朝下有一定的弯曲度；虾身较挺、虾眼突出、甲壳发硬	体形完整、正常，附肢齐全，后腹部朝下有一定的弯曲度；虾身较挺、虾眼突出、甲壳发硬	体形正常，允许尾扇有较小的残缺或部分尾肢脱落或节间松弛、愈后伤疤等
鳃		鳃灰白色，清洁无病变、无异物、无异味	鳃灰白色或土黄色，清洁无病变、无异物、无异味	鳃灰白色或土黄色，清洁无病变、无异物、无异味
活力		对外界刺激敏感，受到刺激时反应敏捷、手感有力；放入水中不侧躺	对外界刺激敏感，受到刺激时反应迅速、手感有力；放入水中不侧躺	对外界刺激敏感，受到刺激时反应正常、手感疲软
气味		气味正常，无异味，具固有的鲜甜味		
肌肉组织		肉质坚实、细嫩有弹性	肉质坚实、细嫩有弹性	肉质紧密、有弹性
杂质		体表清洁、有光泽，无附着物	体表清洁、有光泽，少量附着物	体表有附着物及黑垢
性腺（%）	雌性	7.0	6.5	6.0
	雄性	2.5	2.0	1.5

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	优级品	一级品	二级品	三级品
出肉率（%）	≥55	50~55	45~50	≤45
水分（g/kg）	≤750	750~770	770~790	≥790

4.4 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合GB 31650的规定或符合国家有关规定和公告。

4.5 净含量

净含量应符合JJF 1070的规定。

5 检验方法

5.1 规格检验

5.1.1 体重

用精度0.01g的天平称量虾重。

5.1.2 体长

在光线充足的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，用精度0.1cm钢尺测定虾体长。

5.1.3 数量

在光线充足的环境中，将一定重量的试样置于工作台上或容器内，用计数器计量虾个体数后，换算为每kg样品中虾的尾数。

5.2 感官检验

5.2.1 在光线充足、无异味的环境中，将试样放在白色磁盘或不锈钢工作台上，迅速分开各个体，用目测、手握或压、鼻嗅等进行色泽、形态、鳃、活力、气味和杂质等检验。

5.2.2 在不产生任何气味的容器中，按照试样：水=1：5的比例加入饮用水和试样，加盖、煮5min~6min，开盖嗅气味、品尝肉质，进行肌肉组织感官指标检测。

5.2.3 取罗氏沼虾并剥离性腺部分，用精度不低于0.01g的天平秤分别称重后，进行性腺比重的计算、取其算术平均值。

5.3 理化指标检验

5.3.1 出肉率

用吸水纸擦干罗氏沼虾体表水分并用镊子去头取腹部肌肉，用精度不低于0.01g的天平秤分别称重后，进行出肉率的计算、取算术平均值。

5.3.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

活虾以同一虾池或同一养殖场中养殖条件相同的同一天捕捞的产品为一检验批。

6.1.2 抽样方法

同一批次的虾样本量 ≥ 10 尾，检样量 ≥ 400 g，按GB/T 30891的规定执行。

6.1.3 试样制备

按GB/T 30891中附录B的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出场检验

每批产品应进行出场检验，出场检验由生产者执行，检验项目为规格、感官指标。检验合格签发合格证，产品凭检验合格证出场。

6.2.2 型式检验法

出现下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 新建养殖场养殖的虾；
- b) 养殖条件发生变化，可能影响到产品质量时；
- c) 出场检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时；
- f) 国家行政主管部门要求进行形式检验时。

7 级别判定规则

7.1 检验项目全部合格时，判定该批产品质量符合本文件相应等级的规定。

7.2 检验项目如出现不合格时，应重新从同批次产品中抽取两倍数量的样品进行复检，以复检结果为准。若仍有1项不合格，则判定该批产品不符合本文件相应等级的规定。

8 包装、标识、运输

8.1 包装、标识

应符合SC/T 3035的规定，在标签上应包括产品名称、等级、产品的标准编号、生产单位及详细地址、产地、净含量、捕捞、包装日期等具体内容。标注内容应字迹清晰、规范、完整、准确。预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定。

8.2 运输

8.2.1 运输按GB/T 36192的规定执行。

8.2.2 应保证所需氧气充足，水质应符合NY 5051的要求。

8.2.3 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，不应靠近或接触有腐蚀性物质，不应与油漆味浓郁物品混运。