

ICS 67.120.30
B 52
备案号:38539—2013



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10876—2012

淡水小龙虾购销规范

Specification for purchase and sale of redswamp crayfish

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：江苏盱眙龙虾股份有限公司、全国城市农贸中心联合会。

本标准主要起草人：马增俊、王南庆、张敏、纳绍平、陈存坤、侯仰标、王晓燕、李响、邹公明、董毓法、李义林。

淡水小龙虾购销规范

1 范围

本标准规定了淡水小龙虾(Redswamp Crayfish,学名克氏原螯虾:Procambarus Clarkii)购销过程中的商品要求、采购、运输、贮存、批发和销售的相关要求。

本标准适用于鲜活和冷冻淡水小龙虾的购销。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范

GB/T 21720 农贸市场管理技术规范

GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求

SC/T 3016 水产品抽样方法

3 商品要求

3.1 商品质量

3.1.1 安全指标

应符合 GB 2733 的相关要求。

3.1.2 淡水小龙虾等级

淡水小龙虾按其品质,可分为一级、二级、三级和四级四个等级。各等级应符合表 1 的规定。

表 1 淡水小龙虾等级

指标	一级	二级	三级	四级
色泽	虾体外观鲜亮,甲壳具光泽	虾体色泽正常	虾体颜色均匀	虾体颜色较均匀
形态	肉质饱满、硬实、弹性高,虾体完整,无残肢	肉质饱满有弹性,虾体完整,无残肢	肉质饱满有弹性,虾体基本完整	肉质饱满,虾体基本完整
气味	保持鲜虾固有气味	气味正常,无异味	气味正常,无异味	气味正常,无异味
单只质量/g	≥63	45~62	35~44	25~34

3.2 包装与标识

3.2.1 应根据产品保活、保鲜、冷冻及运输需要选择适宜的包装,包装材料应符合国家相关标准的要