



中华人民共和国国家标准

GB/T 34747—2024

代替 GB/T 34747—2017

干海参等级规格

Grades and specifications of dried sea cucumber

2024-06-29 发布

2025-01-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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 GB/T 34747—2017《干海参等级规格》，与 GB/T 34747—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了涉及食品安全指标的相关内容（见2017年版的3.1.1、3.5、4.10）；
- 更改了原辅料要求（见4.1，2017年版的3.1）；
- 更改了产品规格（见4.3，2017年版的3.2）；
- 更改了质量等级要求（见4.4，2017年版的3.3、3.4）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会（SAC/TC 156）归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、山东好当家海洋发展股份有限公司、大连棒槌岛海产股份有限公司、北京同仁堂健康（大连）海洋食品有限公司、大连晓芹食品有限公司、烟台开发区天源水产有限公司、青岛海盛和食品有限公司、山东金鲁源食品有限公司、青岛老尹家海参股份有限公司、青岛海洋食品营养与健康创新研究院、泉州海洋生物产业研究院、山东省海洋资源与环境研究院、长岛北城海洋科技有限公司。

本文件主要起草人：王联珠、朱文嘉、孙永军、薛长湖、郭莹莹、吴岩强、焦健、王晓芹、曹荣、杨志、杨敏、李娜、江艳华、姚琳、李宝叶、尹宝昌、姜晓明、韩典峰、鞠文明、赵玲、何春丽、杨国珍、孙哲。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2017年首次发布为GB/T 34747—2017；
- 本次为第一次修订。

干海参等级规格

1 范围

本文件规定了干海参的原辅料、加工用水、产品规格、质量等级和净含量等要求，描述了相应的试验方法，同时规定了检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于以刺参（*Apostichopus japonicus*）为原料，经预处理、煮制、干燥等工序制成的产品的生产、加工和销售，以其他种类海参为原料加工的干海参参照执行。

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 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 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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/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 3035 水产品包装、标识通则
- SC/T 3215 盐渍海参

3 术语和定义

GB/T 36193 和 GB 31602 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

复水 re-hydrating

水发

干制品经浸泡、加热或不加热处理，使其吸收水分恢复到近似生鲜状态的过程。

[来源：GB/T 36193—2018，7.15]

3.2

复水后干重率 dry weight rate after rehydration

干海参复水后，再烘干所得到的干物质质量的百分率。

[来源：GB 31602—2015，2.2]