

T/SCFA

中国渔业协会团体标准

T/SCFA XXXX—XXXX

洞头生态大黄鱼等级规格

Grade and specification of Dongtou ecological large yellow croaker

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2025 年 9 月 15 日）

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

中国渔业协会 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。

本文件由中国渔业协会提出并归口。

本文件由中国渔业协会发布，版权归中国渔业协会所有，任何组织及个人未经许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位： 。

本文件主要起草人： 。

本文件为首次发布。

洞头生态大黄鱼等级规格

1 范围

本文件规定了洞头区(域)生态大黄鱼质量等级评定规则的术语和定义、基本要求和等级规格要求，描述了相应的试验方法，给出了检验规则和标识的说明。

本文件适用于洞头区生态大黄鱼活品及鲜品的等级规格评定。

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 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/T 18108-2024 鲜海水鱼通则

GB/T 18654.4-2008 养殖鱼类种质检验 第4部分：年龄与生长的测定

GB/T 30891-2014 水产品抽样规范

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

T/SCFA 0019—2024 洞头大黄鱼 深水网箱养殖技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肥满度 condition factor

鱼体去内脏体重与鱼体体长三次方的比值。

[来源：GB/T 18654.4-2008，5.3.3，有修改]

3.2

腹部黄蓝值 abdominal yellowness value

表征大黄鱼腹部色泽黄蓝程度。

注：数值越大表示颜色越黄。

4 要求

4.1 地域养殖条件

在洞头区行政区划内的开放海域或者海岛湾岙，利用海域自然生物资源、通过设施装备进行大水体、低密度养殖达6个月以上的大黄鱼。

养殖海区及理化环境应符合 T/SCFA 0019—2024 中 4.1 和 4.2 的规定。

4.2 产品规格

产品规格以每尾鱼的体重表示，单位为g。体重大于150g/尾，同规格鱼体大小应均匀一致，体重差异不超过100g，并与标示规格一致。

4.3 等级划分

等级划分为特优级和优级两个等级，达到特优级和优级的产品可称为“洞头生态大黄鱼”。

4.4 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	特 优 级	优 级
外观	体形修长，呈黄色或金黄色、有光泽，鳞片紧致、完整，鱼体完整无畸形、体表无擦伤	体形较修长，呈黄色或金黄色、有光泽，鳞片紧致、完整，鱼体完整无畸形、体表或有轻微擦伤
眼	眼球饱满，角膜清晰明亮	
鳃	呈鲜红或紫红色，鳃丝清晰，粘液透明	
气味	具有大黄鱼固有的鲜腥气味，无异味	
肌肉组织	肌肉组织紧密，有弹性，切面有光泽	
蒸煮后品质	具有大黄鱼固有的鲜香气味，肌肉呈蒜瓣状，滋味鲜美	

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

指 标	特 优 级	优 级
肥满度（g/cm³）	≤1.2	≤1.5
体长/体高	≥4.0	≥3.7
尾柄长/尾柄高	≥4.1	≥3.0
粗蛋白（%，湿样）	≥17.5	≥16
粗脂肪（%，湿样）	≤6.0	≤8.0
腹部黄蓝值	≥38.0	≥30.0

5 试验方法

5.1 规格检验

5.1.1 当产品包装的标签上标明规格时，应检验规格。

5.1.2 取单条大黄鱼进行称重，数据准确至 0.1 g。

5.2 感官检验

5.2.1 常规检验

5.2.1.1 在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白糖瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 的要求逐项检验。

5.2.1.1 气味评定时，剪开或用刀切开鱼体的若干处，嗅其气味。若样品有明显异味导致不宜食用，则不必做蒸煮试验。

5.2.2 蒸煮试验

按GB/T 18108-2024中 5.1.2规定的方法测定。

5.3 理化检验

5.3.1 肥满度

按GB/T 18654.4-2008规定的方法测定。

5.3.2 体长/体高

5.3.2.1 将鱼体平置于白色搪瓷盘上，鱼口闭合，鳍条自然展开，用直尺测定体长和体高，并计算体长与体高的比值。

5.3.2.2 体长 (L) 是鱼体吻端至最后一枚脊椎骨末端的距离（见附录 A 中图 A.1）。

5.3.2.3 体高 (H) 是以背部最高隆起处至腹缘（与背腹轴平行）的距离（见附录 A 中图 A.1）。

5.3.3 尾柄长/尾柄高

5.3.3.1 将鱼体平置于白色搪瓷盘上，鱼口闭合，鳍条自然展开，用直尺测定尾柄长和尾柄高，并计算尾柄长与尾柄高的比值。

5.3.3.2 尾柄长 (L_w) 是臀鳍基部后端至尾鳍基部最后一枚椎骨末端（与头尾轴平行）（见附录 A 中图 A.1）。

5.3.3.3 尾柄高 (H_w) 是与背腹轴平行的尾柄最小高度（见附录 A 中图 A.1）。

5.3.4 粗蛋白

取背部去皮肌肉，按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.3.5 粗脂肪

取背部去皮肌肉，按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.4 腹部黄蓝值

按附录 A 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一养殖水体中养殖条件相同，且同一批次捕捞的鱼为同一检验批次。

6.2 抽样方法

按 GB/T 30891-2014 的规定执行。

7 判定规则

7.1.1 同时满足相应等级的指标要求时，则判定为该等级；若不能同时满足时，应以所有指标中最低等级作为其等级。

7.1.2 对检验结果有异议时，在原批次产品中加倍取样进行复检，以复检结果判定为相应等级。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

8.1.1 产品包装标识应清晰、完整、牢固，标注内容应符合 SC/T 3035 的规定，并标明产品名称、规格、原料产地等。

8.1.2 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应洁净、牢固、防水、无异气味，并应符合相关食品安全标准的规定。

8.2.2 应按同一规格、同一批次包装，不应混装。

8.3 运输

8.3.1 运输过程，活体及鲜鱼宜保持运输温度低于 10℃，活体宜充氧运输。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

8.4 贮存

8.4.1 活鱼暂存温度宜低于 15℃，并保持充氧；鲜鱼暂存温度宜低于 10℃，并应离墙、离地存放。

8.4.2 贮存场地应清洁、卫生、无异味、无虫鼠害、无化学品污染。

8.4.3 不同规格、批次的产品应分别存放，标识清楚。

附 录 A
(规范性)

腹部黄蓝值测定方法

A. 1 原理

通过色差仪测定样品体色（黄蓝值， b^* ），根据CIE色空间的Lab, Lch原理，测量得到 b^* 值，正值为黄，负值为蓝，0为中性色， b^* 值越大表示体色越黄。

A. 2 仪器

色差仪：测量区域为 $\phi 8\text{ mm}$ ，照明区域 $\phi 11\text{ mm}$ 。

A. 3 操作过程

A. 3.1 仪器校准

将色差仪的测试端口对准配套校准白板，垂直、贴紧、放平、保持稳定且不漏光，然后按下测试键校准，校准过程中不可移动探头。

A. 3.2 取样测定

样品在送检过程中需避光、低温贮运。取样点如图 A. 1所示，选取大黄鱼腹部（腹1、腹2、腹3）三个位点进行测定。其中腹1为腹鳍起点处；腹2为腹鳍起点与臀鳍起点的中点处；腹3为臀鳍起点处。待显示值稳定后记下 b^* 。

A. 3.3 结果计算

取1、2和3三个位点 b^* 值的平均值，即为样品的体色（黄蓝值）。

- 1—腹部第 1 取样点；
- 2—腹部第 2 取样点；
- 3—腹部第 3 取样点。

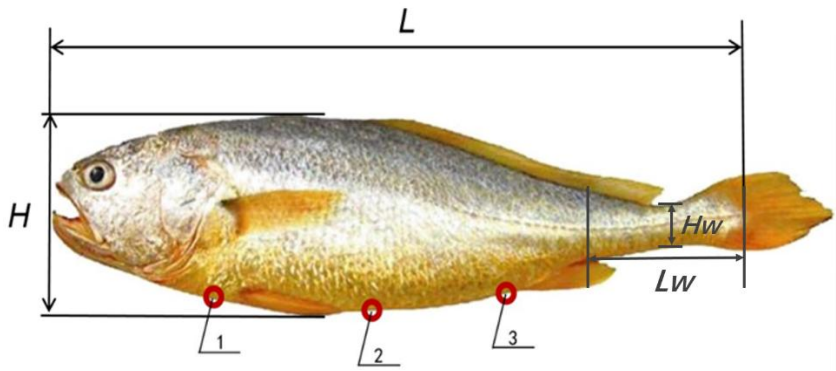


图 A. 1 取样示意图