

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—2025

江门优品 瑶柱干

（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 瑶柱干

1 范围

本文件规定了江门优品瑶柱干的要求、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养殖的鲜活扇贝加工而成的瑶柱干产品。

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 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—2014 水产品抽样规范
- SC/T 3207—2018 干贝
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜活扇贝

应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 规格

每500g产品应不多于500个。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外 观	呈短圆柱形，颗粒基本完整,大小均匀、整齐，呈灰白色,淡黄色或浅褐色，色泽均匀，具干贝固有色泽，允许微带白霜；无外套膜及内脏附着
组织形态	肌肉紧密、柔韧,不发黏，无霉变
气味及滋味	具有干贝固有的气味，滋味鲜美，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
水分/（g/100 g）	≤20
氯化物(以Cl ⁻ 计)/%	≤6
完整率/%	≥90

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

按 SC/T 3207—2018 附录B的规定进行。

5.2 感官检验

按 SC/T 3207—2018 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 3207—2018 的规定进行。

5.4 安全指标

按 GB 10136的规定执行。检测值乘以脱水率换算系数(K)，即为产品中污染物的检测结果。K的计算按 SC/T 3207—2018 附录A规定执行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

同批次原料在相同生产条件下，同一天或同一班组生产的产品为一检验批。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891—2014 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 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，检验项目为感官要求和理化指标、净含量、标签，检验合格签发检验合格证明，产品凭检验合格证明入库或出厂。

6.2.2 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) 原料变化或主要生产工艺发生改变，可能影响产品质量时；
- c) 加工原料来源或生长环境发生变化时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检项目检验结果全部符合时，判定为合格。

6.3.2 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。

6.3.3 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 标志、标签、包装、运输、储存

7.1 标志、标签

7.1.1 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 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装所用的材料应洁净、坚固、无毒、无异味，应符合相应食品安全标准规定。

7.2.2 产品包装应严密，无破损和污染现象。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，无异味，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染，不得靠近或接触有腐蚀性物质，不得与气味浓郁物品混运。

7.4 储存

产品应储存于阴凉或低温环境下，防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。