

团 体 标 准

T/GDFCA XXXX—XXXX

吴川吴阳对虾

Wuchuan wuyang prawn

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省食品流通协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 产品生产地理范围 4

5 技术要求 4

6 包装和加工过程卫生要求 5

7 试验方法 5

8 检验规则 7

9 标识、包装、运输、贮存 7

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

吴川吴阳对虾

1 范围

本文件规定了吴川吴阳对虾的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、产品的标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于吴川吴阳对虾养殖、经营以及其他有关领域。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 36192 活水产品运输技术规范
- 农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 农业部1077号公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- NY/T 840 绿色食品 虾
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吴川吴阳对虾 *Wuchuan wuyang prawn*

在广东省湛江市吴川市吴阳镇水产养殖场采用海水养殖的对虾，具有味道鲜甜、肉质脆嫩等特质。

4 产品生产地理范围

吴川吴阳对虾生产地理范围是：地处北纬21.43°至21.43°、东经110.56°至110.63°之间。

5 技术要求

5.1 养殖水要求

养殖水应符合GB 11607的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有对虾应有色泽
气味	具有对虾应有气味，无异味
状态	具有对虾正常的组织状态，肌肉紧密，有弹性
水煮实验	具有对虾特有的鲜味，口感肌肉组织紧密有弹性，滋味鲜美

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

单位：mg/100g

项目	指标
挥发性盐基氮	≤20

5.4 污染物、添加剂指标

应符合表3的规定。

表 3 污染物、添加剂指标

单位：mg/kg

项目	指标
甲基汞（以Hg计）	≤0.5
无机砷（以As计）	≤0.5
铅（以Pb计）	≤0.5
铬（以Cr计）	≤2.0
镉（以Cd计）	≤0.5
多氯联苯	≤0.02
二氧化硫及亚硫酸盐（以SO ₂ 计）	≤100
注：多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180的总和计。 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。	

5.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

单位：CFU/g

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	——

注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

5.6 安全性指标

5.6.1 农药残留限量应符合表 5 的规定。

表 5 农药残留限量指标

单位：mg/kg

项目	指标
六六六	≤0.1
滴滴涕	≤0.5

5.6.2 兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定及国家有关规定和公告，同时符合表 6 的规定。

表 6 兽药残留限量指标

单位：μg/kg

项目	指标
磺胺类药物（总量）	≤100
氧氟沙星	≤2
诺氟沙星	≤2
洛美沙星	≤2
培氟沙星	≤2
恩诺沙星	≤100（恩诺沙星与环丙沙星之和）
环丙沙星	
氯霉素	不得检出
呋喃唑酮代谢物（AOZ）	不得检出
呋喃它酮代谢物（AMOZ）	不得检出
呋喃妥因代谢物（AHD）	不得检出
呋喃西林代谢物（SEM）	不得检出
孔雀石绿	不得检出

6 包装和加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 一般规定

除另有规定外，试验样品按GB/T 30891的规定进行制备。

7.2 感官要求

色泽、气味、状态按GB 2733的规定进行。

水煮实验按NY/T 840的规定进行。

7.3 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定进行。

7.4 污染物、添加剂指标

7.4.1 甲基汞

按GB 5009.17的规定进行。

7.4.2 无机砷（以As计）

按GB 5009.11的规定进行。

7.4.3 铅（以Pb计）

按GB 5009.12的规定进行。

7.4.4 铬（以Cr计）

按GB 5009.123的规定进行。

7.4.5 镉（以Cd计）

按GB 5009.15的规定进行。

7.4.6 多氯联苯

按GB 5009.190的规定进行。

7.4.7 亚硫酸盐

按GB 5009.34的规定进行。

7.5 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行。

7.6 安全性指标

7.6.1 六六六

按GB/T 5009.19的规定进行。

7.6.2 滴滴涕

按GB/T 5009.19的规定进行。

7.6.3 磺胺类药物（总量）

按农业部1077号公告-1-2008的规定进行。

7.6.4 氧氟沙星

按农业部1077号公告-1-2008的规定进行。

7.6.5 诺氟沙星

按农业部1077号公告-1-2008的规定进行。

7.6.6 洛美沙星

按农业部1077号公告-1-2008的规定进行。

7.6.7 培氟沙星

按农业部1077号公告-1-2008的规定进行。

7.6.8 恩诺沙星

按农业部1077号公告-1-2008的规定进行。

7.6.9 环丙沙星

按农业部1077号公告-1-2008的规定进行。

7.6.10 氯霉素

按GB/T 20756的规定进行。

7.6.11 呋喃唑酮代谢物（AOZ）

按GB 31656.13的规定进行。

7.6.12 呋喃它酮代谢物（AMOZ）

按GB 31656.13的规定进行。

7.6.13 呋喃妥因代谢物（AHD）

按GB 31656.13的规定进行。

7.6.14 呋喃西林代谢物（SEM）

按农业部783号公告-1-2006进行。

7.6.15 孔雀石绿

按GB/T 19857的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

养殖活对虾以同一池或同一养殖场中养殖条件相同的同一天捕捞的产品为同一检验批。

8.2 抽样

应符合GB/T 30891的规定。

8.3 出货检验

8.3.1 每一批次产品出货前，应进行出货检验，出货检验项目包括 5.6.2 中表 6 规定的所有项目。

8.3.2 出货检验的方式可以是快速检测或定量检测。

8.3.3 出货检验的结果符合 5.6.2 中表 6 的规定时方可出货。

8.4 自检

8.4.1 企业实验室应配有能满足吴川吴阳对虾感官要求项目要求的仪器、设备和器具。

8.4.2 企业实验室应建立对感官要求项目的检测操作程序。

8.4.3 企业应委托有资质的检验检测机构承担检验吴川吴阳对虾，应与被委托的检验检测机构签订委托协议书，明确产品抽取、检验项目及出具检验检测报告等事宜，检验项目应包括本文件中规定的全部项目，每年至少进行一次。被委托的检验检测机构对承检的检验项目应具备相应资质。

8.5 判定规则

8.5.1 产品的检验结果符合本标准要求时则判定该批次产品合格。产品的检验结果中感官要求、理化指标、污染物、添加剂指标、微生物指标、安全性指标有一项或以上不符合本标准要求时，则判定该批次产品不合格。

8.5.2 若对检验结果有争议，可申请复检，使用备样样品对不合格项目进行复检。复检结果符合本标准要求时则判定该批次产品合格，若复检结果中感官要求、理化指标、污染物、添加剂指标、安全性指标仍有一项或以上不合格时，则判定该批产品不合格。

8.5.3 产品的微生物指标检验结果不符合本标准要求时，不可复检。

9 标识、包装、运输、贮存

9.1 标识

- 9.1.1 外包装储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定。
- 9.1.2 预包装产品销售包装标识应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。
- 9.2.2 应按同一种类、同一规格包装，不应混装。
- 9.2.3 内包装应包装严密、封口牢固。外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。
- 9.2.4 可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合相应标准的要求。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。
- 9.3.2 产品在运输时应保持干燥、洁净，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，不得暴晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 9.3.3 冻虾产品在运输过程中厢体内温度应不高于 -12°C 。
- 9.3.4 活虾运输应符合 GB/T 36192 相关规定，载水运输时应将水温控制在 $15^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ ，运输过程中如水温过高，可加入适量密封冰块控制水温。

9.4 贮存

- 9.4.1 产品不得与地面直接接触，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
 - 9.4.2 产品应分类存放并标示清楚，用地垫垫起，与地面距离不少于 10 cm；与墙面距离不少于 30 cm。
 - 9.4.3 冻虾贮存环境温度应不高于 -18°C 。
-