

ICS 65.150
B 51
备案号: 13502-2003

DB33

浙江省地方标准

DB33/ 398.3 —2003

无公害锯缘青蟹 第 3 部分: 产品质量标准

No-environmental pollution mud crab
Part 3: Product quality standard

2003-02-24 发布

2003-03-24 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

本部分主要依据国家对海蟹卫生标准、有毒有害物质限量、渔用药物安全限量和使用准则、渔用配合饲料安全限量等标准，和浙江省水产技术推广总站、温岭市水产技术推广站多年来科研推广成果，省内多年来青蟹科研与养殖生产实践经验，并结合了省外研究成果，同时参考了对虾、河蟹等甲壳类无公害养殖技术规范等行业标准而制定的。

DB33/T 398《无公害锯缘青蟹》分为三个部分：

——第1部分：苗种生产技术规范

——第2部分：养殖技术规范

——第3部分：产品质量标准

本部分为 DB33/T 398 的第3部分。

本部分中 3.3 条为强制性条款。

本部分由浙江省海洋与渔业局提出并归口。

本标准起草单位：浙江省水产技术推广总站、台州市温岭市水产技术推广站。

本标准主要起草人：丁雪燕、何中央、丁理法、何丰

无公害锯缘青蟹

第3部分：产品质量标准

1 范围

本部分规定了无公害食品锯缘青蟹(*Scylla serrata* Forskal)的要求、规格、试验方法、检测规则以及标签、包装运输和贮存。

本部分适用于锯缘青蟹的活体。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本部分，然而，鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本部分。

GB 2743 海蟹卫生标准

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44-1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.45-1996 水产品卫生标准的分析方法

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量

SC/T 3303-1997 冻烤鳗

SN/T 0197-1997 出口肉中喹乙醇残留量检测方法

SN/T 0208 出口肉中十种磺胺残留量的测定方法

SN/T 0530-1996 出口肉品中呋喃唑酮残留量的检测方法 液相色谱法

3 要求

3.1 感官要求

锯缘青蟹感官要求见表1。

表1 锯缘青蟹感官要求

项目	一级	二级	三级
外观	体表清洁、甲壳青绿色，有光泽		
活力	活泼有力，反应敏捷		
鳃	鳃丝清晰、白色或微褐色，无异物，无异臭味		
寄生虫（蟹奴）	不得检出		
气味	具有活蟹固有鲜、腥味，无异味		
组织	肉质紧密有弹性，不易剥离，蟹黄凝固不流动		
甲壳	无斑病点	斑病点极少	斑病点少
螯足	附肢齐全	缺一个步足	缺二个~三个步足

表1 (续)

体重与壳高比, g/mm	肉蟹	≥3.1	≥2.9	≥2.7
	膏蟹	≥3.5	≥3.2	

3.2 规格

产品规格指标见表 2。

表2 锯缘青蟹产品规格指标

规格	特大	大	中	小
体重	≥400	301~400	201~300	150~200

3.3 安全卫生指标

安全卫生指标见表 2。

表3 锯缘青蟹安全卫生指标

项 目	指 标
无机砷 (以As计), mg/Kg	≤1.0
汞 (以Hg计), mg/Kg	≤0.5
铅 (以Pb计), mg/Kg	≤0.5
镉 (以Cd计), mg/Kg	≤0.5
土霉素, mg/Kg	≤0.1 (养殖蟹)
磺胺类(总量), mg/Kg	≤0.1 (养殖蟹)
呋喃唑酮, mg/Kg	不得检出 (养殖蟹)
喹乙醇, mg/Kg	不得检出 (养殖蟹)

4 试验方法

4.1 感官检测

在光线充足、无异味的环境中, 将试样放在白色搪瓷盘中, 用目测、手指压、鼻嗅, 打开蟹壳, 肉眼观察或放大镜、解剖镜检查蟹奴。

4.2 蒸煮检测

取 2 只~3 只青蟹洗净后煮熟, 开盖、闻气味、品肉质。

4.3 体重与壳高比检测

洗净、杀戳、去绑后, 用量程为 1000g、灵敏度为 0.1g 的天平称重 (W, 单位为 g), 用分度值为 0.1cm 的卡尺测壳高 (L, 单位为 mm), 按公式 $K=W \div L$ 计算体重与壳高比 (K), 并取平均值。

4.4 试样制备

打开甲壳, 取蟹的可食部分 (肌肉和性腺), 绞碎、混匀后作为试样。

4.5 无机砷的测定

按 GB/T 5009.45-1996 中 4.5 规定执行。

4.6 铅的测定

按 GB/T 5009.12 执行。

4.7 镉的测定

按 GB/T 5009.15 执行。

4.8 汞的测定

按 GB/T 5009.17 执行。

4.9 土霉素的测定

按 SC/T 3303-1997 中附录 A 规定执行。

4.10 磺胺类测定

磺胺类中的磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲基嘧啶的测定按 SC/T 3303 规定执行,其它磺胺类按 SN/T 0208 规定执行。

4.11 呋喃唑酮

按 SN/T 0530 执行。

4.12 噻乙醇

按 SN/T 0197 执行。

5 检测规则

5.1 组批

同一时间、同一来源(同一蟹池或养殖场)的锯缘青蟹为同一检验批。

5.2 抽样方法

5.2.1 感官检测抽样

同一组批中随机取样,取样量见表 3,肉蟹要求雌雄各半。

表4 活蟹取样量

只

批量	取样量
<500	2
501~1000	4
1001~5000	10
5001~10000	20
≥10001	30

5.2.2 安全指标抽样

根据检测内容从感官抽取的样品中随机抽样,至少抽取 3 只,使可食部分达到 300g 以上。

5.3 检测分类

产品检测分为出厂检测和型式检测。

5.3.1 交收检测

每批产品在交收前,由生产单位执行交收检测,检测项目为感官指标、产品规格及包装和标签。

5.3.2 型式检测

有下列情况之一应进行型式检测,检测内容为本标准规定的全部内容。

- 新建养殖场锯缘青蟹产品捕获时;
- 养殖条件或捕获海域发生过污染或变化,可能影响产品质量时;
- 国家质量监督机构提出型式检验要求时;
- 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- 正常养殖时,每年至少进行一次周期性检验。

5.4 检测结果判定

- 感官检验的合格率在 95%以上。
- 安全卫生指标中有一项指标不合格,允许加倍抽样将此指标复查一次,复检后仍不合格的,则判定为不合格产品。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

标明产品名称、产地、生产单位和地址、包装日期或批号和产品标准号。

6.2 包装

6.2.1 材料

包装材料与容器应牢固、洁净、无毒、无异味，符合卫生要求，还应有良好通风功能。

6.2.2 包装

用纤维绳等捆扎，捆扎物不得超过蟹体重的 5%，放置整齐。

6.3 运输

夏季运输前，连箩筐浸于清新海水中数分钟，运输途中适当淋水，用水水质应符合 NY 5052 的规定。长距离宜在低温冷藏车运输，保持鲜活。冬季宜采用保温措施。运输工具应清洁、无异味，并防止日晒、有害物质污染。

6.4 贮存

夏季应存放在阴凉处，且用盐度为 10 的盐水浸泡 3min~5min，或用洒水，水质应符合 NY 5052 规定。冬季用谷壳或干草类裹之防冻。
