



中华人民共和国国家标准

GB/T 34747—XXXX
代替 GB/T 34747-2017

干海参等级规格

Grades and specifications of dried sea cucumber

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：202302)

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 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：

- 删除了原标准中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）；
- 修改了试验方法（见第5章, 2017年版的第4章）；
- 修改了判定规则（见6.4, 2017年版的5.3）。

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这些专利的责任。

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/TC156）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

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：

- 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基本要求、产品规格、质量等级要求、质量容许度和净含量等，描述了相应的试验方法，同时对检验规则、标识、包装、运输、储存作出了规定。

本文件适用于以刺参(*Stichepus japonicus*)为原料，经预处理、煮制、干燥等工序制成的产品。以其他品种海参为原料制成的干海参产品可参照执行。

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 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 15672 食用菌中总糖含量的测定
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
NY/T 2113-2012 农产品等级规格标准编写通则
SC/T 3035 水产品包装、标识通则
SC/T 3215 盐渍海参
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 36193和NY/T 2113-2012界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

容许度 tolerance

单位质量或一定数量农产品中，不符合所标注感官等级或规格的允许百分比范围。

[NY/T 2113-2012, 3.7]

4 质量要求

4.1 原辅材料

4.1.1 海参

应为新鲜，品质良好，无污染的鲜海参、盐渍海参、冻煮海参等。盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 加工用水

加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

4.3 产品规格

同规格个体大小应基本均匀，以每500 g所含产品的数量确定规格，单位重量所含的数量应与标示规格一致。

4.4 质量等级要求

干海参在符合4.1-4.3的前提下，根据质量等级要求分为特级、一级、二级、三级4个等级。各质量等级应符合表1和表2的规定。

表1 感官等级要求

项目	特 级	一 级	二 级	三 级
色泽	黑色、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	具海参特有的鲜腥气味，无异味			
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	体形饱满，刺参棘挺直、较整齐，基本完整，个体坚硬，切口较整齐，嘴部基本无石灰质露出	体形较饱满，刺参棘挺直，基本完整，嘴部有少量石灰质露出	
杂质	无外来杂质			
复水后	体形肥满，肉质厚实，弹性及韧性好，刺参棘挺直无残缺	体形饱满，肉质厚实有弹性，刺参棘挺直、较整齐	体形较饱满，肉质较厚实有弹性，刺参棘挺直，基本完整	

表2 理化等级要求

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级
蛋白质/(g/100g)	≥60	≥55	≥50	≥40
水分/(g/100g)	≤15			
氯化物(以Cl ⁻ 计)/%	≤7	≤12	≤18	≤24
水溶性总糖/(g/100g)	≤3			
复水后干重率/(g/100g)	≥65	≥60	≥50	≥40

含砂量/ (g/100g)	≤2	≤3
---------------	----	----

4.5 质量容许度

允许有10%不符合本等级要求的产品，不符合本等级要求的产品应达到下一等级干海参要求。

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 规格检验

5.1.1 当产品包装的标签上标明规格时，应测定其规格。

5.1.2 取样品约 100g，计数个体的数量，折算为每 500 克样品中海参的数量；对混入的小规格样品应挑出后称重。

5.2 样品前处理

5.2.1 取至少 3 只干海参，放入高速粉碎机粉碎(25 000 r/min，10 s/次~15 s/次)，应多次粉碎，至试样全部通过 830 μm (20 目) 筛，处理后的试样应密封、备用。

5.2.2 经本方法处理的试样，主要用于蛋白质、水分、氯化物等指标的检测。

5.3 感官检验

5.3.1 复水前的感官

在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按本文件4.4条的要求逐项检验。

5.3.2 复水后感官

5.3.2.1 取2只~3只干海参，称重约10 g (m_1 ，精确至0.01 g)，置入1000 mL烧杯中，倒入蒸馏水（水量约为海参重量的50 倍，并应浸没参体），再盖上表面皿，室温浸泡24 h；在浸泡液中剖开海参体，清洗海参体附着的泥砂，去除嘴部石灰质后，切成宽约5 mm的条状；将海参体、泥沙及嘴部石灰质均保留在原浸泡液中。

5.3.2.2 将经5.3.2.1处理的试样及浸泡液于原烧杯中，盖上表面皿，然后调至小火，保持沸腾继续煮 30 min后，凉至室温后，置于0 °C~10 °C冰箱中，放置20 h。煮沸及浸泡全过程中应保持水量浸没参体。

5.3.2.3 检查复水后海参的肉质、外形、弹性等。

5.4 蛋白质

取按本文件5.2得到的试样，按 GB 5009.5 的规定执行。

5.5 水分

取按本文件5.2得到的试样，按 GB 5009.3 的规定执行。

5.6 氯化物

取按本文件5.2得到的试样，按 GB 5009.44 的规定执行。

5.7 水溶性总糖

取按本文件5.3.2.2得到的试样 100 mL，按 GB/T 15672 的规定检验。当测试液中糖含量高时，应加水稀释后再测；测试液中适宜的糖含量为30 µg/mL~70 µg/mL。

5.8 复水后干重率

按 GB 31602-2015 中 A.4 的规定执行。

5.9 含砂量

按 GB 31602-2015 中 A.5 的规定执行。

5.10 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

同一产地，同一条件下加工的同一种、同一等级、同一规格的产品组成检查批；按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行，抽样量为200g。

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，检验项目为规格、感官、水分、氯化物、蛋白质、复水后干重率、含砂量、净含量，检验合格签发检验合格证，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) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家监督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 综合各项指标同时符合多个质量等级时，以质量等级规定中最低一项指标判定等级。

6.3.2 检验项目全部合格时，判定该批产品质量等级符合本文件中相应等级的规定。

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。若仍有不合格，判定该批产品不符合本文件的规定。

7 标识、包装、运输、储存

7.1 标识

7.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定，并标示产品氯化物含量范围。

7.1.2 非预包装产品应标示产品的名称、原料品种、等级、规格、原料产地、氯化物含量范围、生产者或销售者名称、生产日期等。散装销售的产品应有同批次的产品质量合格证书。

7.1.3 实施可追溯的干海参应有可追溯标识。

7.1.4 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.2.2 应按同一种类、同一等级、同一规格包装，不应混装。

7.2.3 箱中产品应排列整齐，并有产品合格证。

7.2.4 包装应牢固、防潮、不易破损。

7.2 运输

7.2.1 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性物质或其它有害物质。

7.2.2 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 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。

7.3.2 不同品种、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。