

团 体 标 准

T/LNPC 006—2024

辽宁优品 干海参

Liaoning superior products—Dried sea cucumber

2024-02-07 发布

2024-02-14 实施

辽宁省品牌建设促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

4 繁育和养殖要求 4

5 加工要求 5

6 指标要求及检验方法 5

7 检验规则 6

8 标志、标签 7

9 包装、运输和储存 7

参考文献 8

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。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）、渤海大学。

本文件主要起草人：李华楠、韩先一、步营、李一峰、郑琦婧、王凯丰。

辽宁优品 干海参

1 范围

本文件规定了以刺参为原料制成的辽宁优品干海参的繁育和养殖要求、加工要求、指标要求及相应的检验方法，给出了检验规则，同时规定了标志与标签、包装、运输与储存要求。

本文件适用于辽宁优品干海参产品的生产及销售。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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/T 5461 食用盐
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB 31602—2015 食品安全国家标准 干海参
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 34747—2017 干海参等级规格
GB/T 36193—2018 水产品加工术语
GB/T 38583 刺参
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY 5362 无公害食品 海水养殖产地环境条件
SC/T 3215 盐渍海参
T/LNHX 002—2023 冻煮海参

3 术语和定义

GB 31602—2015和GB/T 36193—2018界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

冻煮海参 frozen boiled sea cucumber

以鲜活刺参为原料，经去内脏、清洗、预煮、冷却、速冻等工序加工制成的产品。

[来源：T/LNHX 002—2023，3.1]

3.2

盐渍海参 salted sea cucumber

以鲜活刺参为原料，经去内脏、清洗、预煮、盐渍等工艺制成的产品。

[来源：GB/T 36193—2018，8.18，有修改]

3.3

干海参 dried sea cucumber

以鲜活刺参为原料，经去内脏、煮制、干燥等工序制成的产品；或以盐渍海参（或冻煮海参）为原料，经脱盐（或不脱盐）、干燥等工序制成的产品。

[来源：GB 31602—2015，2.1，有修改]

3.4

清洁海水 clean sea water

微生物、有害物质或海洋浮游生物的含量符合有关要求的海水，可以是天然的、人工的或净化的。

[来源：GB/T 36193—2018，3.2]

3.5

复水后干重率 dry weight ratio after rehydration

干海参复水后再烘干所得到的干物质质量的百分率。

[来源：GB 31602—2015，2.2]

4 繁育和养殖要求

4.1 繁育

4.1.1 环境条件

苗种繁育用水水质和底质应符合NY 5362的规定。

4.1.2 亲参

4.1.2.1 应从辽宁省自然海域或养殖池中采捕的发育良好的刺参。刺参种质符合 GB/T 38583 规定的要求。

4.1.2.2 宜采用辽宁省刺参原良种场提供的亲参。

4.1.2.3 体表正常，无伤残、无排脏，人工养殖亲参体重大于 250g，野生亲参体重大于 300g，体长大于 20cm。

4.1.3 苗种

4.1.3.1 由符合本文件 4.1.2 的亲参繁殖培育的优质苗种。

4.1.3.2 体表干净无损伤，活力强，体态伸展，肉刺尖挺，对外界刺激反应灵敏，体色亮泽，受到震动后参苗收缩有力、管足附着力强。

4.1.3.3 苗种生长期所在地在辽宁。

4.1.4 病害防治

病害应以预防为主，对发生的病害应采取定期消毒、使用洁净海水或微生态制剂、隔离销毁病参等非化学药物方法。

4.2 养殖

4.2.1 养殖方式

采用自然生长或底播增殖。

4.2.2 环境条件

养殖环境为辽宁省海域，海水水深应大于8 m，且应对养殖水质的温度、盐度、pH、溶解氧、亚硝酸盐、氨氮等进行日常监测，养殖用水水质和底质符合NY 5362的规定。

4.2.3 参礁选置

宜采用天然形成的礁石，也可采用石块、沉船、大型水泥筑件、网状礁体等在海底构建参礁。

4.3 采捕

根据季节和海参生长情况选择海参采捕时间，宜选择春季和秋季。

5 加工要求

5.1 原辅料

5.1.1 鲜活刺参应符合 GB 2733 的规定；盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定；冻煮海参应符合 T/LNHX 002 的规定。

5.1.2 加工用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.3 不允许使用任何食品添加剂。

5.1.4 加工用水应为生活饮用水或清洁海水,生活饮用水应符合 GB 5749 的规定,清洁海水应符合 NY/T 391 加工用水水质要求。

5.2 加工环境

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 20941和GB/T 27304的规定。

6 指标要求及检验方法

6.1 感官要求

干海参的感官要求和检验方法见表1。

表1 感官要求和检验方法

项目	要求	检验方法
外观	体形肥满，刺参棘挺直、整齐、无残缺，个体坚硬，切口整齐，表面无损伤，嘴部无石灰质露出	在光线充足、无异味、清洁卫生环境中，将适量样品平摊于白搪瓷盘，检查外观、色泽、气味、杂质
色泽	黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，表面或有白霜，色泽较均匀	
气味	具有海参特有的鲜腥气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
复水后	体型肥满，肉质厚实，弹性及韧性好，刺参棘挺直无残缺	GB/T 34747—2017 4.2.2

6.2 理化指标

干海参的主要理化指标和检验方法见表2。

表2 主要理化指标和检验方法

项目	指标 (%)	检验方法
蛋白质	≥60	GB 5009. 5
水分	≤14	GB 5009. 3
盐分 (以氯化物计)	≤11	GB 5009. 44
水溶性总糖	≤1	GB 31602—2015中附录A
含砂量	≤1. 5	
复水后干重率	≥68	

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

干海参的主要污染物限量应符合GB 2762的规定。

表3 主要污染物限量指标

项目	指标 (mg/kg)	检验方法
铅 (以Pb计)	≤0. 5	GB 5009. 12
镉 (以Cd计)	≤0. 5	GB 5009. 15
甲基汞 (以Hg计)	≤0. 5	GB 5009. 17
无机砷 (以As计)	≤0. 5	GB 5009. 11
铬 (以Cr计)	≤2. 0	GB 5009. 123
N—二甲基亚硝氨	≤0. 004	GB 5009. 26
多氯联苯 ^a	≤0. 02	GB 5009. 190
^a 以PCB28、PCB52、PCB101、 PCB118、 PCB138、 PCB153和PCB180的总和计。		

6.3.2 药物残留限量

应符合GB 31650、中华人民共和国农业农村部公告第250号及国家有关规定和公告。

6.4 规格

干海参规格按个体大小划分，以每500 g所含海参的数量确定规格，同规格个体大小应基本均匀。

6.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法按JJF 1070的规定。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一产地，同一条件下加工的同一品种、同一等级、同一规格的产品组成检查批；或以交货批组成检验批。

7.2 抽样方法

按GB/T 30891企业生产抽查抽样方法执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

产品出厂前应按批进行出厂检验，检验合格后出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、蛋白质、盐分、净含量。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 国家行政主管机构提出型式检验要求时。
- b) 主要生产设备、主要原辅料、关键工艺发生较大变化时。
- c) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。
- d) 出厂检验结果与上次型式试验结果差异较大时。

7.4 判定规则

7.4.1 感官检验项目全部符合本文件 6.1 的要求，合格样本数符合 GB/T 30891 中水产加工品的规定，则判定本批产品合格。

7.4.2 规格符合标示规格，每批平均净含量不得低于标示量。

7.4.3 所检项目中若有一项指标不符合本文件要求时，允许加倍抽样将此项指标复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

7.4.4 所检项目中若有两项或两项以上指标不符合本文件要求时，则判本批产品不合格。

8 标志、标签

8.1.1 获得辽宁优品认证的干海参产品，企业可在其获证产品包装上使用辽宁优品认证标志。

8.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，并标示产品蛋白质和盐分含量范围。

8.1.3 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装、运输和储存

9.1 包装

9.1.1 包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味，符合国家食品包装材料标准及有关规定要求。包装应牢固、防潮、不易破损。

9.1.2 包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用及用量应符合 GB 23350 的规定。

9.2 运输

运输工具应清洁卫生、无异味，运输过程应防潮、防雨、防晒、防高温，不能与有毒、有害、有异味的物品混运。

9.3 储存

产品应储存在卫生清洁、阴凉、通风、干燥，无虫鼠害、无化学品污染的仓库中，离墙、离地按批次存放。

参 考 文 献

- [1] GB/T 32756—2016 刺参 亲参和苗种
 - [2] SC/T 3206—009 干海参（刺参）
 - [3] NY/T 1514—2020 绿色食品 海参及制品
 - [4] 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [5] 中华人民共和国农业农村部公告第250号
-