



中华人民共和国国家标准

GB/T 26940—2023

代替 GB/T 26940—2011

牡 蛎 干

Dried oysters

2023-12-28 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律、法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 26940—2011《牡蛎干》，与 GB/T 26940—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容(见 2011 年版的 3.1、3.6、3.7、4.3.3、4.3.4、4.3.5、4.4)；
- 更改了原料要求(见 4.1, 2011 年版的 3.1)；
- 增加了食用盐要求(见 4.2)；
- 删除了生产加工条件(见 2011 年版的 3.3)；
- 更改了感官要求及试验方法(见 5.2、6.2, 2011 年版的 3.5、4.2)；
- 增加了完整率指标及试验方法(见 5.3、6.3.1)；
- 更改了水分指标(见 5.3, 2011 年版的 3.6)；
- 更改了盐分指标的表述及试验方法(见 5.3、6.3.3, 2011 年版的 3.6、4.3.2)；
- 更改了抽样方法(见 7.2, 2011 年版的 5.1.2)；
- 更改了应进行型式检验的情况(见 7.3.2, 2011 年版的 5.2.2)；
- 更改了判定规则(见 7.4, 2011 年版的 5.3)；
- 更改了标识、包装要求(见 8.1, 2011 年版的 6.1、6.2)；
- 更改了运输、贮存要求(见 8.2、8.3, 2011 年版的 6.3、6.4)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会(SAC/TC 156)归口。

本文件起草单位：广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、湛江市食品药品检验所、广东省湛江市质量计量监督检测所、广东大神食品集团有限公司、广东海洋大学、福建省水产研究所、漳州市美丽家香食品股份有限公司、青岛市粮油质量检测中心和军队粮油供应中心、湛江市标准化协会。

本文件主要起草人：章建设、罗史南、高平、付光中、刘文侠、孔冬伟、朱国萍、伍彬、邓旗、林海生、郑弘业、陈元林、陈日檬、苏永昌、刘淑集、林建生、赖明威、叶梓颖、刁兴旺、谭惠仁、田迎新、朱珊、黄国方、廖建萌、黄和、雷晓凌、陈蕾、陈关胜。

本文件于 2011 年首次发布，本次为第一次修订。

牡 蛎 干

1 范围

本文件规定了牡蛎干的原辅料、产品规格、感官、理化指标和净含量要求,描述了相关的试验方法,给出了检验规则,并对标识、包装、运输和贮存要求做出了规定。

本文件适用于以活牡蛎(*Ostrea* spp.)为原料,经取肉、清洗、蒸煮或不蒸煮、干燥、分选等主要工序制成的牡蛎干。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB/T 36193 水产品加工术语
SC/T 3035 水产品包装、标识通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料

4.1 牡蛎

活牡蛎应未受污染或经净化处理。

4.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 要求

5.1 产品规格

以每千克产品的粒数确定产品规格,同一规格的产品,大小基本均匀一致,规格划分应符合表 1 的

规定。

表 1 产品规格

单位为粒每千克

规格	大	中	小
数量	≤180	181~350	≥351

5.2 感官

应符合表 2 的规定。

表 2 感官

项目	要求		
	一级	二级	三级
组织形态	体形饱满，洁净，无损伤，无霉变，不发黏，表面光滑	体形较饱满，洁净，允许有少量损伤，无霉变，不发黏，表面光滑	体形干瘪，较洁净，允许有少量损伤，无霉变，不发黏，表面粗糙
气味	鲜香味浓	具鲜香味，无异味	无异味
手感*	油脂感较强	有油脂感	无油脂感
色泽	肉体呈灰白色、金黄色、棕褐色，轮廓边缘具黑色条纹		
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量的牡蛎壳碎片		
* 仅适用于未蒸煮产品。			

5.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	
	半干品	干制品
完整率/%	≥90.0	≥85.0
水分/(g/100 g)	30.0~50.0	<30.0
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/%	≤3.6	

5.4 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6 试验方法

6.1 产品规格

称取不少于 500 g 的试样，置于白瓷盘中，拣出破碎粒(不足完整粒 2/3)后，将试样称量(精确至

1 g)、计数,按公式(1)换算成每千克试样中牡蛎干的粒数,结果保留至整数。

$$A = \frac{x}{m_0} \times 1\,000 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

A ——每千克试样的数量,单位为粒每千克(粒/kg);

x ——试样中牡蛎干(拣出破碎粒后)的个体数量,单位为粒;

m_0 ——试样中牡蛎干(拣出破碎粒后)的质量,单位为克(g)。

6.2 感官

将试样平摊于白瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中按表2进行逐项检验。

6.3 理化指标

6.3.1 完整率

称取不少于200 g试样(精确至1 g),置于白瓷盘中,拣出破碎粒(不足完整粒2/3)后,将试样称量(精确至1 g)。按公式(2)计算完整率,结果保留至小数点后1位数。

$$B = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

B ——完整率,%;

m_2 ——试样中牡蛎干(拣出破碎粒后)的质量,单位为克(g);

m_1 ——试样的质量,单位为克(g)。

6.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 氯化物

按GB 5009.44的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的条件下,同一天或同一班组生产的产品为一组批。

7.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目为产品规格、感官、水分、净含量,检验合格后签发检验合

格证,产品凭检验合格证出厂。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时。
- b) 原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时。
- c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时。
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- e) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合标示等级要求,判定该批产品质量等级符合本文件中相应等级的规定。

7.4.2 检验项目如出现不符合标示等级要求,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有不合格项,则判定该批产品不符合本文件中相应等级的规定。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识、包装

应符合 SC/T 3035 的规定。

8.2 运输

8.2.1 宜采用具有制冷设备的车(船)运输。

8.2.2 运输工具应清洁,无异味,不应接触有腐蚀性物质或其他有害物质。

8.2.3 运输过程中产品应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害,不应与气味浓郁物品混运。

8.3 贮存

8.3.1 半干品宜在不高于-18℃温度下贮存,干制品宜不高于4℃温度下贮存,温度波动不超过±2℃。

8.3.2 产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

8.3.3 不同类别、规格、等级、批次的产品应分垛存放,标示清楚,并用垫板垫起,与地面距离不少于10 cm,与墙壁距离不少于30 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。