ICS CCS

T/STNY

团 体 标 本

T/STNY XXX-2025

鲜活甲鱼分级

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

目 次

前	言								 	 	 		 	 	 	 	 	 		ΙΙ
1	范围.								 	 	 		 	3						
2	规范性	引用文件	‡						 	 	 		 	3						
3	术语和	定义							 	 	 		 	4						
4	养殖要	求							 	 	 		 	4						
5	质量要	求							 	 	 		 	4						
6	标志、	包装、运	运输						 	 	 	• •	 	6						
阼	l录 A	(资料性	()	稻鳖	综合	計 种	养技	术	 	 	 		 	. 8						
陈	l录 B	(资料性	:)	甲鱼	外刑	沙图			 	 	 		 	11						

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。

本文件由金堂县农业农村局提出。

本文件由四川省生态农业发展促进会归口。

本文件起草单位:金堂县农业农村局、中国检验认证集团四川有限公司、南昌大学、江西添鹏生态农业有限公司、四川聚农智创农业科技有限公司、四川农业大学、四川荣稻科技有限公司、成都市稻鳖产业协会、四川新雅轩食品有限公司。

本文件主要起草人: 赵莉、陈瑶、唐旻子、何俪思、江林、周为仪、李平。

鲜活甲鱼分级

1 范围

本文件规定了鲜活甲鱼的术语和定义、养殖要求、质量要求、标志、包装、运输。本文件适用于鲜活甲鱼的分级要求。

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 包装储运图形符号标志
- GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分: 禾谷类
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
- GB/T 21044 中华警
- GB/T 22213 水产养殖术语
- GB/T 26876 中华鳖池塘养殖技术规范
- 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
- SC/T 1009 稻田养鱼技术规范
- SC/T 1107 中华鳖 亲鳖和苗种
- SC/T 1135.3 稻渔综合种养技术规范 第3部分:稻蟹
- NY/T 847 水稻产地环境技术条件

3 术语和定义

GB/T 22213 和 SC/T 1108界定的术语和定义适用于本文件。

4 养殖要求

4.1 亲鳖来源

亲鳖由自然生长于天然水域捕获或从本地省级良种场培育而成的中华鳖。

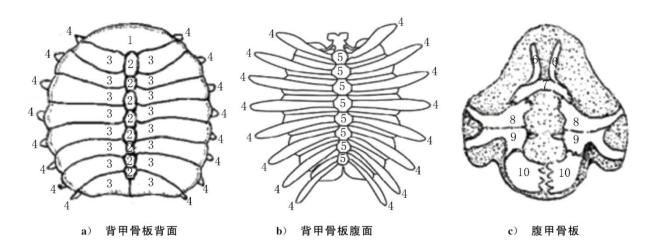
4.2 养殖技术

池塘养殖应符合GBT 26876的规定,稻鳖共养应符合附录A的规定。

5 质量要求

5.1 外形

外形扁平,呈卵圆形或椭圆形。体背、腹有骨质硬甲,背甲外缘有胶质裙边。背部青灰色、黄橄榄色、橄榄色或暗褐色,部分有花斑,表皮上有突起小疣和隆起纵纹。腹部粉色、乳白、灰白或黄白色,部分个体腹部有黑色斑块。稚鳖腹部橘红色,幼体裙边有黑色具浅色镶边的圆斑,腹部有对称的浅灰色斑点。头颈及四肢可伸展至裙边之外,也可缩于裙边内。甲鱼背甲骨板与腹甲骨板图见图1,甲鱼外形图见附录B。



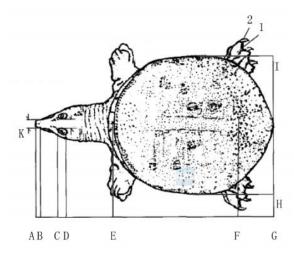
标引序号说明:

1 ——颈板; 6 ——上腹骨板; 2 ——椎板; 7 ——内腹骨板; 3 ——肋板; 8 ——中腹骨板; 4 ——肋骨; 9 ——下腹骨板; 5 ——脊椎骨; 10 ——剑腹骨板。

图 1 甲鱼背甲骨板与腹甲骨板图

5.2 可量性状

甲鱼外形测量示意图见图2。



标引序号说明:

 AB ——吻突长;
 HI ——背部宽;

 AC ——吻长;
 K ——吻突宽;

 CD ——眶径;
 J ——眶间距;

 EG ——背部长;
 1 ——蹼;

 FG ——后端裙边宽;
 2 ——趾爪。

图 2 甲鱼外形测量示意图

5.3 感官要求

甲鱼的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法					
	体表完整无损,裙边宽而厚,体质健壮,爬行、游泳动作自如、敏捷,同品种、同规格的甲鱼 个体均匀,体表清洁	在光线充足、无异味环境、能保证甲鱼正常活动的温度条件下进行目测和手试、鼻嗅检查。对样品的活力进行目测。 将甲鱼腹部朝上,背部朝下,放置于白瓷盘中,数秒种内立即					
色泽	保持活体状态固有体色	翻正,视为体质健壮,否则为体质弱;用手拉甲鱼的后腿,有力回					
气味	本品应有的气味,无异味	缩的视为体质健壮,否则为体质弱;用手将甲鱼的头和颈部拉出背					
组织	肌肉紧密、有弹性	甲外,能迅速缩回甲内的视为体质健壮;若颈部粗大,不易缩回甲					
1 注力	鳖体强壮,行动快捷,翻身灵活,个体凶猛, 咬合有劲。	内的为病鳖;用手轻压腹甲,腹部皮肤向外臌胀的为浮肿鳖或脂肪 肝病鳖。					

5.4 分级

5.4.1 等级划分

甲鱼按照生长年份划分为两个级别年份甲鱼和稻田甲鱼,划分依据见表2。

表 2 甲鱼分类

项 目	年份甲鱼	稻田甲鱼					
生长年份	≥8 冬龄	3 冬龄≤年份≤5 冬龄					
中腹骨板间距	≤1cm	>1cm					
下腹骨板间距	≤1cm	>1cm					
剑腹骨板间距	≤1cm	>1cm					
注:中腹骨板间距、下腹	复骨板间距、剑腹骨板间距指图 1 C) 腹甲骨板	中 6、8、9、10 各腹骨板之间的最短距离。					

5.4.2 理化指标

各等级理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

	福口		等	检测方法			
项目			年份甲鱼	1			
	蛋白质 ^a g/100g ≥		20	17	GB 5009.5		
	鲜味氨基酸 bg/100g	≥	6	7	GB 5009. 124		
	裙边占比 [°]	≽	0. 3	0. 3	GB/T 21044		
	胶原蛋白゜	≽	2. 0	1. 0	GB/T 9695.23		

- a 蛋白仅适用于肌肉;
- b 鲜味氨基酸包含谷氨酸、天冬氨酸、甘氨酸、丙氨酸、精氨酸 5 种;
- c 裙边占比指后端裙边宽/背部长的比值,即图 2 中 FG/EG 比值;
- d 胶原蛋白仅适用于甲鱼裙边。

5.5 安全指标

兽药残留及有毒有害物质限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。安全指标应符合表 4 的规定。

表 4 安全指标

检验项目	指标	检测方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0	GB 5009. 12
镉(以Cd计),mg/kg	≤0.1	GB 5009. 15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计),mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯, ug/kg	≤20	GB 5009.190

6 标志、包装、运输

6.1 标志

宜有产品标志,标志信息宜包括产品名称、产地、生产单位或销售单位、联系方式。

6.2 包装

- 6.2.1 活鳌采用布袋、麻袋、竹筐、木箱、木桶、塑料箱、泡沫箱、塑料桶等。包装容器应坚固、洁净、无毒、无异味,并具有良好的排水条件,箱内垫充物应清洗、消毒、无污染。
- 6.2.2 活鳌装运前应停食 1d~2d。
- 6.2.3 活鳌包装,每只应隔离,避免互相挤压、撕咬。常用包装方法有:
 - a) 布袋、麻袋包装: 1只布袋/麻袋装1只鳌,扎紧袋口;
 - b) 竹筐、木箱和塑料箱包装:装运前,应先布袋、麻袋包装后放入箱中,每箱不宜超过2层。 固紧封盖,严防活鳖逃跑;

c) 特制鳌箱,分隔包装:箱子规格视装运量而定,箱的中间可嵌人大小不同的隔板,每格内放一只活鳌。

6.3 运输

活鳖运输宜用冷藏运输车或有降温装置的运输设备,如采用冰块降温,降温用冰应符合相关法律法规和标准规定。运输工具在装活鳖前应清洗,宜用高锰酸钾溶液消毒,做到洁净、无毒、无异味,严防污染。必要时应有包装储运图示标志,标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.4 贮存

- 6.4.1 活鳖可在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱、塑料箱等水体中暂养:
 - a) 宜单只贮存;
 - b) 暂养水量以淹没裙边为宜;
 - c) 宜低温贮存,建议贮存温度为8 $\mathbb{C}\sim12\mathbb{C}$;
 - d) 暂养用水应符合 NY 5051 的规定。
- 6.4.2 贮运过程中应轻放轻运,避免挤压与碰撞,并不得脱水;贮运过程中应严防蚊子叮咬、曝晒。

附 录 A (资料性) 稻鳖综合种养技术

A.1 环境条件

A. 1.1 稻田选择

宜选择交通方便、地域开阔、阳光充足、相对安静、不受旱灾与洪涝影响的稻田,应符合 NY/T 847 的规定。

A. 1. 2 水源与水质

水源充足, 无污染, 排灌方便, 养殖水质应符合 GB 11607 的规定。

A. 1. 3 防逃设施

土池用内壁光滑、坚固耐用的材料将各个养殖池围拦。围栏设施距塘边 50cm 以上的池堤上, 高出堤面 40 cm~50 cm, 竖直埋人土中 15 cm~20cm, 池塘四角处围成弧形。池塘进、排水口处安装金属或聚乙烯的防逃拦网。

A. 2 鳖种放养

A. 2.1 苗种来源

应来源于具有水产苗种生产资质的企业生产的中华鳖苗种。自繁自育的种质应符合GB/T 21044的要求。

A. 2. 2 检疫检验

苗种放养前应进行产地检疫证明的验证,苗种质量应符合SC/T 1107的要求。

A. 2. 3 放养时间

宜为4月~5月,水温稳定在18℃以上放鳖苗。

A. 2. 4 放养规格与密度

甲鱼的放养规格与密度见表A.1。

表 A. 1 甲鱼放养规格与密度

单位: 667 m²

放养规格	放养密度 (只)
幼鳖(200g~750g)	50~100
稚鳖(70g~200g)	80~120

A. 2. 5 放养方法

甲鱼放养前的消毒和放养方法按GB/T 26876的要求执行。

A. 3 水稻栽培

A. 3. 1 品种

宜选用抗倒伏、抗病的优良水稻品种,种子质量应符合 GB 4404.1的要求。

A. 3. 2 密度

在单季稻模式中,每年5月中旬6月初种植水稻。应符合SC/T 1135.5的规定。

A. 3. 3 日常管理

A. 3. 3. 1 水肥管理

甲鱼养殖池塘种植水稻的一般无需施肥。初次开展稻鳖共作的稻田,施肥方法应按SC/T 1009的要求执行。可根据水稻生长情况喷施叶面肥。

A. 3. 3. 2 病虫害防治

病虫害防治以稻鳖共生互利、水稻合理稀栽,以及性诱剂、杀虫灯引诱等生态防控措施为主。病虫害发生时使用低毒、低残留农药。病虫害发生时按SC/T 1009的要求执行。

A. 3. 3. 3 水稻收割

10月中下旬收获,籽粒成熟度达到85%~90%时收割为宜。

A. 4 养殖管理

A. 4.1 饵料及投喂

投喂甲鱼人工配合饲料,饲料质量应符合GB/T32140的要求,投饲管理参照GB/T 26876的规定执行。 投饲应定时、定位、定质、定量。摄食旺季,每天投饲2次,分别于早、晚进行,投喂量以0.5h内吃完为 宜。

A. 4. 2 水质调节

根据水质变化情况适时调控,水质应符合GB 11607的规定。调节方法按照GB/T 26876的规定执行。

A. 4. 3 巡查

观察鳖的摄食和活动情况,检修防逃设施。及时清除敌害生物。加强雨期的巡察,及时排洪、捞杂。

A. 4. 4 疾病防治

鳖病以防为主,积极治疗。鳖病防治按照GB/T 26876的规定执行。

A. 4. 5 预防敌害

及时清除水蛇、水老鼠等敌害生物、驱赶鸟类、有条件的地方可设置防护网。

A. 5 收获

A. 5. 1 搁田

收获前1个月排水搁田,搁田时,应缓慢排水,使鳖进入沟坑,防止鳖逃逸。收割前7天断水。

A. 5. 2 鳖的越冬或起捕

A. 5. 2. 1 越冬

鳖的越冬管理按照GB/T 26876的规定执行。晒田后,沟坑内应及时注入新水,水位保持在50 cm以上。冬眠期间不应注水和排水,冰封时应及时在冰面上打洞。

A. 5. 2. 2 起捕

可采用钩捕、地笼或清底翻挖等方式。

附 录 B (资料性) 甲鱼外形图



a) 稻田甲鱼



b) 年份甲鱼

图B.1 甲鱼外形图