

团 体 标 准

T/SZS XXXX—XXXX

南澳海胆

Nan' ao sea urchin

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 自然环境要求 1

 4.1 水温 1

 4.2 盐度 1

 4.3 水质 1

 4.4 底质 1

5 质量要求 1

 5.1 感官要求 2

 5.2 理化指标 2

 5.3 安全要求 2

6 试验方法 2

7 检验规则 2

 7.1 组批 2

 7.2 抽样 2

 7.3 检验分类 3

 7.4 判定规则 3

8 标识、包装、运输、贮存 3

 8.1 标识 3

 8.2 包装 3

 8.3 运输 3

 8.4 贮存 3

9 追溯与管理 3

参考文献 4

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。

本文件由深圳市市场监督管理局大鹏监管局提出。

本文件由深圳市深圳标准促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

南澳海胆

1 范围

本文件规定了南澳海胆的自然环境要求、质量要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、追溯与管理等内容。

本文件适用于深圳市大鹏湾、大亚湾海域内生产的南澳海胆。

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
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—1997 海水水质标准
GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品中脂肪的测定
GB 5009.124 食品中氨基酸的测定
GB 5009.168 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.268 食品中多元素的测定
GB/T 30891 水产品抽样规范
SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南澳海胆 Nan' ao sea urchin

生长于深圳市大鹏湾、大亚湾海域，能供食用的鲜活紫海胆。

注：南澳海胆鲜活个体呈规整球形，表皮为黑紫色，外壳坚硬厚实，体表均匀分布3 cm~6 cm尖刺。剥开壳体后生殖腺呈规则瓣块状，组织结构致密、颗粒肌理均匀分明，色泽橙黄鲜亮、光泽度高。

4 自然环境要求

4.1 水温

近海养殖区水温常年保持在15℃~28℃。

4.2 盐度

海水盐度稳定保持在25‰~30‰。

4.3 水质

养殖海域水质应符合GB 3097—1997中第一类海水水质要求，溶解氧含量 ≥ 6.0 mg/L，pH值7.8~8.3。

4.4 底质

海底以岩礁、珊瑚礁和砾石质为主，潮流畅通、藻类丰富。

5 质量要求

5.1 感官要求

感官应符合表1的要求。

表 1 南澳海胆感官要求

序号	项目	要求
1	外观	黑紫色，呈球形，外壳坚硬，棘刺完整，长度3 cm~6 cm
2	规格	壳径≥5 cm，单只重量≥50 g
3	海胆黄	瓣块状、组织紧密、颗粒分明、颜色橙黄、光泽度高
4	气味	具有海水清鲜自然气息，无异味、无腥臭味
5	肉质	膏体饱满紧实，细腻嫩滑

5.2 理化指标

每100g可食部分的理化指标应符合表2的要求。

表 2 南澳海胆理化指标

序号	项目	指标
1	蛋白质	≥14.0 g
2	呈味氨基酸（谷氨酸、甘氨酸、脯氨酸、丙氨酸）	≥4.3 g
3	二十二碳六烯酸（DHA）	≥0.2 g
4	钙	≥320 mg
5	脂肪	≤8.0 g

注：检测试样统一取新鲜成熟海胆性腺混合均匀后制样。

5.3 安全要求

5.3.1 一般要求

产品应清洁、无异味、无杂质、无病死个体、无污染，符合食品安全相关法律法规要求。

5.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6 试验方法

6.1 在光线充足，无异味、无色彩干扰的环境中，将试样放在洁净的白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按照表 1 的规定逐项检验。

6.2 蛋白质：按照 GB 5009.5 执行。

6.3 氨基酸：按照 GB 5009.124 执行。

6.4 DHA：按照 GB 5009.168 执行。

6.5 钙：按照 GB 5009.268 执行。

6.6 脂肪：按照 GB 5009.6 执行。

6.7 污染物限量：按照 GB 2762 规定的方法检验。

6.8 农药残留限量：按照 GB 2763 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一海域，同一天或同一时间生产的同一种产品为一检验批次。

7.2 抽样

按照GB/T 30891规定的方法执行，抽样具有代表性。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品应检验，检验项目为感官、规格。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 生产条件稳定、连续正常生产时，每半年至少开展1次型式检验。

7.3.2.2 出现下列任一情形时，应立即启动型式检验，完成全部项目型式检验后方可恢复生产销售：

- a) 养殖海域产地环境发生重大调整；
- b) 连续两批次出厂检验出现同一类指标不合格；
- c) 市场监管部门监督抽查要求；
- d) 执行食品安全相关标准更新；
- e) 发生产品质量投诉、食品安全风险事件。

7.3.2.3 检验项目覆盖第5章规定的质量指标，可同步核查自然环境条件符合性。

7.4 判定规则

7.4.1 所有检验项目符合第5章规定的要求时，判定为合格。

7.4.2 GB 2733、GB 2762、GB 2763中规定的安全指标不合格，判定该批产品为不合格，不应复检，不应销售、使用。

7.4.3 除安全指标外，其他指标不合格时，可加倍抽样复检；复检仍不合格，则判定该批产品不合格。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

标识应符合SC/T 3035的规定，产品应至少标注：

- 产品名称；
- 产地；
- 规格；
- 生产日期；
- 保质期；
- 贮存条件；
- 溯源码。

8.2 包装

包装应符合SC/T 3035的规定，采用食品级包装材料，洁净、无毒、无污染，便于保鲜、运输。

8.3 运输

运输工具应保持清洁、无异味，不应与腐蚀性物质或其他有毒有害物质接触。运输全程宜避免产品受到日晒、虫害、有毒有害物质的污染以及其他损伤，不应与气味浓烈的物品混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 活体贮存：水质应符合产地环境要求，水温、盐度、溶解氧稳定，定期换水、清洁、消毒，防止水质恶化与生物污染。

8.4.2 冷藏贮存：温度0℃～4℃，应在清洁、阴凉、通风、无异味、无污染的专用冷藏设备中存放。

9 追溯与管理

9.1 养殖、捕捞、检测、销售等记录应真实、完整、可核查，记录保存期限不少于2年。

9.2 建立一物一码防伪溯源体系，消费者可扫码查询产地、养殖、捕捞、检测、流通全链条信息。

参 考 文 献

- [1] DB4403/T 448—2024 深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭
-