

ICS 67.120.30

CCS B50

# T/DZHCP

儋州市团体标准

T/DZHCP 0001—2022

## 光村沙虫

2022 - 07 - 23 发布

2022 - 08 - 01 实施

儋州市海产品加工协会 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。

本文件由儋州市海产品加工协会提出。

本文件由儋州市海产品加工协会归口。

本文件起草单位：海南智行科技服务有限公司，儋州市海产品加工协会，海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：吴毓炜，周建宇，吉翠婷，王建强，尚洁，黄健泓，陈川广。

# 光村沙虫

## 1 范围

本标准规定了光村沙虫的术语和定义、自然环境、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于光村镇全镇，包括永昌社区、泊湖社区以及新隆村、光红村、屯积村、巨雄村、挺进村、新地村、局墩村、欧宅村、大老村、沙井村捕捞和养殖的沙虫产品。

## 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 光村沙虫

产于本标准规定范围的海南省儋州市光村全镇的沙虫。

## 4 自然环境

川流不息的榕桥江是儋州市境内第一大河流，其出口处正处在光村屯积海湾，榕桥江把方圆几百里的肥水流入屯积海湾，该海域营养物质较多，藻类丰富，是沙虫繁衍生息的优质场所。每年5-9月，光村海域水温约25-29℃，利于沙虫自行产卵，且该海域海底泥沙厚度为30cm以上，满足光村沙虫喜欢钻沙的生活习性。

## 5 要求

### 5.1 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	特 级	一 级	二 级
重量（1kg活体沙虫）	50~60条	61~80条	81~100条
色泽	具有沙虫应有的色泽，煮熟后呈沙虫特有的乳白色。		
气味、滋味	具有沙虫特有的气味和鲜味，无异味、臭味。		
状态	体型完整、饱满，有弹性。		

## 5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 85.0
灰分, g/100g	≤ 2.0
蛋白质, g/100g	≥ 10.0
脂肪, g/100g	0.1~1.0
总糖, g/100g	≥ 0.5
钠, mg/100g	≥ 65.0
镁, mg/100g	≥ 10.0
钙, mg/100g	≥ 5.0

注：以上指标均为去除内脏后检测

## 5.3 安全性指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 兽药残留量应符合 GB 31650 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

用目测、鼻嗅的方法鉴别。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 样品制备

清除内脏后，清洗干净，整只虫体绞碎混合均匀备用。

#### 6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.2.5 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

#### 6.2.6 总糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

#### 6.2.7 钠

按 GB 5009.91 规定的方法测定。

#### 6.2.8 镁

按 GB 5009.241 规定的方法测定。

#### 6.2.9 钙

按 GB 5009.92 规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 抽样

按GB/T 30891 的规定执行。

#### 7.2 出厂检验

每批产品出厂前，应由生产方按本标准进行感官检验，符合感官要求后方可出厂销售。

#### 7.3 型式检验

产品型式检验的项目包括本文件要求的全部项目。正常生产时，应满足至少一年一次，如有下列情形之一，也应进行型式检验。

- a) 受到污染，沙虫生长环境发生变化，可能会影响沙虫的质量时；
- b) 食品安全监管部门要求进行型式检验时。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 型式检验结果符合本文件要求，判为合格品。

7.4.2 若检验结果有指标不符合，可以加倍抽样复验，复验结果若仍不符合，即判为不合格品，不得出厂。

### 8 标志、包装、运输和贮存

#### 8.1 标志

标识应符合GB/T 191规定。

#### 8.2 包装

包装形式可分为盒装、袋装、箱装，所用的包装材料应洁净、无毒、无味。活体水产品应带水包装，密封严密，不渗漏。若活体水产品无水包装时，可根据需要加入辅助控温材料以保证鲜活。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁，避免日晒雨淋，不得与其他有害物质一同运输。

8.3.2 长途运输时，可适当加入少量海水及沙子，同时保持车厢内温度不能过高。

8.3.3 装卸时应小心，轻拿轻放，避免重压。

#### 8.4 贮存

活体沙虫应在原生存的水体中保存，并置于清洁、阴凉、通风处，并保持良好透气性。