ICS 67.120.30
CCS B52

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX -2024

井冈山大闸蟹

Jinggangshan Chinese mitten crab

2024-XX-XX 发布　　2024-XX-XX 实施

吉安市绿色农产品促进会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 2
6　检验规则 3
7　标志、包装、运输和贮存 3
附录 A（规范性）　井冈山大闸蟹生产区域范围图 5

前　言

本标准按照T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》给出的规则起草。
请注意本标准的某些内容可能涉及专利权。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。
本标准由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本标准起草单位：吉安市市场监督管理局、吉安市绿色农产品促进会、江西华中标准化事务所。
本标准主要起草人：　　、郑进生

井 冈 山 大 闸 蟹

1 范围

本文件规定了井冈山大闸蟹的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于吉安市行政区域范围内生产的大闸蟹活体。

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 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
NY 5071 无公害食品 渔用药物使用准则
NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量

3 术语和定义

3.1

井冈山大闸蟹 Jinggangshan Chinese mitten crab

在吉安市行政区域范围内养殖，且连续养殖周期不少于6个月，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的中华绒螯蟹(Chinese mitten crab)活体。

注：井冈山大闸蟹生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 环境要求

养殖水源及养殖水质应符合 NY 5051 的规定。PH 值 7.0~7.8，水深 1.5m~3.0m,透明度 0.7m 以上，水生维管束植物覆盖率 50%以上，水生维管束植物生物量 600g/m^2 以上,底栖动物生物量 150g/m^2 以上。

4.2 蟹种

亲本为长江水系中华绒螯蟹，由长江水系生长而成，大眼幼体在定点蟹苗繁殖场繁育而成。

4.3 养殖

投喂饲料的卫生指标应符合GB/T 13078 的规定，安全限量应符合NY 5072的规定。病害防治药物的使用应符合NY 5071的规定。

4.4 养殖周期

在吉安市行政区域范围内连续养殖不少于6个月。

4.5 感官要求

头胸甲明显隆起，甲壳坚硬，青背白肚，金爪黄毛，双螯强健，八足坚硬，蟹体厚实，反应敏捷，额齿深，第四侧齿明显，第二步足明显超过第二侧齿，背部六个疣状凸起明显，具有鲜、香、腥、肥、甜的独特口味。

4.6 等级

按单只体重不同分为特级、一级、二级、三级。等级应符合表1的规定。

表1 等级

等级	g/只	
	雄蟹	雌蟹
特级	≧250	≧200
一级	200~249	150~199
二级	150~199	100~149
三级	<150	<100

4.7 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		雄蟹	雌蟹
肥满度，g/cm^3	≥	0.50	0.55
可食部分占体重的百分比（%）	≥	30	35
粗蛋白（%））	≥	14	15
粗脂肪（%））	≥	7	9
主要氨基酸含量（%））	≥	10	10
注：主要氨基酸为天门冬氨酸、精氨酸、甘氨酸、丙氨酸、谷氨酸、赖氨酸。			

4.8 安全指标

应符合GB 2733 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

将样品置于白色搪瓷盘中，用目测、指压、鼻嗅；打开蟹体，肉眼观察或放大镜、解剖镜检查蟹奴。

5.2 可数可量指标

测量、称重、计数，取其算数平均值。

5.3 理化指标

5.3.1 肥满度、可食部分占体重的百分比的测定

取可食部分，用精度0.01g的天平分类称量、计算，取其算数平均值。

5.3.2 粗蛋白的测定

按GB 5009.5 的规定执行。

5.3.3 粗脂肪的测定

按GB 5009.6 的规定执行。

5.3.4 主要氨基酸含量的测定

按GB 5009.124 的规定执行。

5.3.5 安全指标

按GB 2733 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一时间、同一来源（同一湖泊，同一围栏、网围或同一养殖场）的大闸蟹为一个检验批次。

6.2 抽样方法

采取随机抽样方法，抽样数量应符合表3的规定。

表3 抽样数量

批数量（kg）	抽样量（只）
≦500	30
500~2000	40
>2000	50

6.3 检验分类

产品检验分为交收检验和型式检验。

6.4 交收检验

每批次产品交收前应进行交收检验，交收检验由生产单位质量检验部门进行，检验项目为感官和肥满度。

6.5 型式检验

型式检验需对本标准规定的指标进行全部检测。有下列情形之一者，应进行型式检验：
——养殖条件发生较大变化可能影响产品质量时；
——交收检验与上次型式检验结果差异较大时；
——国家市场监管部门提出型式检验要求时；
——正常养殖时，每两年至少一次的周期性检验。

6.6 判定规则

检验结果中，安全指标检验有一项不合格，则判定该批产品不合格。安全指标外的其他指标检验有两项或两项以上不合格则判定该批产品不合格，有一项指标不合格允许降级或进行复检，若复检仍不合格项则判定该批产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应在包装物上标注或者附加标识标明品名、产地、生产者名称、净含量、等级等信息。包装储运标志应符合GB/T 191 的规定。产品标签标识应符合GB/T 32950。

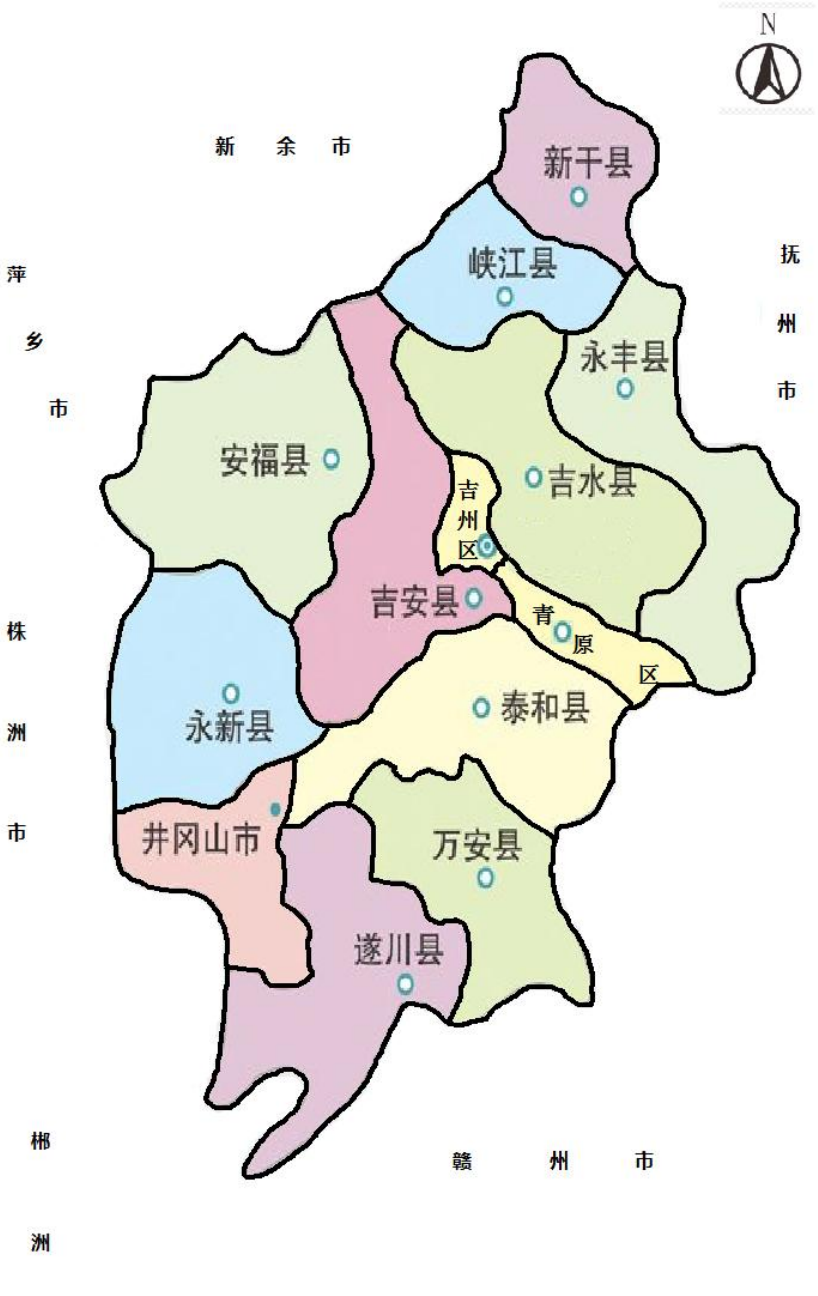
7.2 包装

将蟹腹部朝下整齐排列于包装容器中，包装容器应有透气孔。包装材料应卫生、洁净、无毒、无害。

7.3 运输

运输时应轻装轻卸，途中严禁日晒雨淋，并注意防热、防污染。空运时应预降温度，包装方法按照民航货物运输规定执行。

7.4 贮存

宜存放于冷柜或冷库中，温度保持在5-10℃之间。贮存场所严禁放置有毒、有害、易造成污染的物质。

附 录 A
（规范性）
井冈山大闸蟹生产区域范围图