

# 中华好海参产品标准

---



2020-12-21 发布

2020-12-21 实施

中国渔业协会海参产业分会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

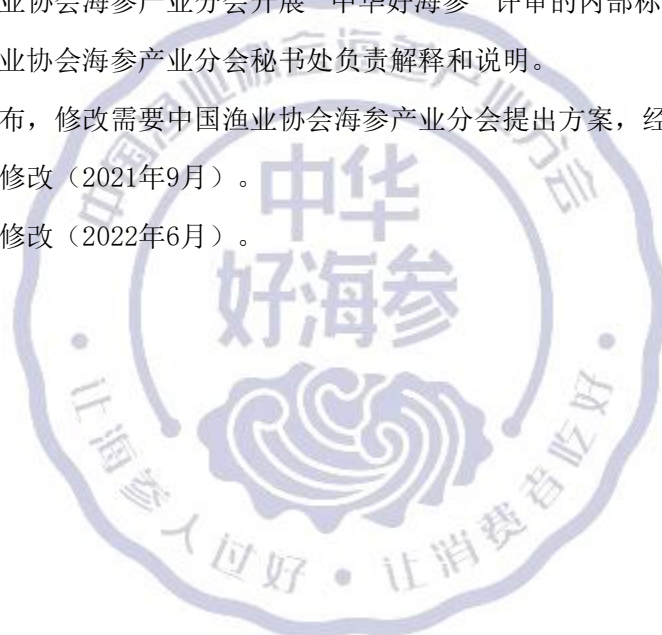
本标准由中国渔业协会海参产业分会、国家海洋食品工程技术研究中心、中国渔业协会专家委员会、通标标准技术服务有限公司大连分公司、大连广参堂海珍品有限公司、营口恒丰海洋食品有限公司、大连万砣海产品有限公司、烟台鑫宇贸易有限公司、山东大泐食品有限公司、大连壹网渔海鲜供应链有限公司、烟台华康生物医药科技有限公司、宁德洋皇岛海珍品有限公司、胜田（福清）食品有限公司、烟台垚森绿色食品有限公司、大连正大海洋生物有限公司、长岛县钦岛参业有限公司、山东珍品堂生物科技有限公司发起制定。

本标准为中国渔业协会海参产业分会开展“中华好海参”评审的内部标准，经分会第一届理事会通过后生效，由中国渔业协会海参产业分会秘书处负责解释和说明。

本标准为首次发布，修改需要中国渔业协会海参产业分会提出方案，经分会理事会讨论通过。

本标准为第一次修改（2021年9月）。

本标准为第二次修改（2022年6月）。



# 中华好海参产品标准

## 1 范围

本标准规定了中华好海参的术语和定义、分类、养殖方式、技术要求、营养指标、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以中国境内出产的鲜活刺参[又称仿刺参 *Apostichopus japonicas* (Selenka)]、以及以上述鲜活刺参作为原料加工成的冻煮海参、盐渍刺参、干海参等为原料，经去内脏、去沙嘴或不去沙嘴、脱盐或不脱盐、加热、发制或不发制、干燥或不干燥、包装等工序制成的产品。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 3097 海水水质标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20709 地理标志产品 大连海参
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 31602 食品安全国家标准 干海参  
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
SC/T 3049 刺参及其制品中海参多糖的测定 高效液相色谱法  
SC/T 3215 盐渍海参  
DB21/2392 食品安全地方标准 即食海参  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 冻煮海参

是鲜活海参经过去脏、清洗、漂烫、冷冻工序制成的海参原料。

#### 3.2 盐渍海参

又称半干海参、拉缸盐海参，是活海参经过去脏、清洗、漂烫、拌盐腌制等工序制成的海参。

#### 3.3 淡干海参

是干海参的一种形态，以鲜活刺参(*Stichopus japonicus*)、冻煮海参、盐渍刺参等为原料，经去内脏、煮制、盐渍（或不盐渍）、脱盐（或不脱盐）、加热、干燥、包装等工序制成的产品。

#### 3.4 速发干海参

是干海参的一种形态，以鲜活刺参(*Stichopus japonicus*)、冻煮海参、盐渍刺参等为原料，经去内脏、去沙嘴、脱盐、加热、干燥、包装等工序制成的产品，加工过程不得添加盐、糖、麦芽糊精等任何添加物。（100℃沸水拧紧杯盖 8 小时、水温达到 40℃以上的保温杯加入沸水泡 8-12 小时可直接食用）。

#### 3.5 即食海参

以鲜活刺参、冻煮海参、盐渍刺参、干刺参等为原料，经预处理、调味或不调味、加热熟化、冷冻、包装等工序制成的产品。

#### 3.6 产地

是指鲜活海参最终采捕的地点。

#### 3.7 增养殖方式

##### 3.7.1 底播增殖

在开放式海域投放人工鱼礁和苗种，经过 3 年以上自然生长的一种增养殖方式。

### 3.7.2 围堰养殖

在开放式海域通过堤坝围成海水水域,投放海参礁和苗种,经过 2 年以上自然生长的一种养殖方式。

### 3.7.3 池塘养殖

在沿海潮间带或浅水区建设堤坝围成的海水区域,通过天然纳潮或采用人工提水,投放附着基和苗种,投放或不投放饵料的一种养殖方式。

### 3.7.4 网箱养殖

在开放或围堰海域搭建网箱,在网箱内直接投放海参苗,采取人工投饵或不投饵方式的一种养殖方式。

### 3.7.5 吊笼养殖

在开放海域搭建浮排,在其上悬挂吊笼,将海参苗投入吊笼,定期人工投饵的一种养殖方式。

## 4 分类

### 4.1 海参及其制品

分为干海参、即食海参。

### 4.2 干海参

分为淡干海参、速发干海参。

## 5 技术要求和营养指标

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 原料鲜活刺参应符合 GB 2733 的规定,只允许使用中国境内生产的仿刺参为原料,不允许使用中国境内其他品种或境外任何品种海参,规格不应小于 100 克/只;原料盐渍刺参应符合 SC/T 3215 的规定,且规格 $\leq 50$  只/500g;冻煮料作为原料的,规格 $\leq 30$  只/500g。

5.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

5.1.3 加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定,清洁海水应符合 GB 3097 的规定。

5.1.4 以上原辅材料还应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等国家标准和有关规定的要求。

5.2 感官要求:应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	干海参		即食海参	
	淡干海参	速发干海参		
色泽	黑褐色或黑灰色，灰色或黄褐色等自然色泽，表面或有白霜，色泽较均匀		呈淡褐色、黄褐色、黑褐色、黑灰色或灰色等海参固有颜色，色泽较均匀	干海参： GB 31602_3.1； 即食海参： SC/T 3308_5.1；
滋、气味	具有海参特有的鲜腥气味，无异味		具有本品固有的滋、气味，无异味	
组织形态	体形肥满，刺参棘挺直，基本完整，个体坚硬，切口较整齐；嘴部基本无石灰质露出。	体型饱满、刺挺直，个体坚硬，切口自上而下，去沙嘴，体内干净无杂质。	体形完整、棘挺直、切口整齐、去沙嘴、表面无损伤、肉质组织正常，软硬适中、有弹性。	
杂质	无肉眼可见外来杂质		无肉眼可见外来杂质，不牙碜	
复水后	体型肥满，肉质厚实有弹性，刺参棘挺直、较整齐		——	

## 5.3 理化和营养指标：应符合表 2 的规定

表 2 理化和营养指标

项 目	指 标		
	干海参		即食海参
	淡干海参	速发干海参	
蛋白质/(g/100g)	≥55	≥67	≥5
海参多糖/(g/100g)	≥9	≥10	暂无法检测
水溶性总糖/(g/100g)	≤1		
盐分以NaCl计/(g/100g)	≤15	≤5	≤3
水分/(g/100g)	≤15	≤13	≤95
泡发倍数	≥15	≥10	——
规 格 (只/500g)	≤200	≤300	≤25

说明：原有即食海参固形物含量标准是针对水袋即食海参制定的，随着海参加工技术的发展，水袋即食海参已经基本淘汰，因此本标准不再设定固形物含量标准。

5.4 污染物限量：应符合 GB 2762 水产制品棘皮类的规定。

5.5 微生物限量：即食海参致病菌应符合 GB 29921 规定。

5.6 农药残留：应符合 GB 2763 的规定，敌敌畏不得检出。



5.7 兽药残留：应符合 GB 31650 和中华人民共和国农业农村部的相关公告的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求：应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

5.9 净含量：应符合 JJF 1070 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 检验方法

项 目	干海参	即食海参
蛋白质/(g/100g)	GB 31602	GB 5009.5
海参多糖/(g/100g)	SC/T 3049	---
水溶性总糖/(g/100g)	GB 31602	---
盐分以NaCl计/(g/100g)	GB 31602	GB 5009.44
水分/(g/100g)	GB 31602	GB 5009.3

6.2 组批：同一产地、同一加工条件下加工的同一品种、同一规格的产品组成检查批；或以交货批组成检验批。

6.3 抽样方法：按照 GB/T 30891 的规定执行。

6.4 出厂检验：每批产品出厂前需经企业质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。

干海参出厂检验项目为感官要求、盐分、水分、复水后干重率、含砂量、净含量。

即食海参出厂检验项目为感官要求、盐分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.5 风险监测：按照中国渔业协会海参分会要求申报产品时由双方认可的第三方检测机构进行 1 次抽样检测，在“中华好海参”执行过程中，每年在市场或仓库随机风险抽查 1 次检测，检测结果是否符合本标准作为是否具有继续使用“中华好海参”标识的依据。

### 6.6 判定规则

#### 6.6.1 出厂

6.6.1.1 出厂检验项目符合本规定，判为合格品。

6.6.1.2 出厂检验项目中与 1 项（微生物项目中发菌落总数和大肠菌群数除外）不符合本标准规定，可以加倍抽样复验，复验后封仍有 1 项不以上不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

6.6.1.3 规定的微生物项目中有 1 项不符合本标准的规定，则判为不合格品，不应复验。

## 6.7 其他

6.7.1 干海参污染物的检验：按 GB31602 附录 A 3.4.2 复水后试样进行污染物的检验，检验方法按 GB2762 进行，检测结果以复水后样品质量计。

6.7.2 干海参农药、兽药残留的检验：按 GB31602 附录 A 3.4.2 复水后试样进行兽药、农药残留的检验，检验方法按 GB2763 和我国公布适用于海参中兽药残留的检测相关方法标准进行，检测结果以复水后样品质量计。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 **标签**：产品包装上应有涂刷牢固、清晰的标签，产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 31602 的规定。标签上注明原料品种、食用方法。“中华好海参”终端产品必须真实、准确标明海参原料产地、养殖方式和生产企业及 SC 编号，产地标注应按行政区划标准到县级区域（如长海县、瓦房店、霞浦县、蓬莱区等）。“中华好海参”认定产品没有充分证据不得标注“野生”字样。

7.2 **标志**：包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。在包装明显位置粘贴“中华好海参”防伪标志，所有产品均需附带检测报告。同时，必须在包装物显著位置标注产品的主要理化指标（包括蛋白质、多糖、盐分、水分、水溶性总糖的含量）或者在包装物内放检验报告微缩卡。并提供原料来源证明，如自产原料需提供海域使用证，如果原料外采需提供采购单位海域使用证和购货发票证明，上述资料信息需要提供给中国渔业协会海参产业分会，并在“中华好海参”标识附带的二维码中体现。

“中华好海参”防伪标志

中华好海参  
logo+二维码

7.3 **包装**：通过中华好海参认证的产品必须使用固定包装，包装材料应符合相关的国家食品包装材料标准的规定。包装应完整、严密、牢固、无破损。

### 7.4 运输和贮存

7.4.1 运输工具应清洁，卫生，无异味。

7.4.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4.3 运输过程中应轻拿轻放，防止损伤、撞击和挤压。

7.4.4 干海参采用常温运输，即食海参采用冷链运输。即食海参在装货时应将运输车辆箱体温度降至  $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输过程中温度不应高于  $-18^{\circ}\text{C}$ 。

7.5 **贮存**：贮存库应保持清洁、整齐，符合食品卫生要求。防止产品受潮、日晒、虫害、有害物质的



污染和其他损害。不同品种、规格、批次的产品应分垛存放，标识清楚，并与墙壁、地面、天花板保持一定的距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

淡干、速发干海参应贮存于干燥阴凉处，即食海参应贮存于-18℃以下的冷库内。

