

DB33

浙江省地方标准

DB33/T XXXX—XXXX

海水软壳蟹生产技术规范

Technical specification for the soft shell crab production of marine species

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

浙江省市场监督管理局 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：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由浙江省农业农村厅提出。

本标准由浙江省水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：宁波大学。

本标准主要起草人：王春琳、刘磊、母昌考、李荣华、宋微微、叶央芳、史策、王欢。

海水软壳蟹生产技术规范

1 范围

本标准规定了三疣梭子蟹 (*Portunus trituberculatus*) 和拟穴青蟹 (*Scylla paramamosain*) 等海水软壳蟹养殖的环境、生产设施、生产准备、生产管理、贮存和运输的要求。

本标准适用于三疣梭子蟹和拟穴青蟹等海水软壳蟹的生产。

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标准必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本标准;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB 11607 渔业水质标准

GB 13078 饲料卫生标准

NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量

SC/T 9103 海水养殖水排放要求

DB33/T 721 水产养殖消毒剂使用技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

软壳蟹 soft shell crab

刚蜕完壳,壳尚未硬化呈柔软状态的蟹。

3.2

单个体养殖 individual culture

采用养殖盒或筐养殖一个目标养殖动物的方式。

3.3

肥满度 condition factor

用来分析海水软壳蟹的肥瘦程度和生长状况的指标,计算公式为 $CF = W/L^3 \times 100\%$,CF指肥满度(%),W指体重(g),L指甲壳长(cm)。

4 环境要求

生产环境安静，水质符合GB 11607的要求，水体pH 7.5~8.5，水温20℃~30℃，三疣梭子蟹要求盐度15~30，拟穴青蟹要求盐度3~32。

5 生产设施

将长与宽均为蟹全甲宽的2倍以上的单个体养殖盒多层叠加，形成室内多层立体单个体盒软壳蟹生产设施。将长与宽均为蟹全甲宽的2倍以上的单个体养殖筐平放于土池或水泥池中，形成室外池塘单层平面单个体筐软壳蟹生产设施。

以上两种生产设施应配有水处理、及水、电、气供应等其它辅助设施。

6 生产准备

6.1 生产用水和设施消毒

6.1.1 生产用水消毒

生产用水应进行沉淀、过滤、消毒、增氧等处理，水质指标符合NY 5052要求。

6.1.2 生产设施消毒

生产设施和辅助设施需全面消毒处理，消毒剂使用应符合DB33/T 721要求。

6.2 生产用蟹

生产用蟹要求体重100 g以上，表观标准要求活力强、附肢完整、无伤残、大螯以及四肢的基部出现裂纹。挑选三疣梭子蟹雌性和雄性肥满度分别大于1.76%和2.16%、拟穴青蟹雌性和雄性肥满度分别大于3.44%和2.82%的蟹用于软壳蟹生产。

7 生产管理

7.1 养殖密度

室内多层立体单个体盒生产设施设置密度10000 只/亩~20000 只/亩，室外平面单个体筐生产设施设置密度400 只/亩~500 只/亩。

7.2 饵料或饲料投喂

蟹退壳前应投喂饵料或配合饲料，饵料投饲率3%~8%，活体饵料消毒后投喂，配合饲料卫生和安全限量应符合GB 13078和NY 5072的要求。每日早晚各投喂一次并检查养殖盒（筐）内饲料或饵料剩余情况，按实际摄食情况调整投喂量。

7.3 日常管理

水温要求25℃~30℃，，三疣梭子蟹要求盐度15~30，拟穴青蟹要求盐度3~32，每天换水20%左右。每天进行水质监测并清除残余饲料或饵料。收取和整理养殖盒或筐内退壳蟹和死亡蟹，并及时补充新蟹。

7.4 软壳蟹收集

每隔4 小时~5 小时观察蟹退壳情况，及时收集软壳蟹并捞取蟹壳。

7.5 养殖尾水

养殖尾水需经处理符合SC/T 9103的要求后排放。

8 贮存和运输

8.1 贮存

8.1.1 活体贮存

将取出的软壳蟹放入设定温度的洁净水体中暂养，软壳三疣梭子蟹水温宜控制在6 ℃~8 ℃，软壳拟穴青蟹12 ℃~14 ℃，及时出售。

8.1.2 冻藏

先将软壳蟹放冰水中10 分钟，-50 ℃条件下带水速冻30分钟，之后转入-20 ℃条件下冻藏。

8.1.3 冷藏

先将软壳蟹放冰水中10 分钟，采用真空包装后5 ℃条件下冷藏，及时出售。

8.2 运输

活体运输采用尼龙袋带水充氧，水温与软壳蟹暂养时相同，运输时间宜控制在12 小时内。冻藏和冷藏蟹用冷藏车运输。

9 标准化技术模式图

海水软壳蟹生产标准化技术模式图见附录A。

附录 A
(资料性)

海水软壳蟹标准化生产技术模式图

海水软壳蟹标准化生产技术模式图见图 A.1。

生产流程	环境要求及生产设施		生产准备		生产管理			贮存和运输				
操作内容	环境要求	生产设施	生产用水和设施消毒	生产用蟹	养殖密度	饲料或饵料投喂	日常管理	软壳蟹收集	活体贮存	冻藏	冷藏	运输
生产操作要点	1. 生产环境安静。 2. 水体 pH 7.5~8.5, 水温 20℃~30℃, 三疣梭子蟹要求盐度15~30, 拟穴青蟹要求盐度3~32。	1. 将长与宽均为蟹全甲宽2倍以上的单个体养殖盒多层叠加, 形成室内多层立体单个体盒软壳蟹生产设施。 2. 将长与宽均为蟹全甲宽的2倍以上的单个体养殖筐平放于土池或水泥池中, 形成室外池塘单层平面单个体筐软壳蟹生产设施。 3. 生产设施应配有水处理、及水、电、气供应等其它辅助设施。	1. 生产用水应进行沉淀、过滤、消毒、增氧等处理。 2. 生产设施和辅助设施需全面消毒处理。	1. 要求体重100g以上, 表观标准要求活力强、附肢完整、无伤残、大螯以及四肢的基部出现裂纹的蟹。 2. 三疣梭子蟹雌性和雄性肥满度分别大于1.76%和2.16%、拟穴青蟹雌性和雄性肥满度分别大于3.44%和2.82%。	1. 室内多层立体单个体盒生产设施设置密度10000只/亩~20000只/亩。 2. 室外平面单个体筐生产设施设置密度400只/亩~500只/亩。	1. 蟹退壳前需投喂饵料或配合饲料, 饵料投饲率3%~8%, 活体饵料需消毒后投喂。 2. 每日早晚各投喂一次并检查养殖盒(筐)内饲料或饵料剩余情况, 按实际摄食情况调整投喂量。	1. 水温要求25℃~30℃, 三疣梭子蟹要求盐度15~30, 拟穴青蟹要求盐度3~32, 每天换水20%左右。 2. 每天进行水质监测并清除残余饲料或饵料。对养殖盒或筐进行退壳蟹和死亡蟹收取和整理, 并及时放入新蟹进行补充。	1. 每隔4小时~5小时观察蟹退壳情况。 2. 及时收集软壳蟹并捞取蟹壳。	1. 将取出的软壳蟹放入设定温度的洁净水体中暂养。 2. 软壳三疣梭子蟹水温宜控制在6℃~8℃, 软壳拟穴青蟹12℃~14℃, 及时出售。	先将软壳蟹放冰水中10分钟, -50℃条件下带水速冻30分钟, 之后转入-20℃条件下冻藏。	先将软壳蟹放冰水中10分钟, 采用真空包装后5℃条件下冷藏, 及时出售。	活体运输采用尼龙袋带水充氧, 水温与软壳蟹暂养时相同, 运输时间宜控制在12小时内。冻藏和冷藏蟹用冷藏车运输。
配图												

图 A.1 海水软壳蟹标准化生产技术模式图