

ICS 67.120.30  
CCS X20

# T/YTHSLHH

烟台海参产业联合会团体标准

T/YTHSLHH 0011—2023

## 烟台溯源好海参 盐渍海参

Geographical origin traceability of Yantai sea cucumber—Salted 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、烟台市崆峒岛实业有限公司、烟台东宇海珍品有限公司、烟台南隍城海珍品发展有限公司、烟台海裕食品有限公司、山东安源种业科技有限公司、烟台华康生物医药科技有限公司、长岛北城海洋科技有限公司、烟台雪琳迪水产有限公司。

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

# 烟台溯源好海参 盐渍海参

## 1 范围

本文件规定了烟台溯源好海参盐渍海参的原辅料、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，经去内脏、清洗、漂烫、盐渍、包装等工序制成的产品。

## 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 3097 海水水质标准
- 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/T 5461 食用盐
- 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 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 3011 水产品中盐分的测定
- 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 3215-2014 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

**盐渍海参** salted sea cucumber

指鲜活海参经去内脏、清洗、漂烫、盐渍等工序制成的产品，又称半干海参、拉缸盐海参。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 鲜活海参

应符合GB 2733的规定，应使用中国境内出产的海参为原料，规格应不小于100克/只。

#### 4.1.2 加工用盐

应符合GB/T 5461的规定。

#### 4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 产品规格

按个体大小划分，以每500 g所含海参的数量确定规格，同规格个体大小应基本均匀，每500 g海参的数量不超过50只。

#### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黑色或褐灰色
组 织	肉质组织紧密，富有弹性
形 态	体形完整，肉质肥满，棘挺直，腹部切口整齐，内筋完整
气 味	具有产品固有的气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
水分/(g/100 g)	≤ 65
蛋白质/(g/100g)	≥ 13
盐分（以NaCl计）/(g/100 g)	≤ 20
海参多糖（以干重计）/(g/100 g)	≥ 6
附盐/(g/100 g)	≤ 1
复水后干重率/(%)	≥ 16
含砂量/(g/100 g)	≤ 1

#### 4.5 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。

#### 4.6 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只~20只盐渍海参，称重（精确至0.1 g），并换算为每500 g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4.3条的要求逐项检验，并检查海参体内部。

#### 5.3 水分

5.3.1 去除试样上附盐，用滤纸沾除试样体表水分后，绞碎备用。

5.3.2 取按 5.3.1 处理的试样，按 GB 5009.3 的规定执行

#### 5.4 蛋白质

取按 5.3.1 处理的试样，按 GB 5009.5 的规定执行。

#### 5.5 盐分

取按 5.3.1 处理的试样，按 SC/T 3011 的规定执行。

#### 5.6 海参多糖

取按 5.3.1 处理的试样，按 SC/T 3049 的规定执行。

#### 5.7 附盐

按 SC/T 3215-2014 中 4.6 的规定执行。

#### 5.8 复水后干重率

按 GB 31602-2015 中 A.4 的规定执行。

#### 5.9 含砂量

按 GB 31602-2015 中 A.5 的规定执行。

#### 5.10 安全指标

取按 SC/T 3215-2014 中 4.8.1 处理的试样，检测方法按 GB 2762、GB 2763 的规定进行和采用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。

#### 5.11 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

同一海域、同一季节、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、附盐、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 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。应按同一种类、同一规格包装, 不应混装。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 产品应储存于清洁、无异味的库房内, 防止日晒、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。

7.5.3 冷藏时应保持产品温度在 0℃~5℃之间; 冷冻储存时应保持产品温度不高于-18℃。