

UDC 613.281 : 639.518  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 2743—94

---

## 海蟹卫生标准

Hygienic standard for sea crab

1994-01-24 发布

1994-08-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
海 蟹 卫 生 标 准

GB 2743—94

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号  
邮政编码: 100045

<http://www.bzcs.com>

电话: 63787337、63787447

1994 年 8 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

\*

书号: 155066 · 1-10840

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68533533

# 中华人民共和国国家标准

GB 2743—94

## 海蟹卫生标准

代替 GB 2743—81

Hygienic standard for sea crab

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了海蟹的卫生要求和检验方法。

本标准适用于三疣梭子蟹、日本鲟、锯缘青蟹以及在身体结构上与上述蟹类相似的海蟹,不适用于盐腌制品。

### 2 引用标准

- GB 2762 食品中汞允许量标准
- GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4811 海产食品中无机砷允许量标准
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

### 3 技术要求

#### 3.1 感官指标

- 3.1.1 具有海蟹的固有气味,无任何异味。
- 3.1.2 体表纹理清晰,有光泽,脐上部无胃印。
- 3.1.3 步足与躯体连接紧密,提起蟹体时步足不松弛下垂。
- 3.1.4 鳃丝清晰,白色或微褐色。
- 3.1.5 蟹黄凝固不流动。
- 3.1.6 肌肉纹理清晰、有弹性,不易拨离。

#### 3.2 理化指标(见下表)

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤ 25
汞	按 GB 2762 执行
六六六、滴滴涕	按 GB 2763 执行
无机砷	按 GB 4811 执行

### 4 检验方法

- 4.1 挥发性盐基氮按 GB 5009.44 执行。
- 4.2 汞按 GB 5009.17 执行。