

T/YTHSLHH

烟台海参产业联合会团体标准

T/YTHSLHH 0006—2023

烟台溯源好海参 冷冻即食海参

Geographical origin traceability of Yantai sea cucumber—Frozen
ready-to-eat sea cucumber

(发布稿)

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与渔业局提出。

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、烟台市海洋经济研究院、烟台华康生物医药科技有限公司、烟台海裕食品有限公司、烟台森淼源生物科技有限公司、山东珍品堂生物科技有限公司

本文件主要起草人：陈建强、刘芳、张凡、刘晓波、王共明、谭孝、张健、刘京熙、张秀珍、赵运星、矫春娜、井月欣、高继庆、赵云革。

烟台溯源好海参 冷冻即食海参

1 范围

本文件规定了烟台溯源好海参冷冻即食海参的原料、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、贮存作出了规定。

本文件适用于冷冻即食海参。

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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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/T 36193 水产品加工术语
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
 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
 SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量
 SC/T 3215 盐渍海参

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

鲜活海参经去内脏、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

冷冻即食海参 frozen ready-to-eat sea cucumber

以中国境内出产的鲜活海参[刺参 *Apostichopus japonicus* (Selenka, 1867)]及以上所述鲜活海参加工的冻煮海参、盐渍海参为原料，经预处理、熟化、泡发、冻结、包装等工序制成的产品。

4 要求

4.1 原料

应使用中国境内出产的海参。鲜活海参、冻煮海参应符合GB 2733的规定。盐渍海参应符合SC/T 3215的规定。

4.2 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 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的海参数量不超过15只。

4.4 感官要求

4.4.1 冻品外观

冰衣透明光亮且完全包覆，个体清洁、不变形。个体间应易于分离（单包装产品除外），个体排列整齐。

4.4.2 解冻后感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈淡褐色、黄褐色、黑褐色、黑灰色或灰色等海参固有色泽，色泽均匀
滋、气味	具有产品固有的滋、气味，无异味
组织形态	体形完整、棘挺直、切口整齐、无沙嘴、表面无损伤、肉质组织正常，软硬适中、有弹性
杂 质	无肉眼可见外来杂质，不牙碜

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)	≥ 5
海参多糖（以干重计）/(g/100g)	≥ 10
盐分（以NaCl计）/(g/100g)	≤ 2
水分/(g/100g)	≤ 95
pH	6.5~8.5

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，微生物限量应符合GB 10136的规定。

4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.8 冰衣

应符合SC/T 3054 的规定。

5 试验方法

5.1 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的要求对冻品外观和解冻后感官逐项检验。

5.2 解冻

按SC/T 3017 的规定执行。

5.3 规格

随机抽取10只~20只冷冻即食海参，称重（精确至0.1g），并换算为每500g样品中海参数量。

5.4 蛋白质

按GB 5009.5 的规定执行。

5.5 海参多糖

按 SC/T 3049 的规定执行。

5.6 盐分

按 GB 5009.44 的规定执行。

5.7 水分

按GB 5009.3 的规定执行。

5.8 pH

按GB 5009.237 的规定执行。

5.9 安全指标

污染物、农药残留及兽药残留的检测，按GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定及国家有关规定和公告执行。微生物按GB 10136 规定的相关方法执行。

5.10 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

5.11 冰衣

按SC/T 3054 的规定执行。

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天（同一班组）加工的产品组成检查批；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。检验项目为感官、水分、蛋白质、盐分、净含量等。

6.2.2 风险监测

按照烟台海参产业联合会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“抽检”1次，检测结果符合本文件要求的可继续使用“烟台溯源好海参”标识。

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。微生物指标不得复检。

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 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 “烟台溯源好海参”认证的冷冻即食海参应真实、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，所有产品均应附带检验报告。同时，应在包装物内放检验报告微缩卡。应提供原料来源证明，自产原料提供海域使用证，外采原料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

7.4.1 运输过程中应保持产品中心温度不高于-15℃。

7.4.2 运输工具应清洁，卫生，无异味。

7.4.3 运输过程中，应轻拿轻放，防止损伤、撞击和挤压，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.5 贮存

7.5.1 产品应储存于清洁、无异味的冷库内，防止有害物质的污染和其他损害。冷库应能保持产品温度低于-18℃。

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。
