

ICS 65.150

CCS B 52

T/IMQBPA

内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

南美白对虾

Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*)

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

内蒙古质量与品牌促进会 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。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

本文件由内蒙古质量与品牌促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

南美白对虾

1 范围

本文件规定了南美白对虾的品种选择与苗种培育、饲养水质要求、虾苗投放与饲养管理、捕捞与保鲜、产品质量要求以及标识、包装、运输与贮存、追溯。

本文件适用于南美白对虾的鲜、冻品。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 5009.6 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法液相色谱-质谱/质谱法与高效液相

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30889 冻虾

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 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

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 840 绿色食品 虾

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

DB/T15 南美白对虾 品种与苗种培育技术规程

DB/T15 南美白对虾 工厂化养殖技术规程

DB/T15 南美白对虾 南美白对虾 捕捞与保鲜规范

农业部公告第235号动物性食品中兽药最高残留限量

农业部1077号公告-1-2008

食物内有害物质规例(第132AF章)

食物掺杂(金属杂质含量)规例(第132V章)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南美白对虾 Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*)

学名凡纳滨对虾 (*Litopenaeus vannamei*)，原产南美洲太平洋沿岸，体呈浅青灰色，全身不具斑纹，步足呈白垩状的对虾科，广盐性水养殖品种。

4 品种选择与苗种培育

应符合DB/T15 南美白对虾 品种与苗种培育技术规程中标准的相关规定。

5 水质要求

应符合 DB/T15 南美白对虾 工厂化养殖技术规程中标准的相关规定。

6 虾苗投放与饲养管理

应符合 DB/T15 南美白对虾 工厂化养殖技术规程中标准的相关规定。

7 捕捞与保鲜

应符合 DB/T15 南美白对虾 南美白对虾 捕捞与保鲜规范中标准的相关规定。

8 产品质量要求

8.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 南美白对虾感官要求

指标项	活虾	冻虾（解冻后）
色泽	虾体呈青灰色或青蓝色，色泽均匀鲜亮，有光泽	色泽基本保持鲜虾状态，无明显灰暗、变色现象
形态	附肢完整，游动敏捷，弹跳力强，弯曲后能复原	虾体完整，头尾相连，虾身有弹性，弯曲后能复原
肌肉组织	肉质紧实，富有弹性，肉质纹理清晰	肉质有弹性，无明显软烂、松散现象
杂质	虾体清洁、未混入任何外来杂质，包括触鞭、甲壳、附肢等克氏原螯虾鳃丝呈白色，无异物，无附着物	虾体表面及内部无外来杂质
水煮实验	具有虾特有的鲜味，口感肌肉组织紧密有弹性，滋味鲜美	虾肉口感正常，无明显腥臭味、怪味

8.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标（每100g含量）	检测方法
蛋白质 g/100g	≥ 18	GB 5009.5
水分 g/100g	≤ 78	GB 5009.3
脂肪 g/100g	≤ 3	GB 5009.6
钙 mg/kg	≥ 120	GB 5009.268
锌 mg/kg	≤ 13.4	GB 5009.268
挥发性盐基氮 mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

8.3 卫生指标

8.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

物质名称	限量值(mg/kg)	检测方法
镉(以Cd计)	≤ 0.5	GB 5009.15
无机砷(以As计)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅	≤ 0.2	GB 5009.12
孔雀石绿	不得检出	GB 19857
磺胺类药物(17种分别计), $\mu\text{g/kg}$	不得检出(<1.0)	农业部1077号公告-1-2008
喹诺酮类药物, mg/kg	不得检出(<0.001)	农业部1077号公告-1-2008

8.3.2 兽药残留限量

应符合表4的规定。

表4 兽药残留限量

物质名称	限量值($\mu\text{g/kg}$)	来源
恩诺沙星	≤ 100	GB 31650
磺胺类	≤ 100	GB 31650
甲砒霉素	≤ 1	GB 31650
氯霉素	≤ 0.5	GB 31658.2
土霉素、金霉素、四环素(各组分别计), mg/kg	不得检出	GB 31656.11

9 检验规则

9.1 组批、抽样

按相关水产抽样标准应按照 SC/T 3016规定执行。

9.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验

9.3 出厂检验

每批南美白对虾产品应按本标准规定进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂和销售。

9.4 型式检验

型式检验每年进行一次。出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 养殖原料（如饲料、虾苗）、生产工艺、加工设备有较大变化时；
- b) 长期停产恢复生产时；
- c) 国家有关市场监督管理行政主管部门提出要求时；
- d) 南美白对虾生产经营授权使用单位提出要求时。

9.5 判定规则

检验结果中，若药物残留限量、重金属污染物限量等安全性指标有一项不合格，则判定该批产品不合格。感官指标（如色泽、形态、气味等）、规格指标、鲜度指标等中有一项不符合要求的，可重新从同一批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果仍出现不合格项时，判定该批产品为不合格。

10 标识、包装、运输与贮存、追溯

10.1 标识

- 10.1.1 销售包装上的图形标志应符合GB 7718、GB 28050的规定。
- 10.1.2 包装上的图形标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。
- 10.1.3 包装上的有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

10.2 包装

应符合GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.13和NY/T 658的规定。

10.3 运输与贮存

应符合NY/T 1056的规定。

11 追溯

通过记录和标识，对南美白对虾在生产、加工、流通等各环节的相关信息追踪和溯源，以便在需要时能够准确获取产品历史信息的过程。