

DB 2111

盘 锦 市 地 方 标 准

DB2111/T XXXX—2023

饵料用活河蟹加工技术规范

Technical specification for processing of live crab for food

(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。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

盘锦市市场监督管理局 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。

本文件由盘锦市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：盘锦光合蟹业有限公司、辽宁每日农业集团有限公司、盘锦旭海河蟹有限公司、盘山兄弟水产有限公司、盘锦市现代农业发展中心、盘山县自然资源综合执法队。

本文件主要起草人：赵艳红、马民、李影、孙海礁、陈丽伟、张伟、佟维强、杨占全、马青彬、耿丹、张晶、张丽华、曲英峰、方诗博、孙作鹏、骆移孝、阴树朋、张美玲、李伶俐。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电、来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实施情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址和联系电话：辽宁省盘锦市大洼区辽东湾新区行政中心B座，0427-2822465。

文件起草单位通讯地址和联系电话：辽宁省盘锦市大洼区湖滨路59号，0427-6590021。

饵料用活河蟹加工技术规范

1 范围

本文件规定了出口作饵料用活河蟹加工的基本要求、加工技术、贮存、抽检、包装、运输的技术要求。

本文件适用于盘锦市出口作饵料用活河蟹的加工与贮运。

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。

SN/T 3308—2012 出口扣蟹检验检疫监管规程
进出口饲料和饲料添加剂检验检疫监督管理办法（国家质检总局2009年第118号令）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

出口活河蟹饵料生产、加工、存放企业应按照《进出口饲料和饲料添加剂检验检疫监督管理办法》及海关总署相关要求进行注册登记，并取得《出口饲料生产、加工、存放企业检验检疫注册登记证》。

5 加工与技术要求

5.1 生产工艺流程

河蟹起捕→暂存→分选→分装→清洗→控水。

5.2 河蟹起捕

5.2.1 河蟹选择

河蟹应个体均匀、活力好、无杂质。

5.2.2 包装

包装可使用网袋和编织袋，装载量为容量的40%~80%为宜。

5.2.3 运输

采用无水运输方式，运输设备应清洁卫生，运输温度宜保持在0℃~15℃。

5.3 暂存

5.3.1 存放

存放于阴凉通风处，离地存放，不宜垛放。

5.3.2 包装

采用网袋包装，每袋装载量15 kg~20 kg为宜。

5.3.3 冲洗

河蟹表面有污物，可使用清洁淡水进行冲洗，冲洗水温不高于15 ℃。

5.3.4 控水

沥干河蟹外部水分，应达到包装无连续滴水。

5.4 分选

5.4.1 分选区

应在阴凉通风的区域进行分选。

5.4.2 规格

按头胸甲长规格进行分类，规格划分见表1。

表1 饵料用活河蟹规格划分表

规格	头胸甲长 (mm)
1号	25~27
2号	21~24
3号	18~20
4号	15~17

5.4.3 感官指标

剔除死亡、残肢、软壳、不活泼的个体，感官指标符合SN/T 3308附录A要求。

5.5 分装

5.4.4 规格

采用装蟹专用网袋分装，每袋2.5 kg为宜。

5.4.5 标识

包装应附含规格内容的标识。

5.5 清洗与控水

5.5.1 清洗

设置清洗池加注清洁淡水，采用一次性更换或持续流水的方式保持池内水中溶解氧含量不低于5 mg/L，水温宜控制在5℃~15℃，将河蟹浸泡于清洗池中3 min~5 min。

5.5.2 控水

捞出放入四周通风、底部有孔的塑料筐中，可常温控水至网袋无滴水转入低温贮存库，也可直接转入贮存库低温控水至网袋无滴水。

6 贮存

6.1 设施要求

贮存库具有良好的保温、防火结构，并配备自动温度控制装置。

6.2 存放要求

贮存库保持清洁、整齐、通风。活河蟹筐按规格、加工日期进行堆垛，并附有标识，垛底应垫托板。

6.3 贮存温度

贮存温度夏季宜控制在5℃~8℃，冬季宜控制在3℃~5℃。

7 抽检

7.1 分选抽检

多频次、不定时抽检，以感官指标和规格整齐度为指标，合格率应达到95%以上。

7.2 贮存抽检

每日抽检，在贮存库不同位置和筐垛的上、中、低层，抽取样品检查活河蟹活力。若发现死亡比例超过3%或大部分河蟹活力变弱，及时处理；若死亡比例≤3%，可继续贮存。

7.3 包装抽检

以同一规格、同一加工日期、同一来源的原料加工生产的产品为一个检验批次，抽样量不低于1%。平均死亡率应≤3%。

8 包装

8.1 外包装

外包装采用泡沫箱，箱体四周及底部应打孔。

8.2 包装方式

箱内底层放置冰块，中层放置隔板，上层放置河蟹。

8.3 加冰量

加冰量以气温条件而定，活河蟹与冰量的重量宜为5:1~3:1。

8.4 包装规格

每箱4袋，将活河蟹摊平，并立即加盖封箱，箱体做好规格标识。

8.5 包装标签使用要求

包装标签使用要符合进口国相关要求，应包含出口单位、注册号、品名、规格、生产单位、净重、生产日期、出口批次、进口单位等内容。

9 运输

9.1 运输车辆

使用清洁卫生的密闭车辆运输。

9.2 运输温度

运输车厢温度宜保持在0℃~15℃。
