

团 体 标 准

T/SZS 2305—2024

代替 T/SZS 2305—2019

供深食品 扇贝

Shenzhen quality food—Scallop

(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 2305—2019《供深食品 扇贝》，与T/SZS 2305—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；
- 增加了标签、包装、运输和储存。

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：

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 2305—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 扇贝

1 范围

本文件规定了供深食品 扇贝 的术语和定义、技术要求、检验方法、标签、包装、运输和储存。
本文件适用于扇贝。

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
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY/T 1329 绿色食品 海水贝
- 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 感官要求

扇贝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
外观	贝壳无破碎，附着物少，表面无肉眼可见泥污	GB 2733、NY/T 1329
活力	离水时反应敏捷，双壳贝类闭合有力	
气味	具有海水贝正常气味，无异味	
组织状态	肌肉组织致密有弹性，呈海水贝正常色泽	
杂质	无外来杂质，无空壳，贝壳内无泥沙	
水煮试验	具有本品种特有的鲜味和口感，无异味	

4.2 安全要求

扇贝的安全要求应满足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

按照 GB 7718 的规定执行。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

按照 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定执行。

7.2 运输和储存

7.2.1 鲜活品的运输和储存按照 NY/T 1056 的规定执行。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输，温度为 $-4\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；储存于 $-4\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内。

7.2.2 冻品的运输和储存按照 NY/T1056 规定执行。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷冻车船运输，温度为 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下；储存于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冷冻库内。