

T/QJCIPA

潜江龙虾产业发展促进会团体标准

T/QJCIPA 002—2023

冷冻小龙虾虾尾质量要求

Quality requirements for frozen crayfish tails

2023-04-27 发布

2023-05-20 实施

潜江龙虾产业发展促进会

发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分级 2

5 质量要求 2

 5.1 感官要求 2

 5.2 理化指标 2

 5.3 农药和兽药残留限量 2

 5.4 污染物限量 3

6 试验方法 3

 6.1 感官 3

 6.2 理化指标 3

 6.3 农药和兽药残留 3

 6.4 污染物 4

7 检验规则 4

 7.1 组批规则 4

 7.2 抽样方法 4

 7.3 检验分类 4

8 判定规则 5

 8.1 感官 5

 8.2 理化指标 5

 8.3 农药和兽药残留 5

 8.4 污染物 5

参考文献 6

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。

本文件由武汉轻工大学提出。

本文件由潜江龙虾产业发展促进会归口。

本文件起草单位：武汉轻工大学、潜江市公共检测中心、湖北省标准化与质量研究院、湖北莱克现代农业科技发展有限公司、湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司、湖北省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、潜江龙虾产业融合发展服务中心、湖北餐虎食品有限公司。

本文件主要起草人：王桥、刘言、殷娇娇、柳鑫、段烁、李佳文、涂凡、李响、田佳鑫、夏鸿轶、宫智勇、邹圣碧、王丽晴、夏珍珍、舒娜娜、余启芝、李军、邱振帮、李晓兵。

本文件首次发布。

本文件实施应用中如有疑问或对本文件提出有关修改意见建议可咨询、反馈至潜江龙虾产业发展促进会，联系电话：0728-6895633，邮箱：601925666@qq.com。

冷冻小龙虾尾质量要求

1 范围

本文件规定了冷冻小龙虾尾的产品分级、质量要求、试验方法、检验规则以及判定规则的要求。
本文件适用于小龙虾经清洗、去头后冷冻制品的质量要求。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857—2005 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定液相色谱-质谱法

GB/T 30891—2014 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 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

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 31658.2 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 36193—2018 水产品加工术语

GB/T 37062—2018 水产品感官评价指南

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小龙虾尾 crayfish tails

小龙虾经清洗、去头的部分(带壳)。

3.2

冷冻生制品 frozen uncooked food

用低温使小龙虾尾组织中水分转变为冰晶的方法加工的制品。

[来源：GB/T 36193—2018 定义6.6，有修改]

3.3

冷冻熟制品 frozen cooked food

用低温使经过蒸煮后小龙虾尾组织中水分转变为冰晶的方法加工的非即食制品。

[来源：GB/T 36193—2018 定义6.6，有修改]

4 产品分级

小龙虾应具有本身正常体色（深红色、红色、褐红色、青色），体形正常，体表干净无附着物；具有水产品的腥味，无臭味、无异味。冷冻小龙虾尾分级应符合表1的规定。

表 1 冷冻小龙虾尾分级

等级	一级	二级	三级	四级
重量（g）	500	500	500	500
粒数（个）	<25	26~35	36~50	50以上
注：虾尾重量不包括冰衣部分。				

5 质量要求

5.1 感官要求

感官评价指标应符合表 2 的规定。

表 2 感官评价指标

分类	项目	精品	优品
生制品	外观（带壳）	具有小龙虾固有颜色，鲜亮；	具有小龙虾固有颜色，灰暗；
	外观（去壳）	半透明、全白或浅灰	白色、发暗
	气味	新鲜	无异味
	杂质	清洁，无杂质	清洁，有轻微杂质
熟制品	外观	肉色呈珍珠白色	肉色呈石灰色
	气味	具小龙虾特有香味，新鲜	气味新鲜，正常
	黏连度	虾壳与肌肉不易剥分离	虾壳与肌肉有轻微黏连
	质地	入口肉质有弹性，非常紧密	入口肉质有弹性、紧密
	滋味	滋味鲜美	滋味较鲜

5.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	限量
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤20

5.3 农药和兽药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650和GB 31650.1的规定，同时应符合表4的规定。

表 4 常见农药和兽药残留限量

序号	检验项目	限量
1	孔雀石绿（mg/kg）	不得检出
2	氯霉素（mg/kg）	不得检出
3	呋喃唑酮代谢物	不得检出
4	呋喃妥因代谢物	不得检出
5	恩诺沙星	≤100 μg/kg（肌肉）
6	土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	≤200 μg/kg（肌肉）
7	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	不得检出
8	氧氟沙星	≤2 μg/kg（肌肉）
9	诺氟沙星	≤2 μg/kg（肌肉）

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6 试验方法

6.1 感官

6.1.1 生制品

按照GB/T 37062—2018中5.2.1规定解冻试样。按照在光线充足，无异味的环境中，将试样置于白色瓷盘上，按照本文件5.1的要求逐项检验。

6.1.2 熟制品

- 6.1.2.1 按照 GB/T 37062—2018 中 5.2.1 的规定解冻试样。按照本文件 5.1 的要求逐项检验。
- 6.1.2.2 应先评价气味，并注意有无异味以及黏连度，再加热后品尝样品，评价其滋味和质地。
- 6.1.2.3 品尝下一个样品前，应用清水漱口，消除前一个样品的残留口感。

6.2 理化指标

挥发性盐基氮应按照 GB 5009.228 的规定测定。

6.3 农药和兽药残留

6.3.1 孔雀石绿

按照GB/T 19857—2005的规定测定。

6.3.2 氯霉素

按照GB 31658.2的规定测定。

6.3.3 呋喃唑酮代谢物

按照GB 31656.13的规定测定。

6.3.4 呋喃妥因代谢物

按照GB 31656.13的规定测定。

6.3.5 恩诺沙星

按照农业部1077号公告-1-2008的规定测定。

6.3.6 土霉素/金霉素/四环素

按照GB 31656.11—2021中方法二 液相色谱-串联质谱法的规定测定。

6.3.7 五氯酚酸钠

按照GB 23200.92的规定测定。

6.3.8 氧氟沙星

按照农业部1077号公告-1-2008的规定测定。

6.3.9 诺氟沙星

按照农业部1077号公告-1-2008的规定测定。

6.4 污染物

按照GB 2762的规定测定。

7 检验规则

7.1 组批规则

抽检时，以同原料、同条件下、同一天生产包装的产品为一检验批。

7.2 抽样方法

加工产品在出厂检验时，按照GB/T 30891的规定进行非破坏性检验抽样和破坏性检验抽样规则执行，其中非破坏性检验抽样方法应符合GB/T 30891—2014附录A中A.1抽样方案I的要求。

7.3 检验分类

7.3.1 批次检验

出厂时应进行批次检验，检验内容包括感官和理化指标的检测，批次检验合格后方可出厂。

7.3.2 型式检验

型式检验应每半年进行至少一次，按照批次检验方式进行。当有以下情形之一时，应进行型式检验，检验项目为本标准中规定的全部项目：

- 新建冷冻小龙虾尾生产线；
- 生产工艺发生较大变化，有可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 有关监督机构提出要求时。

8 判定规则

8.1 感官

感官检验所检项目应按照本文件 5.1 表 2 中的规定进行分级，抽样方案应按照 GB/T 30891—2014 附录 A 中的 A.1 的要求进行，如在其中一个等级批次合格率不低于抽样方案对应总体量的合格判定数（c），则判定为当前等级。

8.2 理化指标

理化指标应符合本文件 5.2 的规定，如指标不合格，则判定该批产品不合格。

8.3 农药和兽药残留

农药和兽药残留限量均应符合本文件 5.3 的规定，如有 1 项及 1 项以上指标不合格，则判定该批产品不合格。

8.4 污染物

污染物限量均应符合本文件 5.4 的规定，如有 1 项及 1 项以上指标不合格，则判定该批产品不合格。

参 考 文 献

- [1] GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 - [2] GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
-