

ICS 67.120.30  
CCS X20

# T/YTHSLHH

烟台海参产业联合会团体标准

T/YTHSLHH 0003—2023

## 烟台溯源好海参 淡干海参

Geographical origin traceability of Yantai sea cucumber—Lightly salt dried sea cucumber

2023 - 10 - 26 发布

2023 - 11 - 3 实施

烟台海参产业联合会 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。

本文件由烟台市海洋发展和渔业局提出。

本文件起草单位：山东省海洋资源与环境研究院、烟台市海洋发展和渔业局、山东蓝色海洋科技股份有限公司、山东珍品堂生物科技有限公司、烟台明威海参有限公司、烟台海裕食品有限公司、烟台万事如意食品有限公司、长岛县长山海珍品有限责任公司、烟台东宇海珍品有限公司、长岛渔丰海珍品有限公司、长岛扬航海产品有限公司

本文件主要起草人：徐英江、崔艳梅、谭孝、姜立生、韩典峰、张秀珍、宫向红、丁玉竹、姜芳、薛敬林、罗晶晶、李佳蔚、崔庆奎、孙琰晴、王景、刘慧慧、任传博。

# 烟台溯源好海参 淡干海参

## 1 范围

本文件规定了烟台溯源好海参淡干海参的原辅料、加工用水、产品规格、感官、理化指标和净含量等要求，描述了相应的试验方法和检验规则，同时对标签、标志、包装、运输和贮存作出了规定。

本文件适用于以中国境内出产的鲜活海参[刺参 *Apostichopus japonicus* (Selenka,1867)]为原料，或以上述鲜活海参作为原料加工制成的冻煮海参、盐渍海参为原料，加工制成的淡干海参产品。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 33108-2016 海参及其制品中海参皂苷的测定 高效液相色谱法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31602-2015 食品安全国家标准 干海参
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 34747-2017 干海参等级规格
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 36193界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**冻煮海参** frozen boiled sea cucumber

鲜活刺参经去内脏、清洗、漂烫、冷冻工序制成的产品，主要是生产海参制品的原料。

### 3.2

**淡干海参** lightly salt dried sea cucumber

以鲜活刺参为原料，经去内脏、煮制、盐渍（或不盐渍）、脱盐（或不脱盐）、干燥、包装等工序制成的产品，以及以冻煮海参、盐渍海参为原料，经脱盐（或不脱盐）、干燥、包装等工序制成的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

鲜活海参、冻煮海参应符合GB 2733的规定，鲜活海参以及加工冻煮海参、盐渍海参所用的鲜活海参原料的规格应不小于100克/只。

#### 4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.3 产品规格

按个体大小划分，以每500g所含海参的数量确定规格，同规格个体大小应基本均匀，每500g海参的数量不超过150只。

#### 4.4 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黑褐色或黑灰色，灰色或黄褐色等自然色泽，色泽较均匀
气味	具有海参特有的鲜腥气味，无异味
外观	参棘挺直，基本完整，个体坚硬，切口较整齐；嘴部基本无石灰质漏出
杂质	无外来杂质
复水后形态	体型肥满，肉质厚实有弹性，参棘挺直

#### 4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
蛋白质/(g/100g)	≥ 55
海参多糖（以干重计）/(g/100g)	≥ 9
水溶性总糖/(g/100g)	≤ 1
海参皂苷（以干重计）/(mg/kg)	≥ 300
盐分/(g/100g)	≤ 15
水分/(g/100g)	≤ 15
复水后干重率/%	≥ 60
含砂量/(g/100g)	≤ 2

#### 4.6 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，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的规定及国家有关规定和公告，检验结果以复水后样品质量计。

#### 4.7 净含量

应符合JJF 1070的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 产品规格

随机抽取10~20只淡干海参，称重（精确至0.1g），并换算为每500g样品中海参数量。

#### 5.2 感官检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下，将试样置于洁净的白色托盘上进行感官检验，按本文件4.4条的要求逐项检验，并检查海参体内部，复水按GB/T 34747-2017中4.2.2的规定执行。

#### 5.3 蛋白质

取按GB 31602中A.2处理后的样品，按GB 5009.5的规定执行。

#### 5.4 海参多糖

取按GB 31602中A.2处理后的样品，按SC/T 3049的规定执行。

#### 5.5 水溶性总糖

按GB 31602的规定执行。

#### 5.6 海参皂苷

取按GB 31602-2015中A.2处理后的样品，按GB/T 33108的规定执行。

#### 5.7 盐分

取按GB 31602-2015中A.2处理后的样品，按GB 5009.44的规定执行。

#### 5.8 水分

取按GB 31602-2015中A.2处理后的样品，按GB 5009.3的规定执行。

#### 5.9 复水后干重率

按GB 31602-2015中A.4的规定执行。

#### 5.10 含砂量

按GB 31602-2015中A.5的规定执行。

#### 5.11 安全指标

取按GB 31602-2015中A.3.4.2复水后试样进行检测，检测方法按GB 2762、GB 2763和我国已公布的适用于海参中农、兽药残留检测的相关方法标准执行。

#### 5.12 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批规则与抽样方法

##### 6.1.1 组批规则

同一产地、同一条件下加工的同一规格的产品组成检查批；或以交货批组成检验批。

##### 6.1.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定执行。

#### 6.2 检验分类

##### 6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前应经企业质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。检验项目为规格、感官、水分、盐分、复水后干重率、净含量。

##### 6.2.2 风险监测

企业按照烟台海参产业联合会的要求申报产品时由双方认可的第三方检测机构进行1次抽样检测，在“烟台溯源好海参”执行过程中，每年在市场或仓库随机抽查1次检测，检测结果是否符合本文件作为是否具有继续使用“烟台溯源好海参”标识的依据。

##### 6.2.3 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目：

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时。

### 6.3 判定规则

6.3.1 所有指标全部符合本文件的规定时，则判该批产品合格。

6.3.2 若有一项指标不符合本文件规定时，允许加倍抽样复验一次，按复验结果判定该批产品是否合格。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 31602 和 SC/T 3035 的规定，标签上注明食用方法。

7.1.2 “烟台溯源好海参”终端产品应真实、准确标明海参原料产地、生产方式（工厂化养殖、池塘养殖、围堰养殖、浅海网箱养殖和底播增殖）和生产企业及 SC 编号，产地标注应按行政区划标准到县区级区域。

### 7.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。在包装明显位置粘贴“烟台溯源好海参”防伪标志，所有产品应附带本批次检验报告。同时，应在包装物内放检验报告微缩卡，并提供原料来源证明，如自产原料应提供海域使用证，如果原料外采应提供采购单位海域使用证和购货发票证明，上述资料信息应提供给烟台海参产业联合会，并在“烟台溯源好海参”标识附带的二维码中体现。

### 7.3 包装

通过烟台溯源好海参认证的产品应使用固定包装，包装材料应符合 SC/T 3035 的规定。包装应完整、严密、牢固、无破损。

### 7.4 运输

运输工具应清洁，卫生，无异味。运输过程中，防止受潮、日晒、虫害，应轻拿轻放，防止损伤、撞击和挤压，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.5 贮存

7.5.1 贮存库应保持清洁、整齐，符合食品卫生要求，产品应贮存于干燥阴凉处，防止日晒、受潮、虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.5.2 不同规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。