



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替 GB/T 26940-2011

牡蛎干

Dried oysters

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(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

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 26940-2011《牡蛎干》，与 GB/T 26940-2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了生产加工条件（见2011年版的3.3）；
- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容（见2011年版的3.1、3.6、3.7、4.3.3、4.3.4、4.3.5、4.4）；
- 增加了完整率指标及试验方法（见4.4、5.3.1）；
- 更改了水分指标（见4.4，见2011年版的3.6）；
- 增加了半干牡蛎的理化指标（见4.4、5.3）；
- 更改了盐分指标的表述及试验方法（见4.4、5.3.3, 2011年版的3.6、4.3.2）。

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：广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、湛江市食品药品检验所、广东海洋大学

本文件主要起草人：

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

本文件于2011年首次发布，本次为第一次修订。

牡蛎干

1 范围

本文件规定了牡蛎干的原辅料以及加工用水、产品规格、感官、理化指标和净含量要求，描述了对应的试验方法和检验规则，同时规定了产品标识、包装、运输和储存要求。

本文件适用于以牡蛎为原料，经取肉、漂洗、加盐蒸煮（或未蒸煮）、干燥、分选等主要工序制成的牡蛎干。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 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
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 30891 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 牡蛎

鲜活牡蛎应未受污染或经净化处理。

4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 产品规格

同一规格的产品，大小基本均匀一致，以每 kg 产品的粒数确定产品规格，规格划分见表 1。

表1 产品规格

规格	大	中	小
数量/（粒/kg）	≤180	181~350	≥351

4.4 感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 感官要求

项目	一级	二级	三级
组织及形态	体形饱满，肉体洁净，无损伤，无霉变，不发黏	体形较饱满，肉体洁净，允许有少量损伤，无霉变，不发黏	体形干瘪，肉体较洁净，允许有少量损伤，无霉变，不发黏
气味	鲜香味浓	具鲜香味，无异味	无异味
手感	表面光滑，油脂感较重	表面光滑，有油脂感	表面粗糙，无油脂感
色泽	肉体呈灰白色、金黄色、棕褐色，轮廓边缘具黑色条纹		
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量的牡蛎壳碎片，无虫害		

4.5 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项目	指标	
	半干品	干制品
完整率/ %	≥90.0	≥85.0
水分/（g/100g）	30.0~50.0	<30.0
氯化物(以 Cl ⁻ 计) / %	≤3.6	

4.6 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 产品规格

称取不少于 500g 的试样，置于白瓷盘中，拣出破碎粒（不足完整粒 2/3）后，将试样称量（ m_0 ，准确至 1g），计数 x ，按公式（1）换算成每 kg 试样中牡蛎干的粒数，结果保留至整数。

$$A = \frac{x}{m_0} \times 1000 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

A —每千克试样的数量，单位为粒/kg；

x —试样中完整粒（完整粒 2/3 以上）牡蛎干的个体数量，单位为粒；

m_1 —试样中完整粒（完整粒 2/3 以上）牡蛎干的质量，单位为克（g）。

5.2 感官检验

将试样平摊于白瓷盘内，于光线充足，无异味的环境中按表 2 要求进行逐项检验。其中虫害使用 10 倍及以上的放大镜于灯光充足处进行检验。

5.3 理化指标

5.3.1 完整率

称取不少于 200g 试样（ m_1 ，准确至 1g），置于白瓷盘中，拣出破碎粒（不足完整粒 2/3）后，将试样称量（ m_2 ，准确至 1g）。按公式（2）计算完整率，结果保留至小数点后一位数。

$$B = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

B —完整率，单位为百分率（%）；

m_1 —试样质量，单位为克（g）；

m_2 —试样中完整粒（完整粒 2/3 以上）牡蛎干的质量，单位为克（g）。

5.3.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3.3 氯化物

按 GB 5009.44 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班组生产的产品为一组批，按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目：规格、感官、完整率、水分、净含量。检验合格后签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部合格时，判定该批产品合格。

6.3.2 检验项目如出现不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。

7 标识、包装、运输、储存

7.1 标识、包装

应符合 SC/T 3035 的规定。

7.2 运输

7.2.1 宜采用具有制冷设备的车（船）运输。

7.2.2 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性物质或其他有害物质。

7.2.3 运输过程中产品应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

7.3 储存

7.3.1 半干制品宜低于 -18°C 储存，干制品宜低于 4°C 储存。

7.3.2 产品应储存于阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.3.3 不同类别、规格、等级、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。
