

T/CAPPMA

团体标准

T/CAPPMA XXXX—2024

鲜炖海参

Fresh stewed sea cucumber

(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。

2024 - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国水产流通与加工协会 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。

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。

本文件由中国水产流通与加工协会提出并归口。

本文件起草单位：上海黑骑仕健康科技有限公司、山东省标准化研究院、獐子岛集团股份有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、大连鑫玉龙海洋生物种业科技股份有限公司、大连弘御海珍品有限公司、江南大学、大连工业大学、大连产品质量检验检测研究院有限公司

本文件主要起草人：林小仙、葛斌、焦艺、王爽、成向荣、吴海淘、吴海霞、王悦、冯妍、黄万成、李俊峰、吕其伽、张起超、李小龙、王东亮、李战伟、朱英涛

鲜炖海参

1 范围

本文件规定了鲜炖海参的术语和定义、技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标签标识、包装、贮存、运输和保质期。

本文件适用于鲜炖海参产品的生产、检验和销售。

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 包装储运图示标识
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/Z 31233 分立个体类产品随机抽样实施指南
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 33108 海参及其制品中海参皂苷的测定 高效液相色谱法
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法

SC/T 3215 盐渍海参

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令【2023】第70号）

《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜炖海参 fresh stewed sea cucumber

以海参为主要原料，经前处理、去沙嘴、熟化、入味或入味而制成的含水量不高于90%，海参固形物大于90%，不添加防腐剂，经包装、杀菌（炖煮）、冷却后，采用低温冷藏储运，口感弹劲、可直接食用的海参产品。

注1：海参原料包括鲜海参、盐渍海参、冻煮海参等类型；

注2：前处理包括，鲜海参需去内脏、清洗、漂烫；盐渍海参需缓化、脱盐；冻煮海参需缓化。

4 技术要求

4.1 原辅料

加工用原辅料质量要求包括但不限于：

4.1.1 鲜活、冻煮海参应符合 GB 2733 的规定，盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定。

4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.7 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。

4.1.8 食品营养强化剂：应符合 GB 14880 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观	呈黑褐色、黑灰色、淡褐色等海参固有颜色，色泽均匀	于光线充足、无异味的环境中，将样品平摊于白糖瓷盘内，观察其色泽、组织形态和杂质，用温开水漱口后品尝其滋味、嗅其气味
质地	参体完整、肉质肥厚、刺挺直；口感弹劲，适口性好	
滋味和气味	具有海参固有的滋味、气味，入味产品咸淡适中，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
海参固形物/%	≥ 90	GB/T 10786
水分/ (g/100g)	≤ 90	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 9	GB 5009.5
盐分/ (以NaCl计, g/100g)	≤ 3	GB 5009.44

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 农药及兽药残留限量

农药残留量应符合GB 2763的规定，兽药残留量应符合GB 31650、农业农村部公告第250号的规定。

4.6 微生物要求

微生物要求应符合表3的规定。

表 3 微生物要求

项 目	采用方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行					

4.7 净含量

4.7.1 净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.7.2 净含量的检测应按照JJF 1070的规定执行。

5 生产加工过程要求

生产加工卫生要求应符合GB 14881、GB 20941的相关规定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 同一天、同一班次用相同原料生产的同一种产品为一批。

6.1.2 依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足检验项目和备样样品的需求。抽样方案按

照 GB/T 2828.1 执行，抽样过程按照 GB/Z 31233 实施。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验项目包括：感官、海参固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 可采用经过技术验证与食品安全国家标准食品微生物学检验方法等效的快速测定方法进行检验。快速测定方法应定期与标准方法进行比对，以保证其有效性。

6.3 型式检验

型式检验的项目包括本文件中规定的全部项目。正常生产时应每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本文件规定的判为合格。

6.4.2 微生物指标不符合本文件要求的不复检，该批产品判定为不合格。其他指标不符合本文件要求的，允许对同批产品的备查留样进行加倍复验，若复验结果仍不符合本文件要求，则判定该批产品不合格。

7 标签标识、包装、储存及运输、保质期

7.1 标签标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定的要求，封口严密，包装牢固。

7.3 储存及运输

7.3.1 运输及储存温度条件应为 0℃~10℃。

7.3.2 严禁与其它有异味、有毒、有害、有腐蚀性的物品混装、混运、储存。

7.4 保质期

在符合本标准规定条件、包装完整、未经启封的情况下，产品保质期按产品标签上标识的保质期执行。