

ICS 03.100.20
A 10
备案号:26089—2009



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10524—2009

鲜活对虾购销规范

Purchase & sale practice for fresh and live prawns

2009-04-02 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

| | |
|------------------|---|
| 前言 | I |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 商品要求 | 1 |
| 4 产地采购要求 | 2 |
| 5 市场购销要求 | 3 |
| 6 购销风险管理要求 | 3 |

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准主要起草单位：湛江中鑫有限公司、全国城市农贸中心联合会。

本标准主要起草人：马增俊、龙土金、张捷、朱玉梅、侯仰标、庞华海、陈侃如、龙雨丰、张理华、陈益兴。

鲜活对虾购销规范

1 范围

本标准规定了对虾购销过程中的商品要求、产地采购要求、市场购销要求、购销风险管理要求。本标准适用于鲜、活对虾的购销行为。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范
 GB/T 21720 农贸市场管理技术规范
 GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求
 NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
 NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
 NY 5058 无公害食品 海水虾
 NY 5158 无公害食品 淡水虾
 SC/T 3016 水产品抽样方法
 SC/T 9001 人造冰

3 商品要求

3.1 商品质量

3.1.1 对虾感官和安全指标

应符合 NY 5058、NY 5158 的相关要求。

3.1.2 对虾等级

对虾按其品质分为一等、二等和三等三个等级。各等级应符合表 1 中的规定。

表 1 对虾等级

| 等级判断 | 一级 | 二级 | 三级 |
|------|--------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 色泽 | 保持活虾固有色泽，颜色均匀，无黑变。 | 色泽正常，颜色较均匀，允许有黑箍一处，黑裙、黑斑共不超过两处。 | 表皮稍有退色，无油性，允许有少量黑箍、黑裙、黑斑。 |
| 形态 | 虾体完整，体态匀称，虾肉硬实弹性高。 | 虾体完整，节间稍有松弛，虾肉紧实有弹性。 | 虾体基本完整，稍有弹性。 |
| 气味 | 保持活虾固有气味。 | 气味正常，无异味。 | 气味正常，无异味。 |

3.1.3 对虾规格

对虾规格按每 500 g 对虾所含尾数分为 16 个级别，具体级别如下：2~3(即 2 尾/500 g~3 尾/500 g，以下类同)、4~6、7~9、10~12、13~15、16~20、21~25、26~30、31~35、36~40、41~50、