

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—2025

江门优品 虾米虾干

(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

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、广东省江门市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

江门优品 虾米虾干

1 范围

本文件定了江门优品虾米虾干的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法。

本文件适用于以江门市行政区域内生产加工而成的虾米虾干产品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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
- SC/T 3204—2021 虾米
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水产夹杂物 aquatic inclusions

虾米中混入的小蟹、小鱼、小虾蛄等其他水产品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料虾

应符合 GB 2733 的要求。

4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他辅料

应符合相关标准的规定。

4.2 规格

4.2.1 虾米

每100g虾米的数量应不多于160个。

4.2.2 虾干

每500g虾干的数量应不多于26个，且单个虾干重量不应少于18g。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	虾米	虾干
色泽	具有产品固有颜色，有光泽	
组织与形态	虾身自然弯曲，肉质较坚实，大小基本均匀， 虾体基本无粘壳、附肢，无霉变现象	体型完整，虾身自然弯曲，肉质较坚实，大小 基本均匀，无霉变现象
滋味及气味	鲜香味，细嚼有鲜甜味	
杂质	无泥沙、塑料线绳等外来杂质	

4.4 理化指标

4.4.1 虾米

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤30
氯化物(以Cl ⁻ 计)/%	≤5.0
完整率/%	≥95
水产夹杂物/(g/100g)	≤1.0

4.4.2 虾干

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤30
氯化物(以Cl ⁻ 计)/%	≤5.0
水产夹杂物/(g/100g)	≤1.0

4.5 安全指标

应符合 GB 10136的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

4.7 净含量

应符合 JJF 1070的规定

5 试验方法

5.1 规格

5.1.1 虾米

按 SC/T 3204—2021的规定进行。

5.1.2 虾干

随机抽样500g（精确到0.1g）进行计数，单重用精度为0.1g的量具进行逐个称重。

5.2 感官

按 SC/T 3204—2021的规定进行。

5.3 理化指标

5.3.1 水分

按 GB 5009.3的规定执行。

5.3.2 氯化物

按GB 5009.44的规定执行

5.3.3 完整率

按 SC/T 3204—2021的规定进行。

5.3.4 水产夹杂物

按 SC/T 3204—2021的规定进行。

5.4 安全指标

按照 GB 10136规定的检验方法执行。脱水率换算系数按 SC/T 3204—2021附录A的规定进行。

5.5 净含量

按 JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样

6.2 抽样方法

按照 GB/T 30891 的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、净含量、水分、完整率、水产夹杂物、规格。检验合格后，签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验项目包括4.2、4.3、4.4、4.5、4.7规定的项目。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；

e) 对质量有争议, 需要仲裁时。

6.4 判定规则

6.4.1 检项目检验结果全部符合时, 判定为合格。

6.4.2 检项目检验结果中若有 1 项指标不符合要求时, 允许加倍抽样将此项指标复验 1 次, 按复验结果判定本批产品是否合格。安全指标不得复检, 安全指标有 1 项不合格即判为不合格产品。

6.4.3 检项目检验结果中若有 2 项或 2 项以上指标不符合要求时, 则判本批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、储存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品的标签的标注内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定, 并应标示“江门优品”的专属标识。

7.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装材料质量应符合相关食品安全标准的规定。

7.2.2 包装要求

产品应密封包装, 箱中产品应排列整齐, 并放入产品合格证。包装应牢固。

7.3 运输

7.3.1 产品宜采用冷藏或保温车船运输。

7.3.2 运输工具应保持清洁、卫生、无异味。不得与有毒、有污染或气味浓郁物品混装、混运。运输时, 应防止暴晒、雨淋和虫害; 装卸时, 轻搬轻放。

7.4 储存

7.4.1 产品宜冻藏储存。储存库应清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设施。

7.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛, 标识清楚, 并与墙壁、地面、天花板保持适当的距离, 堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.3 产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。
