ICS 67.120.30
CCS B 52

DB3208

淮　安　市　地　方　标　准

DB3208/T 231—2024

盱眙龙虾（活体）

Xuyi crayfish（living body）

2024－12－16 发布　　2024－12－31 实施

淮安市市场监督管理局　　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。

本文件由江苏省盱眙龙虾协会提出。

本文件由淮安市农业农村局归口并组织实施。

本文件起草单位：江苏省盱眙龙虾协会、江苏省盱眙龙虾产业发展股份有限公司、盱眙县市场监督管理局、盱眙县农业农村局、江苏省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：袁孝春、徐双、欧丽、谢彪、赵苹、张书、刘晓倩。

盱眙龙虾（活体）

1 范围

本文件规定了盱眙龙虾（活体）的质量要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存的内容。

本文件适用于产于淮安市盱眙县境内的克氏原螯虾。

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/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盱眙龙虾 Xuyi crayfish

在江苏省盱眙县境内人工养殖，其质量符合本文件要求的克氏原螯虾活体。

4 质量要求

4.1 感官指标

4.1.1 盱眙龙虾的分级指标见表1，重量和体长根据表1中不同级别符合相应要求。

表1 盱眙龙虾分级指标

项目	虾王	两虾	特大	大号	中号	小号
重量/g	≥70	50～70	45～50	40～45	30～40	20～30
体长/cm	≥10	≥9	≥8.5	≥8	≥7	≥5.5

4.1.2 盱眙龙虾的分等指标见表 2，行动、体色、体表、鳃气味、畸形率和损伤率根据表 2 中不同等次符合相应要求。

表2 盱眙龙虾的分等指标

项目	特等	一等	二等
行动	反应敏捷	反应迅速	行动正常
体色	头胸甲、腹甲及螯足、步足呈红色，腹部呈白色	头胸甲、腹甲及螯足、步足呈红色或浅红带青色，腹部呈白或者粉红色	头胸甲、腹甲及螯足、步足呈浅红带青色，腹部呈粉红色
体表	体表光洁，无附着物	少量附着物	少量黑垢
鳃	鳃灰白色，清洁无病变、无异物、无异味	鳃灰白色或土黄色，清洁无病变、无异物、无异味	鳃灰白色或土黄色，无病变、无异味
气味	气味正常，无异味	气味正常，无异味	气味正常，无异味
畸形率/ %	≤2	≤5	≤10
损伤率/ %	≤3	≤8	≤15

4.2 理化指标

理化指标见表3。

表3 理化指标

项目	指标
水分/ %	≤81
灰分/ %	≤3.0
粗蛋白/ %	16～20
粗脂肪/ %	≤6
氨基酸/ %	≥15.26
出肉率/ %	≥21

5 试验方法

5.1 感官指标的检测

在光线充足，无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，用目测、尺量、手指压、鼻嗅等进行感官检验。

5.2 理化指标的检测

5.2.1 水分的检测

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.2.2 灰分的检测

按GB/T 5009.4 的规定执行。

5.2.3 粗蛋白的检测

按 GB/T 5009.5 规定执行。

5.2.4 粗脂肪的检测

按 GB/T 5009.6 规定执行。

5.2.5 氨基酸的检测

按 GB/T 5009.124 规定执行。

5.2.6 出肉率的检测

20 尾虾为一组，随机取出，用水冲洗干净，纱布抹干，分别称重、量长并测量总重（W）；然后用沸水煮6 min～7 min，冷却，去除虾壳、附肢、腮、胃等非肌肉部分，得到的肌肉（不包括第一步足的肌肉）称重（S），占总重的百分比即为出肉率，实验重复三组，按式（1）计算：

$$P=\frac{S}{W}\times 100\% \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

P ——出肉率，%；

S ——肌肉重，kg；

W ——总重，kg。

6 检验规则

6.1 组批规则和抽样方法

6.1.1 组批规则

盱眙龙虾以同一区域同一时间收获的未经分拣或已按规格分拣过的克氏螯虾为一个批次。

6.1.2 抽样方法

6.1.2.1 感官检验抽样

随机抽样，批量在100只以下（含100只）,取样只数为20只；批量在101只～1000只范围内，取样只数为批量的7 %；批量在1001只～10000只范围内，取样只数为批量的5 %；批量在10000只以上，取样只数为批量的3 %；样本总数不低于20只。

6.1.2.2 理化检测抽样

从感官检验抽取的样品中随机抽样。批量在1000只以下（含1000只），取样只数为雌、雄各10只；批量在1001只～10000只范围内，取样只数为雌、雄各15只；批量在10000只以上，取样只数为雌、雄各20只。

6.1.3 试样制备

至少取20只盱眙龙虾清洗后，去头剥壳抽肠腺，将所得虾肉绞碎混合均匀后备用；试样量为400 g，分为两份，其中一份用于检验，另一份作为留样。

6.2 检验

6.2.1 检验分类

产品检验分常规检验和型式检验。

6.2.2 常规检验

检验项目为感官特征、畸形率、损伤率。

6.2.3 型式检验

有下列情况之一时应进行例行检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

a) 新捕捞区域捕捞的盱眙龙虾；
b) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验；
c) 盱眙龙虾捕捞区域条件发生变化，可能影响产品质量时；
d) 出水检验与上次型式检验有大差异时；
e) 国家市场监管部门提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 所有检验指标都符合本文件的规定，则判定该批产品合格。

6.3.2 两项或两项以上不符合本文件的规定，则判该批产品不合格；有一项指标不合格，可进行复检，以复检结果为准，仍不合格则为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装上应有牢固、明显的标志，并符合GB 7718的规定。

7.2 包装

将虾装于蒲包、网袋、竹筐及其他专用的包装材料，包装材料应卫生，洁净，无毒、无害、无味并有利于虾体保活。同时应保证其所需氧气充足。运输包装箱的图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 运输

在4 ℃左右的低温清洁的环境中装运，保证存活。运输工具在装货前应清洗、消毒，做到洁净、无毒、无异味。运输过程中，防温度剧变、挤压、剧烈震动，不应与有害物质混运，严防运输污染。

7.4 贮存

贮存在4 ℃低温中。定期喷水，保持虾体潮湿，喷水水质符合GB 11607的规定。贮存容器及场所应防止有毒有害物质污染。