

团 体 标 准

T/SZS 2321—2024

代替 T/SZS 2321—2019

供深食品 大闸蟹

Shenzhen quality food—Chinese Mud Crab

(征求意见稿)

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 2317—2019《供深食品 大闸蟹》，与T/SZS 2317—2019相比，主要变化如下：

- 增加了感官要求；
- 修订了安全要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市深圳标准促进会。

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2323—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 大闸蟹

1 范围

本文件规定了供深食品 大闸蟹 的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于大闸蟹。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
NY/T 391 绿色食品产地环境质量标准
NY/T 658 绿色食品：包装通用准则
NY/T 841-2021 绿色食品 蟹
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
T/SZS 1310 供深食品 鲜、冻动物性水产品质量安全基础要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 质量要求

选择健康的亲本，亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定，不应使用转基因蟹亲本。种质基地水源充足、无污染、进排水方便，用水需沉淀、消毒，水质清新，整个育苗过程呈封闭式，无病原带入；种苗培育过程中不应使用禁用药物；投喂营养平衡，质量安全的饵料。种苗出场前苗种无病无伤、体态正常、个体健康，进行检疫消毒后方可出场。养殖模式应符合中华人民共和国农业部令第31号的规定；饲料及饲料添加剂应符合GB 13078与NY/T 471的规定；养殖用水应符合NY/T 391的规定；兽药应符合NY/T 755的规定。

4.2 感官要求

大闸蟹的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		要求	来源
体色	背	具有水产品应有的色泽、有光泽，脐上部无胃印	GB 2733、NY/T841
	腹	白色、乳白色、灰白色或淡黄色、灰色、黄色等固有色泽	NY/T 841
甲壳		坚硬, 光洁, 头胸甲隆起	
螯、足		一对螯足呈钳状, 掌节密生黄色或褐色绒毛, 四对步足, 前后缘长有金色或棕色绒毛	
蟹体动作		活动有力, 反应敏捷	
鳃		鳃丝清晰, 无异物, 无异臭味	

4.3 理化要求

大闸蟹的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标	来源
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤ 30	GB 2733

4.4 安全要求

大闸蟹的安全要求应符合T/SZS 1310的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标, 优先采用满足检测要求的相关检测方法标准, 若暂无对应检测方法, 则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 标签

应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定, 按等级规格分类包装。

7.2 运输

应符合NY/T 1056的规定。活蟹应在低温清洁的环境中装运, 保证鲜活。运输工具在装货前应清洗、消毒, 做到洁净、无毒、无异味。运输过程中, 防温度剧变、挤压、剧烈震动, 不应与有害物质混运, 严防运输污染。

7.3 储存

应符合NY/T 1056的规定。活体出售，储存于洁净的环境中，也可在暂养池暂养，防止有毒有害物质的污染和损害，暂养水应符合NY/T 391的规定。

深圳市深圳标准促进会团体标准