

DB42

湖 北 省 地 方 标 准

DB42/T 1852—2022

小龙虾电商交易、配送规程

Specification for E-commerce transaction and distribution of
crayfish

地方标准信息服务平台

2022 - 04 - 25 发布

2022 - 05 - 17 实施

湖北省市场监督管理局 发布

目 次

| | |
|---------------------|-----|
| 前言 | III |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 电商交易 | 2 |
| 4.1 交易流程 | 2 |
| 4.2 交易规范 | 2 |
| 5 运输配送 | 3 |
| 5.1 储藏方式 | 3 |
| 5.2 配送设施及温度要求 | 3 |
| 5.3 配送要求 | 3 |
| 6 收货验货 | 3 |
| 7 纠纷赔付 | 3 |

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

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。

本文件由湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司提出。

本文件由湖北省物流标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司、湖北虾品荟网络科技有限公司、湖北省标准化与质量研究院、潜江市信息与标准化所、潜江市商务局、潜江龙虾产业发展促进会。

本文件主要起草人：康峻、苏静、王丽晴、郭汝强、李红卫、李响、张锐、杜强、杨淑芳、张琴、丁莉琼、胡莎莎、田佳鑫、夏鸿轶。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司，联系电话：0728-6281088，邮箱：124824557@qq.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北省物流标准化技术委员会，联系电话：027-88075773，邮箱：hubs_tc29@163.com。

地方标准信息服务平台

小龙虾电商交易、配送规程

1 范围

本文件规定了鲜活小龙虾电商交易流程、交易规范、运输配送、收货验货、纠纷赔付要求。
本文件适用于鲜活小龙虾电商交易及配送。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
GB/T 36192 活水产品运输技术规范
NY/T 840 绿色食品虾
NY 5073 无公害食品水产品中有毒有害物质限量
SB/T 10693—2012 网络购物术语
SB/T 10876—2012 淡水小龙虾购销规范
SB/T 11134 电子商务商品标价通用技术条件
DB42/T 1490 小龙虾冷链物流服务标准

3 术语和定义

DB42/T 1490、SB/T 10693、DB42/T 1490界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

小龙虾 crayfish

学名克氏原螯虾（*procambarus, darkii*），俗称小龙虾。

新鲜充满活力未改变其物理化学形态和形状，保留其自然特性的成年小龙虾。

[来源：DB42/T 1490—2018，3.1，有修改]

3.2

先行赔付 compensate in advance

电商平台商户不履行赔偿约定时，消费者向电商平台经营者提出赔偿申请，电商平台经营者先行向消费者赔偿，再对商户进行追偿的行为。

[来源：SB/T 10693—2012，3.6.6，有修改]

3.3

冷链物流 cold chain logistics

在低温状态的物流网络下冷链物流全过程从供应地向接收地实体流动过程。根据实际需要，将生产、加工、包装、信息处理、储存、装卸、运输、流通、配送、产品的追溯与召回等基本功能实施有机结合。

[来源：DB42/T 1490—2018，3.2]

4 电商交易

4.1 交易流程

购买者浏览商品展示页面，可向电商平台了解及核实购买信息，购买者向电商平台确认订单并支付货款后，由电商平台统一运输配送，运输配送应符合本文件第五章要求，购买者收货验货可参考本文件第六章，如发生纠纷赔付应按照本文件第七章的要求处理，交易流程见图 1 所示。

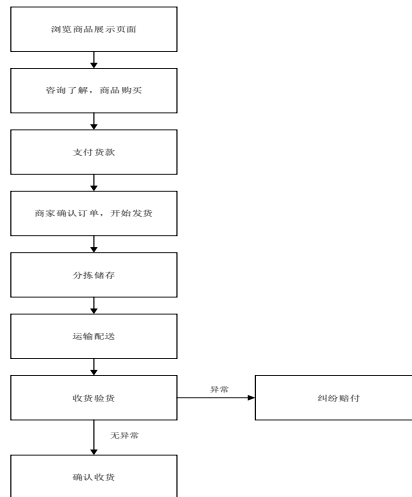


图 1 交易流程图

4.2 交易规范

4.2.1 电商平台应展示小龙虾商品交易信息，商品展示页面信息符合 SB/T 11134 要求，食品安全要求应符合 GB 2733 要求，污染物限量和渔药残留限量要求及检验应符合 NY/T 840 的规定，水产品有毒有害物质限量要求及检验应符合 NY 5073 的规定。

4.2.2 商品页面应显示小龙虾详情交易信息，小龙虾详情页品种展示信息应标注为鲜活小龙虾。

4.2.3 鲜活小龙虾常见规格参考表 1。

表1 鲜活小龙虾规格

| 种类 | 规格等级 | 重量 | 颜色 |
|----|---------|-----------|------------|
| 红虾 | 小红虾 | <25 g | 红色、深红色、褐红色 |
| | 红虾（中红虾） | 25 g~34 g | |
| | 大红虾 | 35 g~44 g | |
| | 炮头红虾 | 45 g~65 g | |
| | 精品炮头红虾 | 65 g以上 | |
| 青虾 | 小青虾 | <25 g | 青色、麻青色 |
| | 青虾（中青虾） | 25 g~34 g | |
| | 大青虾 | 35 g~44 g | |
| | 炮头青虾 | 45 g~65 g | |
| | 精品炮头青虾 | 65 g以上 | |

注1：称重重量小数位可四舍五入。

注2：重量≥25 g的规格等级与SB/T 10876—2012中淡水小龙虾一级至四级对应。

5 运输配送

5.1 储藏方式

储藏装运方式可参考DB42/T 1490鲜活成虾冷链物流中的箱体储藏（泡沫箱）或冷库储藏（空调间）方式。

5.2 配送设施及温度要求

设施条件及配送温度应符合DB42/T 1490的规定。

5.3 配送要求

配送应满足以下要求：

- 配送过程应符合 GB/T 28577、GB/T 36192 要求；
- 运输时，放置鲜活小龙虾的工具应松紧有度，不应挤压，保持空气流通，气温过高时宜加冰运输，确保销售或加工的鲜活度；
- 运输所用盛装容器、车辆应消毒后方可装运，不应同畜禽等易污染物混装、混运。

6 收货验货

线上与电商平台商家确定小龙虾产品信息以及发货方式，联系电商平台发货，发货运输宜选择冷链物流运输，收货处理方式包括但不限于：

- a) 收到货后第一时间查看小龙虾鲜活度，拍照或录制视频并及时上传，提供证据给电商平台商家进行处理，小龙虾鲜活度应符合表 2 的要求；
- b) 鲜活小龙虾货品应符合规格及鲜活要求，反之联系电商平台商家进行协商退款处理，并可根据实际情况申请先行赔付。

表2 小龙虾鲜活度参考

| 鲜活状态 | 色泽 | 气味 | 活力 | 清洁度 | 形态 |
|------|------------------------|-------|----------------|------------|---------------------|
| 正常 | 固有色泽为青色、麻青色、红色、深红色、红褐色 | 正常无异味 | 爪张、尾弹、活力强、肉质饱满 | 腮白、腹白、透明度好 | 硬实、弹性高， 虾体完整，无残肢 |

7 纠纷赔付

7.1.1 购买者线上选购时应确认电商平台商家承担运输中小龙虾成活率，如成活率不达标，提供证据后，商家应以补偿差价进行先行赔付，成活率执行 DB42/T 1490 验货标准要求。

7.1.2 购买者在电商平台进行交易时，发生消费纠纷或者其合法权益受到损害的，电商平台的经营者应积极协助并维护其合法权益。