

ICS 65.150

B 51

备案号: DB/440500 65 15 -2015

# DB44

## 汕头市农业地方标准

DB 440500/T 269—2015

---

### 紫海胆

2015 - 12- 31 发布

2016 - 01 - 10 实施

---

汕头市质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规定编写。

本标准由汕头市海洋与渔业局、汕头市质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：南澳县金山农业发展有限公司。

本标准主要起草人：吴松凯、谢嘉琪、孙喜平、林东升、杨苏舜、裴玉。

本标准为首次发布。

# 紫 海 胆

## 1 范围

本标准规定了紫海胆 (*Anthocidaris crassispina*) 的术语和定义, 要求, 检验方法, 检验规则及标志、包装、运输和贮存等内容。

本标准适用于汕头市辖区沿海增养殖及捕捞的紫海胆鲜品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件, 仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 壳径

去棘后外壳的直径。

### 3.2

#### 海胆黄

指海胆的生殖腺。

### 3.3

#### 肥满度

海胆黄湿重占体重的百分比。

## 4 要求

### 4.1 感官要求

感官要求见表1。

表 1

项 目	要 求
表征	体色为紫褐色或者黑色，棘刺完整，活力较强
壳径	≥5cm
海胆黄	应有瓣块状形状，组织紧密，瓣块基本匀称完整
肥满度	≥5%

#### 4.2 理化指标

理化指标见表2。

表 2

项 目	指 标
甲基汞 (mg/kg)	≤0.5
无机砷 (mg/kg)	≤0.5
六六六 (mg/kg)	≤0.1
滴滴涕 (mg/kg)	≤0.5
多氯联苯 (mg/kg)	≤2.0

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

抽出若干个紫海胆放在光线充足、无异味的环境中按表1要求检验。

#### 5.2 理化指标检验

##### 5.2.1 甲基汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

##### 5.2.2 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

##### 5.2.3 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

##### 5.2.4 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

紫海胆以同一养殖加工场、同一时间收获的为同一检验批（组批）。

## 6.2 抽样

### 6.2.1 感官检验抽样

同一检验批应随机抽样。样本不少于10个。

### 6.2.2 理化指标检验抽样

按SC/T 3016规定执行。

## 6.3 判定规则

### 6.3.1 感官检验

按SC/T 3016规定执行。

### 6.3.2 理化指标检验

样品检验结果有1项指标不合格，允许加倍抽样将此项指标复检1次，经复检后仍不合格的，则判定该批为不合格。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

用坚固、洁净、无毒的尼龙网袋作为包装器具。

### 7.2 运输

运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止曝晒污染。

### 7.3 贮存

紫海胆应当天捕捞当天加工，贮存时间不宜超过10h。

---