

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

江门优品 生蚝

点击此处添加标准名称的英文译名

（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。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、

本文件主要起草人：

本文件仅用于文件第一起草单位对申请江门优品的产品质量指标验收，非经文件准第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

江门优品 生蚝

1 范围

本文件规定了生蚝产品的技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。本文件适用于江门市行政区域内生产的生蚝产品。

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 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准	食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
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 5009.212	食品安全国家标准	贝类中腹泻性贝类毒素的测定
GB 5009.213	食品安全国家标准	贝类中麻痹性贝类毒素的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准	食品中挥发性盐基氮的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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 21316	动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定	液相色谱-质谱/质谱
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29687	食品安全国家标准	水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定高效液相色谱法
GB/T 30891	水产品抽样规范	
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
GB 31656.11	食品安全国家标准	水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定
GB 31656.13	食品安全国家标准	水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定液相色谱-串联质谱法
GB 31658.2	食品安全国家标准	动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
蚝壳	体型多样，以卵圆形、三角形、长条形和扇形居多，外壳坚硬，壳面凹凸不平，具灰、青、棕等颜色，壳面具有粗细不等环纹	取约500g(至少3个)样品置于工作台上，在光线充足、无异味的环境中，用目测法观察外观、肌肉组织和杂质，嗅其气味。 当气味和肌肉组织不能判定产品质量时，取蚝肉放入透明塑料蒸煮袋中加以密封，浸入沸水中煮(3~5)min后观察。
软体部	肉体饱满软滑，色泽光洁，呈乳白色，体液澄清，没有异常色素沉积，没有溃疡点	
气味	有生蚝固有的鲜美和微腥气味，无异味	
肌肉组织	肉质滑嫩，有弹性	
杂质	壳表干净，内壳面无黑色斑块；软体部清洁，无泥沙，未混入贝壳碎片及外来杂质	

4.2 出肉率

应不少于12%。

检验方法：随机取10个生蚝，用精度0.1g的电子秤称量生蚝的总重和解剖后软体静置沥水1min的湿重，计算出肉率。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质，%	≥8.0	GB 5009.5
脂肪，%	0.1~0.4	GB 5009.6
锌(以Zn计)，mg/kg	≥200	GB 5009.268
铁(以Fe计)，mg/kg	≥50	GB 5009.268
挥发性盐基氮 ^a ，mg/100g	≤15	GB 5009.228
^a 不适用活体台山生蚝。		

4.4 污染物限量

铅指标应≤1.0mg/kg，其余污染物限量应符合GB 2762的规定。检验按GB 2762的规定执行。

4.5 农药残留和兽药残留限量

应符合GB 31650及农业农村部公告第250号的规定，同时符合表4的规定。

表3 农药残留和兽药残留限量

项目	指标	检验方法
六六六，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/k	≤0.5	GB/T 5009.19
阿苯达唑，μg/kg	≤100	GB 29687
土霉素、金霉素、四环素 ^a ，μg/kg	≤100	GB 31656.11
磺胺类(以总量计)，μg/kg(31650.1无)	≤100	GB/T 21316
硝基呋喃类代谢物，μg/kg	不得检出(<0.5)	GB 31656.13
氯霉素，μg/kg	不得检出(<0.1)	GB 31658.2
孔雀石绿，μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 20361
^a 以土霉素、金霉素、四环素单个或组合总量计		

4.6 微生物指标

应符合GB 29921的规定。检验按GB 29921的规定执行。

4.7 生物毒素限量

应符合GB 2733的规定。检验按GB 2733的规定执行。

4.8 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.9 净含量及允许负偏差

应符合国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一销售批的产品为一个检验批。

5.2 抽样方法

按GB/T 30891 的规定执行。

5.3 检验分类

5.3.1 出场检验

每批产品必须经生产单位质检部门检验合格后方可出场,出场检验项目为感官要求、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次,检验项目为本文件中规定的全部项目。有下列情况之一,应进行型式检验:

- a) 养殖环境发生重大变化时;
- b) 出场检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品。

5.4.2 产品检验结果中,生物毒素指标不合格直接判定该批产品不合格,并不得复检;其它指标如有不合格的,应在原批产品中加倍重新抽样(或采用留样)并对不合格项目进行复检,复检结果中如仍有不合格项目的,则判定该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输与储藏

6.1 标志、标签

6.1.1 产品包装标识应符合 GB/T 32950 的规定,还应标示“江门优品”的标识。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 生蚝活体应采用牢固、通气、清洁、无毒、无污染的容器包装,包装容器中加入适量盐度为 8%~30 %的水。

6.2.2 蚝鲜肉应放在盐度为 8%~30%的海水中浸泡,装于无毒无味、便于清洗的箱子或保温箱中。蚝冷冻品放在符合食品安全国家标准的包装袋中。

6.3 运输

6.3.1 活体生蚝可由车、船等运输，运输工具应清洁卫生，运输中应防止曝晒和有害物质的污染。

6.3.2 蚝鲜肉可由冷藏或保温车、船等运输。蚝鲜肉应保持温度为 0℃~4℃，蚝冷冻品中心温度应低于-18℃，运输过程应符合 GB 31605 的规定。

6.4 储藏

6.4.1 暂存

活体生蚝收获后应放在盐度为 8‰~30‰的海水中暂养, 蚝鲜肉应放在盐度为 8‰~30 ‰的海水中浸泡。

6.4.2 库存

活体生蚝和蚝鲜肉应储藏于清洁库房，防止有害物质的污染，储藏时间以不超过一周为宜。蚝冷冻品应储藏于-18℃的冷库中。
