

ICS 67.120.30
B 50
备案号: 51876-2017

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 2674—2016

海参及其制品流通管理技术规范

Code of currency supervise for sea cucumber and sea cucumber products



DB21

2016 - 07 - 26 发布

2016 - 09 - 26 实施

辽宁省质量技术监督局

发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 采购.....	2
5 运输.....	2
6 贮存.....	3
7 销售.....	3
附录 A（资料性附录） 鲜活海参采购记录示例.....	4
附录 B（资料性附录） 海参制品采购记录示例.....	5
附录 C（资料性附录） 海参及其制品运输记录示例.....	6
附录 D（资料性附录） 海参及其制品贮存记录示例.....	7
附录 E（资料性附录） 海参及其制品销售记录示例.....	8

辽宁省地方标准全文公开
DB21

前 言

本标准是依据GB/T 1.1-2009《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。

本标准的附录均为资料性附录。

本标准由大连棒棰岛海产股份有限公司提出。

本标准由大连市质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：大连棒棰岛海产股份有限公司。

本标准主要起草人：吴岩强、阎呈国、封福鲜、韩义斌、张君、赵欣涛。



海参及其制品流通管理技术规范

1 范围

本标准规定了海参及其制品流通过程中的术语和定义、采购、运输、贮存、销售环节的基本要求。本标准适用于海参及其制品的流通。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11607 渔业水质标准

GB 31602 干海参

GB/T 24616-2009 冷藏食品物流包装、标识、运输和储存

GB/T 24617-2009 冷冻食品物流包装、标识、运输和储存

SC/T 3307-2014 冻干海参

SC/T 3215-2014 盐渍海参

SC/T 9001-1984 人造冰

DB 21 2392 即食海参

农业部公告第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 术语和定义

3.1

海参制品 sea cucumber products

以鲜活海参为主要原料经加工处理制成的产品。

3.2

冷藏海参制品 refrigerated sea cucumber products

流通过程中，中心温度维持在8℃以下、冻结点以上，并最大程度上保持原有的品质和新鲜度的海参制品。

3.3

冷冻海参制品 frozen sea cucumber products

流通过程中，在-18℃以下贮存与销售的海参制品。

3.4

常温海参制品 normal temperature sea cucumber products

流通过程中，在 10℃~30℃ 的温度条件下贮存与销售的海参制品。

4 采购

- 4.1 供应方应具备营业执照等相应资质证明，养殖户应提供水域滩涂养殖证、产地证等资质证明，生产经营者应提供食品生产许可证和食品流通许可证等资质证明。
- 4.2 供应方应提供具有法定资质的检验检测机构出具的检验报告。
- 4.3 采购的鲜活海参应符合 GB 2733 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合农业部第 235 号公告的规定。
- 4.4 采购的海参制品应符合相应产品标准，干海参应符合 GB 31602 的规定，冻干海参应符合 SC/T 3307-2014 的规定，盐渍海参应符合 SC/T 3215-2014 的规定，即食海参应符合 DB21 2392 的规定。
- 4.5 采购海参与其制品应签订采购合同，对海参与其制品按合同要求进行符合性验证。
- 4.6 采购方应建立供应方档案，每年复查更新。
- 4.7 采购方应对供应方名称、供货时间、产地、数量、捕捞时间等进行记录（见附录 A、附录 B），以便追溯。

5 运输

5.1 总体要求

- 5.1.1 应根据产品特性选择合适的运输工具。
- 5.1.2 运输工具应根据海参与其制品对温度的要求，配备保温、制冷、温控及温度监测设备。
- 5.1.3 运输工具应保持干燥、洁净、无污染、无异味，应具备防雨、防晒、防尘、防虫害的设施。不应与有毒有害和气味浓郁的物品混运。
- 5.1.4 运输海参与其制品的容器应洁净、无毒、无异味、便于清洁。
- 5.1.5 运输用水应符合 GB 11607 的规定，人造冰应符合 SC/T 9001-1984 的规定。
- 5.1.6 运输时应对承运单位（个人）、车辆、运输产品等信息进行记录（见附录 C），以便追溯。

5.2 鲜活海参运输

5.2.1 干运法

将海参放入塑料袋内，封口后装入保温箱，保温箱内可适量加冰以降低水温。运输温度控制在 6℃~15℃，运输时间不宜超过 15 h。

5.2.2 水运法

可用内衬塑料袋的容器，盛水 1/2~2/3 并充气，容器内可适量加冰以降低水温。密度不宜大于 150 头/m³。运输温度控制在 6℃~15℃，运输时间不宜超过 15 h。

5.3 冷藏海参制品运输

运输全过程应满足冷藏海参制品温度要求。运输作业规范应符合 GB/T 24616-2009 的规定。

5.4 冷冻海参制品运输

运输全过程应满足冷冻海参制品温度要求。运输作业规范应符合 GB/T 24617-2009 的规定。

5.5 常温海参制品运输

运输全过程应满足常温海参制品的温度要求，相对湿度为45%~65%。

6 贮存

6.1 总体要求

6.1.1 仓库不应存放有毒、有害、有异味物品，保持卫生、通风、干燥。

6.1.2 仓库的保温或制冷性能应定期检查，宜采用自动温度记录仪。

6.1.3 海参与其制品入库前应记录产品批号、数量等相关记录（见附录D）以便追溯，核准后方可入库，遵循先进先出的原则。

6.1.4 海参与其制品应分区、分类码放，并使用托盘垫起，与地面高度不小于10 cm，与墙面距离不小于30 cm，并标识清楚。

6.1.5 贮存海参用水应符合GB 11607的规定，人造冰应符合SC/T 9001的规定。

6.2 鲜活海参暂养

6.2.1 暂养期间，应对水体进行循环过滤和充气增氧，设专池养殖专人管理，发现死亡个体及时清理。

6.2.2 定期检查水的温度、盐度、pH值，并做好记录。

6.3 冷藏海参制品贮存

在产品标签中注明冷藏保存的海参制品，应贮存在冷藏库内，满足冷藏海参制品温度要求。

6.4 冷冻海参制品贮存

在产品标签中注明冷冻保存的海参制品，应贮存在冷冻库内，满足冷冻海参制品温度要求。

6.5 常温海参制品贮存

应密封贮存，满足常温海参制品的温度要求，相对湿度为45%~65%。

7 销售

7.1 从事海参经营销售方应有固定的经营场所。

7.2 经营场所内应符合易清洗、易消毒、防鼠、防尘等要求，应具备污水、污物（包括废弃物）收集及消毒设施。

7.3 销售鲜活海参应具备暂养池或暂养容器，并配备海水的过滤净化和充氧装置。

7.4 销售冷藏海参制品应配备冷藏或保温设备，满足冷藏海参制品温度要求。

7.5 销售冷冻海参制品应配备-18℃以下的冷冻设备，满足冷冻海参制品温度要求。

7.6 销售海参与其制品应向顾客明示冷藏或冷冻的贮存条件，记录产品相关信息（见附录E）以便追溯。

7.7 销售海参与其制品应具备产品合格证，预包装海参制品应符合GB 7718的规定；散装海参与其制品的容器或外包装上应标明名称、生产日期或批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

附 录 A
(资料性附录)
鲜活海参采购记录示例

A.1 鲜活海参采购记录

鲜活海参采购记录见表A.1，记录和凭证保存期限不能少于2年。

表 A.1 鲜活海参采购记录表

基本 信息	供应商（户）名称				
	联系人及联系方式				
	养殖地址				
	营业执照号 (或身份证号)				
	水域滩涂养殖证				
	产地证				
采购时间	规格	进货量（公斤）	是否具有质检报告	进厂检验是否合格	

附 录 B
(资料性附录)
海参制品采购记录示例

B.1 海参制品采购记录

海参制品采购记录见表B.1,记录 and 凭证保存期限不能少于产品保质期满后6个月,无明确保质期的,保存期限不能少于2年。

表B.1 海参制品采购记录表

基本 信息	生产经营者名称						
	联系人及联系方式						
	地址						
	营业执照号						
	食品生产许可证号						
食品流通许可证号							
采购 时间	产品 名称	规格	生产日期	批号	数量	是否具有 质检报告	进厂检验 是否合格

