

ICS 65.150

B 52

备案号：

DB42

湖北省地方标准

DB42/T 1394—2018

活体小龙虾分级标准

Grading standard for live crawfish

(报批稿)

地方标准信息服务平台

2018-09-04 发布

2018-11-24 实施

湖北省质量技术监督局 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 要求	2
5 试验方法	2
6 检验规则	2
7 标志与包装	3

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由江汉艺术职业学院饮食文化学院提出。

本标准由湖北省农业厅归口管理。

本标准起草单位：潜江市信息与标准化所、潜江市小龙虾烹饪职业技能培训学校、潜江虾府餐饮管理公司、中国虾谷网、潜江虾皇实业有限公司、潜江市烹饪酒店行业协会。

本标准主要起草人：张国安、李加红、杨淑芳、邹开封、张远华、潘红羽、吴潜汉。

地方标准信息服务平台

活体小龙虾分级标准

1 范围

本标准规定了活体小龙虾分级标准的要求、试验方法、检验规则及标志与包装。
本标准适用于活体小龙虾的分级。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的版本适用于本文件，凡是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。

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

SC/T 3016 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

红虾 red crayfish

体长 50~90 mm，体重 15~100 g，体呈深红色、红色或褐红色的小龙虾。

3.2

青虾 blue crayfish

体长 15~90 mm，体重 10~50 g，体呈青色或青灰色的小龙虾。

3.3

库虾 stock of crayfish

体小，不适合作为种苗或商品虾出售的小龙虾。

3.4

出厂（场）检验 factory (field) inspection

对最终产品的质量特性进行检验和试机，以确保未经检验和试验的产品或不合格产品不出厂（场）。适用于对最终产品的检验和试机。

3.5

型式检验 type inspection

依据产品标准，由质量技术监督部门或检验机构对产品各项指标进行的抽样全面检验。检验项目为技术要求中规定的所有项目。

3.6

周期性检验 periodic test

规定的时间间隔从逐批检验合格的某批或若干批中抽样进行的检验，适用于生产过程稳定的检验。

4 要求

4.1 感官要求

活虾具有本身正常的体色（深红色、红色、褐红色、青色）；体表干净有光泽，无附着物；体态匀称，附肢齐全，体形正常，肌肉组织坚实，弹性良好；有水产品的腥味，无臭味；活动敏捷，无病态。活虾分级规格按照颜色分类应符合表 1 的要求。

表 1 分级规格分类

红虾（深红色、红色、褐红色）	青虾（青色）
库虾：10-19g	库虾：10-14g
四级虾：20-29g	小青虾：15-19g
三级虾：30-39g	中青虾：20-29g
二级虾：40-49g	大青虾：30g 以上
一级虾：50g 以上	

4.2 安全卫生要求及检验

污染物限量、渔药残留限量和食品添加剂限量要求及检验按照 NY 5073 和 NY/T 840 标准中有关要求执行。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 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，按感官要求 4.1 逐项检验。

5.1.2 水煮实验：当感官判定不能判定活虾品质时，按照样品:水=1:4 的比例，采用水煮实验。即在不产生任何气味的容器中加入 1600ml 饮用水，将水烧开后，取 400g 洗净的样品放入容器中，加盖，煮 5min~6min，开盖，再品尝肉质。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

活虾以同一虾池或同一养殖场中养殖条件相同的产品为一检验批。

6.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。即虾类样本量 ≥ 10 尾，检样量 ≥ 400 g。

6.1.3 试样制备

按 SC/T 3016 中附录 C 的规定执行。

6.2 检验分类

产品分为出厂（场）检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂（场）检验，出厂（场）检验由生产者执行，检验项目为感官指标。

6.2.2 型式检验

有下列情况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。

- a) 新建养殖场的养殖虾；
- b) 养殖条件发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 有关行政主管部门提出进行型式检验时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

6.3 判定规则

6.3.1 活虾感官检验所检项目应全部符合 4.1 条规定；结果的判定按 SC/T 3016 表 1 的规定执行。

7 标志与包装

7.1 标志

所有产品应注明注册商标、产地、生产单位名称与地址、出产日期。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

包装材料应符合相关国家标准，应坚固、清洁、无毒、无异味。

7.2.2 包装要求

活虾的包装应与运输方法相配套。如干法（不带水）运输，应装于洁净的泡沫塑料箱中，在低温（1℃～10℃）下 24 小时内完成运输。