

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

江门优品 南美白对虾

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、

本文件主要起草人：

本文件仅用于文件第一起草单位对申请江门优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

江门优品 南美白对虾

1 范围

本文件规定了南美白对虾的质量要求、检验方法、检验规格、标志标签、包装、运输、贮存等内容。本文件适用于在江门市行政区域内养殖的鲜（冻）南美白对虾。

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 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 5009.5 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 质量要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	虾体外观鲜亮，外壳浅灰色，呈半透明体状；虾肉白色
气味	气味正常，无异味
状态	虾体完整，肌肉紧密，有弹性
水煮试验	水煮后，外表橙红色，具有虾的固有鲜味，口感肌肉组织紧密有弹性

4.2 重量

单虾重量宜在（15~20）g。

4.3 理化指标要求

应符合表1的规定。

表2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100g（仅适用于冻虾）	≤ 30（海水虾）

项目	指标
	20 (淡水虾)
蛋白质, %	≥ 18

4.4 卫生要求

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

4.4.2 农药残留和兽药残留限量

4.4.2.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.4.2.2 兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 和国家有关公告的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、气味、状态：按 GB 2733 的规定进行。

5.1.2 水煮试验：在不产生任何气味的容器中加入 500mL 的饮用水，烧开后，取约 100g 样品用水清洗干净，放入容器中，加盖，煮 5min，开盖，嗅蒸汽气味，品尝滋味和肉质

5.2 重量

随机从样品中取10只虾，滤去水分，用精度为1g的量器进行称量，取其平均值。

5.3 理化指标

5.3.1 挥发性盐基氮按 GB 5009.228 的规定进行。

5.3.2 蛋白质按 GB 5009.5 的规定进行。

5.4 卫生要求

5.4.1 污染物限量

按GB 2762的规定进行。

5.4.2 农药残留限量

按GB 2763的规定进行。

5.4.3 兽药残留限量

按GB 31650、GB 31650.1和国家相关公告的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批、抽样

按GB/T 30891的规定执行。

6.2 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、重量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 养殖环境发生重大变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目为第4章规定的项目。

6.4 判定原则

检验结果全部符合本文件规定的产品，则判定该批产品合格。其中有一项不符合要求的可进行复检，复检仍不合格的，则判为不合格产品。卫生指标中有一项及以上指标不合格，则判本批产品不合格，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB/T 32950 的规定，并应标示“江门优品”的标识。

7.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

直接接触食品的包装材料应符合相应的食品安全国家标准要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输过程中应防潮、防雨、防晒，搬运时要轻拿轻放、堆放平稳。

7.4 贮存

7.4.1 鲜虾贮存时宜保持虾体温度在 10℃~20℃之间。冻虾贮存时宜保持虾体温度在 0℃~4℃之间。

7.4.2 不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

7.4.3 贮存过程中应轻放轻运，避免挤压和碰撞。
