

# 《辽宁优品 干海参》团体标准编制说明

---

2023-12-14

# 《辽宁优品 干海参》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

根据辽宁省品牌建设促进会于2023年10月下发的关于《辽宁优品 干海参》等2项团体标准立项公告，受辽宁省市场监督管理局“辽宁优品秘书处”委托，由辽宁省检验检测认证中心辽宁省标准化研究院依据《辽宁优品认证实施指导意见》以及《实施细则》，牵头起草《辽宁优品 干海参》标准，作为实施辽宁优品认证工作的重要技术文件，归口单位为辽宁省品牌建设促进会。

### （二）起草单位和工作组成员及分工

标准起草单位：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）、辽宁省品牌建设促进会

标准主要起草人：

### （三）制定文件的必要性和意义

海参是一种传统滋补食品，被列为“八珍”之一。随着经济的发展和消费水平的提高，海参市场需求量不断增大。辽宁作为我国的第二大海参养殖区，海参产业发展呈现前所未有的扩张态势，但因为巨额的利润，其中也充斥了很多良莠不齐的产品。为进一步规范干海参产品市场，打造辽宁干海参产品品牌标杆，推动辽宁海参产业绿色高质量发展，特制定《辽宁优品 干海参》标准。

### （四）主要起草过程

## 1. 调查研究，确定实施方案

2023年10月9-12日，省局认证处组织省标准化院和方圆认证审核人员前往大连上品堂海洋生物有限公司基地、大连棒棰岛海产股份有限公司的国家（大连）刺参原种场、旅顺口海晏堂海参生产加工厂开展调研，初步了解大连海参的产地环境、繁育养殖，以及海参制品的种类和生产加工过程。

在大连海参企业调研基础上，收集、整理、分析与干海参产品相关的国家标准、行业标准、团体标准，以及其中涉及的技术指标、检验方法等相关技术资料百余份，初步确定了《辽宁优品 干海参》产品标准的主要技术框架。

## 2. 起草标准草案

12月初前往达莲食品（锦州）有限公司调研，了解达莲海参繁育养殖和产品加工过程，同时了解到其为北京同仁堂健康（大连）海洋食品有限公司海参产品的部分工序进行代加工情况，与企业就标准主要技术框架内容进行交流。

结合大连、锦州调研获取的技术信息，进一步比较、分析收集的干海参产品标准（GB 31602-2015《食品安全国家标准 干海参》、GB/T 34747-2017《干海参等级规格》、NY/T 1514-2020《绿色食品 海参及制品》、SC/T 3206-2009《干海参（刺参）》）中的技术指标，以及关于海参繁育养殖、检验检测等技术资料，确定了作为原料的海参繁育养殖要求及干海参产品的感官、理化、安全等方面突出辽宁优品的特色指标，形成标准草案。

### 3. 研讨论证，形成标准征求意见稿

与大连、锦州海参企业技术人员，以及省海洋水产科学研究院、渤海大学的水产食品专家就标准中涉及的养殖、感官、理化、安全等指标多次研讨，形成标准征求意见稿。

## 二、标准编制原则

本标准按照 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》的要求编写，标准内容符合《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《辽宁省品牌建设促进会章程》等的规定。

为避免标准中某些内容可能涉及专利而带来的风险，本标准依据 GB/T 1.1-2020 在前言中特别列出“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。”

标准条款参考现行国家标准、行业标准，遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，结合辽宁省海参龙头企业生产实际情况，充分考虑各项指标的可提升空间，确保标准内容能够代表当前辽宁省内干海参产品的最高质量水平。

## 三、标准主要内容的确定

本文件在比较分析 GB 31602-2015《食品安全国家标准 干海参》、GB/T 34747-2017《干海参等级规格》、NY/T 1514-2020《绿色食品 海参及制品》、SC/T 3206-2009《干海参（刺参）》等产品标准基础上，结合辽宁海参龙头企业实际生产情况，经过与水产专家反复研讨论证，

提出了干海参产品相关技术要求，包括生产干海参产品所用原料海参的繁育养殖要求，干海参产品的原辅料和生产加工要求，以及感官、理化、安全要求等，旨在实现辽宁优品-干海参从养殖到消费的全链条品控。

### **（一）对所用原料海参的繁育养殖提出要求**

随着海参营养价值和保健价值被大众广泛接受，海参养殖产业也快速扩张，养殖方式推陈出新。为保证辽宁优品-干海参从源头上实现优质，本文件对加工所用原料海参的繁育环境、亲参和参苗质量，以及海参的养殖提出了要求，以保证干海参产品生产主原料的品质。

### **（二）“0”食品添加“0”防腐**

辽宁优品-干海参所用原辅料包括鲜活海参（或盐渍海参）、食用盐、生活饮用水（或清洁海水），加工过程不允许使用任何食品添加剂。又因其并不复杂的生产工艺（原料预处理——干燥——包装），加工中不添加任何防腐剂，真正实现了食品添加剂和防腐剂的“0”添加。

### **（三）感官指标和理化指标的确定**

分析比较 GB 31602-2015 《食品安全国家标准 干海参》、GB/T 34747-2017 《干海参等级规格》、NY/T 1514-2020 《绿色食品 海参及制品》、SC/T 3206-2009 《干海参（刺参）》中干海参的感官、理化指标，结合辽宁海参龙头企业实际生产能力，与食品专家多轮探讨，确定辽宁优品-干海参的感官指标和检验方法见表 1，理化指标和检

验方法见表 2 :、

表 1 感官要求和检验方法

项目	要求	检验方法
外观	体形肥满，刺参棘挺直、整齐、无残缺，个体坚硬，切口整齐，表面无损伤，嘴部无石灰质露出	在光线充足、无异味、清洁卫生环境中，将适量样品平摊于白糖瓷盘，检查外观、色泽、气味、杂质
色泽	黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，表面或有白霜，色泽较均匀	
气味	具有海参特有的鲜腥气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
复水后	体型肥满，肉质厚实，弹性及韧性好，刺参棘挺直无残缺	

表 2 理化指标和检验方法

项目	指标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	≥60	GB 5009.5
水分/(g/100g)	≤15	GB 5009.3
盐分/(g/100g)	≤10	GB 5009.44
水溶性总糖/(g/100g)	≤3	按GB 31602-2015中附录A
复水后干重率/%	≥65	按GB 31602-2015中附录A
含砂量/(g/100g)	≤2	按GB 31602-2015中附录A

#### (四) 污染物限量指标的确定

辽宁优品-干海参的污染物限量符合 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，具体限量指标和检验方法见表 3:

表 3 污染物限量指标

项目	指标 (mg/kg)	检验方法
铅 (以Pb计)	≤0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计)	≤0.5	GB 5009.15
甲基汞 (以Hg计)	≤0.5	GB 5009.17

项目	指标 (mg/kg)	检验方法
无机砷 (以As计)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计)	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基硝氨	≤ 0.004	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>a</sup>	≤ 0.02	GB 5009.190
<sup>a</sup> 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180的总和计。		

#### (四) 药物残留指标的确定

通过从海参繁育养殖过程开始控制原料海参的质量,加工过程只使用水和食盐,实现辽宁优品—干海参产品中不含任何药物残留。其中,氯霉素含量检验方法按 SC/T 3018,硝基呋喃类代谢物含量检验方法按 GB/T 21311 检验,孔雀石绿含量检验方法按 GB/T 20361 检验,其他药物残留检验方法按 NY 5070 中列出的相应方法执行。

#### (五) 标志、标签、包装、运输和储存

为打造辽宁优品品牌效应,获得辽宁优品认证的企业,可在其产品包装上使用辽宁优品专用标志。预包装产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定,并标示产品盐分含量范围;运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装材料除符合国家食品包装材料标准及有关规定要求外,特别规定了包装的使用应实行减量化,包装的体积和重量应限制在最低水平,包装的设计、材料的选用及用量应符合 GB/T 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》的规定,反对过度包装,突出了辽宁优品的绿色环保的品质理念。

### 三、与国际、国外同类标准水平的对比情况

目前，尚未查询到国际、国外同类产品标准。

### 四、与国内相关标准的关系

查到国内现行的干海参相关产品标准 4 项（国家标准 2 项，行业标准 2 项）。

《辽宁优品-干海参》与相关产品标准技术指标比较情况见表 4。

表4 《辽宁优品-干海参》与相关产品标准技术指标比较										
标准名称	繁育和养殖	原辅料	加工	感官指标	理化指标		污染物限量	兽药残留限量	食品添加剂	标志包装运输和贮存
GB 31602-2015 《食品安全国家标准 干海参》	无	无	无	1色泽 2气味 3状态	蛋白质/(g/100g)≥40 水分/(g/100g)≤15 盐分/(g/100g)≤40 水溶性总糖/(g/100g)≤3 复水后干重率/% ≥40 含砂量/(g/100g) ≤3		GB 2762中棘皮类规定	国家有关规定和公告	无	标签标示产品盐分含量范围
GB/T 34747-2017 《干海参等级规格》	无	刺参--GB 2733 盐--GB 5461 加工用水—GB 5749、 GB 5749	无	1色泽 2气味 3外观 4杂质 5复水后	特级: 蛋白质/%≥60 水分/%≤15 盐分/%≤12 水溶性总糖/(g/100g)≤3 复水后干重率/% ≥65 含砂量/%≤2	一级: 蛋白质/% ≥55 水分/%≤15 盐分/% ≤20 水溶性总糖/(g/100g) ≤3 复水后干重率/% ≥60 含砂量/% ≤2	GB 31602-2015	符合GB 31602-2015	无	标签—GB 7718, 标示产品盐分含量范围 包装—符合相关食品安全标准 运输 贮存
SC/T 3206-2009 《干海参》	无	鲜活海参--GB 2733 加工用盐--GB 5461 食品添加剂—仅允许使用食盐 加工用水—GB 5749、 GB 3097一级海水	GB/T 27304	1色泽 2气味 3外观 4杂质 5复水后	特级: 蛋白质/%≥60 水分/%≤15 盐分/% ≤12 水溶性还原糖/(g/100g)≤1.0 复水后干重率/% ≥65 含砂量/% ≤1.5	一级: 蛋白质/%≥55 水分/% ≤15 盐分/%≤20 水溶性还原糖/(g/100g)≤1.0 复水后干重率/% ≥60 含砂量/%≤1.5	GB 10144	符合农业部公告第235号规定	无	标签—GB 7718 包装 运输 贮存
NY/T 1514-2020 《绿色食品 海参及制品》	无	绿色鲜活海参 食用盐—NY/T 1040 加工用水—NY/T 391	GB/T 27304	1外观 2色泽 3组织 4气味与滋味 5杂质	蛋白质/(g/100g) ≥55 水分/(g/100g) ≤12 盐分/(g/100g) ≤20 水溶性总糖/(g/100g) ≤3 复水后干重率/(g/100g) ≥60 含砂量/(g/100g) ≤2	铅(以Pb计)≤0.5 镉(以Cd计)≤0.5 甲基汞(以Hg计)≤0.5 无机砷(以As计)≤0.5 铬(以Cr计)≤2.0 N—二甲基硝基 ≤0.004 多氯联苯≤0.5	磺胺类总量/μg/kg不得检出 氯霉素/μg/kg不得检出 硝基呋喃代谢物/μg/kg不得检出 金霉素/mg/kg不得检出 土霉素/mg/kg不得检出 四环素/mg/kg不得检出	无	标签—GB 7718和GB 28050 包装—GB/T 191和NY/T 658 运输和储存—NY/T 1056	
《辽宁优品 干海参》	有	鲜活海参—GB 2733的 盐渍海参—SC/T 3215 加工用盐—GB/T 5461 加工用水—GB 5749、 NY/T 391  不允许使用任何食品 添加剂。	GB 14881 GB 20941 GB/T 27304	1外观 2色泽 3气味 4杂质 5复水后	蛋白质/(g/100g) ≥60 水分/(g/100g) ≤15 盐分/(g/100g) ≤10 水溶性总糖/(g/100g) ≤3 复水后干重率/% ≥65 含砂量/(g/100g) ≤2	铅(以Pb计)≤0.4 镉(以Cd计)≤0.5 甲基汞(以Hg计)≤0.5 无机砷(以As计)≤0.5 铬(以Cr计)≤2.0 N—二甲基硝基≤0.004 多氯联苯≤0.02	无任何药物残留	无	标志—获得辽宁优品认证的企业, 可在其产品包装上使用辽宁优品专用标志 标签—GB 7718、GB 28050, 标示产品盐分含量范围 包装箱图示标志—GB/T 191 包装材料—标准及有关 规定、GB/T 23350 运输 贮存	
标准说明: : GB 31602-2015 食品安全国家标准 干海参 GB/T 34747-2017 干海参等级规格 SC/T 3206-2009干海参 NY/T 1514-2020 绿色食品 海参及制品 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 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量					GB 3097 海水水质标准 GB/T 5461 食用盐 GB 5749 生活饮用水卫生标准 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 10144 动物性水产干制品卫生标准 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范			GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 SC/T 3215 盐渍海参 NY/T 391 绿色食品 产地环境质量 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则 NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则		

## 五、重大分歧意见的处理经过和依据

标准编制过程中，对于海参的理化指标含量的确定上，来自企业的专家提出了不同的意见，争议最大的是蛋白质、水分和盐分指标。几家大型海参生产企业普遍认为干海参产品的理化指标要达到 GB/T 34747-2017 和 SC/T 3206-2009 中的特级指标（蛋白质/% $\geq$ 60、水分/% $\leq$ 15、盐分/% $\leq$ 12）难度很大。经过与水产食品专家和企业技术人员的反复探究，充分考虑质量提升空间的可能性，最终确定了蛋白质/(g/100g)  $\geq$ 60、水分/(g/100g)  $\leq$ 15、盐分/(g/100g)  $\leq$ 10。

## 六、其他

无。