

DB330305

温州市洞头区地方技术性规范

DB330305/T 24—2023

羊栖菜初干品品质分级规范

Specification for quality gradation of *Sargassum fusiforme* primary dried-products

2023-07-11 发布

2023-10-01 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 初干品品质分级标准	2
5 试验方法	2
5.1 杂质含量	2
5.2 色泽	3
5.3 含水量	3
5.4 “特征”大气囊的囊体测量	3
5.5 生殖托和簇生气囊数量	3
5.6 气囊与茎的重量比	3
5.7 初干品与粗产品加工重量比	3
6 检验规则	4
6.1 组批	4
6.2 分级检验	4
6.2.1 分级标识	4
6.2.2 分级检验项目	4
6.2.3 样品要求	4
6.3 分级规则	4
7 标志、标签、包装、运输与贮存	4
7.1 标志、标签	4
7.2 包装	4
7.2.1 包装材料	4
7.2.2 卫生标准	4
7.3 运输	4
7.4 贮存	4
附录 A（资料性） 初干品“特征”大气囊形态特征	6
图A.1 一级品质棒形“特征”大气囊	6
图A.2 一级品质卵形“特征”大气囊	6
图A.3 一级品质锥形“特征”大气囊	7
图A.4 二级品质棒形“特征”大气囊	7
图A.5 二级品质卵形“特征”大气囊	8
图A.6 二级品质锥形“特征”大气囊	8
图A.7 三级品质棒形“特征”大气囊	9

图A.8 三级品质卵形“特征”大气囊 9

图A.9 三级品质锥形“特征”大气囊 10

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。

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这些专利的责任。

本文件由温州市洞头区农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：温州市洞头区海洋与渔业发展研究中心、浙江海洋大学、温州大学、浙江省海洋水产养殖研究所、浙江石原金牛生物科技有限公司、温州市洞头区渔农技术推广中心。

本文件主要起草人：林立东、梁佳、阎秀峰、王铁杆、张鹏、贾阳、吴凤妙、朱明义。

羊栖菜初干品品质分级规范

1 范围

本文件规定了羊栖菜 (*Sargassum fusiforme*) 初干品品质分级的术语和定义、初干品品质分级、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于洞头区养殖羊栖菜采用晒干或烘干方法去除所含大部分水分得到的初干品。采用其他方式去除所含大部分水分而成的羊栖菜初干品可参照执行。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB/T 30891 水产品抽样规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

初干品 primary dried-products

鲜藻经晾晒或烘干处理后除去所含大部分水分而成的初级农产干品，简称初干品。

3.2

粗产品 rough products

初干品经除杂、复水、高温蒸煮、晾晒、囊茎分离、分离筛选和包装等加工处理后而成的粗加工产品，简称粗产品。粗产品包括气囊粗产品和茎粗产品。

3.3

簇生气囊 cluster air-bladder

藻体叶腋间着生的3支及以上数量的气囊，包括棒形、卵形、短棒形、锥形和梭镖形5种。

3.4

“特征”大气囊 “characteristic” big air-bladder

簇生气囊中总长、囊体长和囊体宽显著大于其他气囊的气囊。

3.5

生殖托 receptacle

生长于簇生气囊叶腋间，具托体、托柄或营养枝结构的有性生殖器官。

3.6

白条菜 grey primary dried-products

藻体附着大量硅藻，经晒干或烘干后表面呈灰白色的初干品。

4 初干品品质分级标准

初干品品质分级标准详见表1。

表1 初干品品质分级标准

评价指标		一级 (附录A.1~附录A.3)	二级 (附录A.4~附录A.6)	三级 (附录A.7~附录A.9)	四级
杂质含量 %		杂质含量≤3.0	3.0<杂质含量≤5.0	5.0<杂质含量≤10.0	10.0<杂质含量≤12.0
白条菜及茎直径 mm		无白条菜,茎直径≥2.0	极少量白条菜,茎直径≥2.0	少量白条菜,1.5<茎直径<2.0	大量白条菜,茎直径≥1.5
色泽		黑褐色	黑褐色+极少量灰白色	黑褐色+少量灰白色	灰白色+极少量黑褐色
气味与滋味		腥味,苦、咸	腥味,苦、咸	腥味,苦、咸	腥味,苦、咸
含水量 %		10.0≤含水量≤13.0	13.0<含水量≤15.0	15.0<含水量≤18.0	18.0<含水量≤20.0
“特 征”大 气囊 的囊 体特 征及 重量 含量	棒囊 mm 重量含量 %	囊体长≥12.0,囊体宽≥3.5;重量含量≥70	10.0≤囊体长<12.0,2.5≤囊体宽<3.5;65≤重量含量<70	囊体长<10.0,囊体宽<2.5;60≤重量含量<65	---
	卵囊 mm 重量含量 %	囊体长≥9.5,囊体宽≥4.5;重量含量≥70	8.0≤囊体长<9.5,2.5≤囊体宽<4.5;65≤重量含量<70	囊体长<8.0,囊体宽<2.5;60≤重量含量<65	---
	锥囊 mm 重量含量 %	囊体长≥27.0,囊体宽≥4.0;重量含量≥70	22.0≤囊体长<27.0,3.0≤囊体宽<4.0;65≤重量含量<70	囊体长<22.0,囊体宽<3.0;60≤重量含量<65	---
	混合囊 重量含量 %	上述混合型气囊,重量含量≥70	上述混合型气囊,65≤重量含量<70	上述混合型气囊,60≤重量含量<65	不均一的混杂型气囊
生殖托和簇生气囊的数量 支		生殖托无或有,簇生气囊≥4	有生殖托,3≤簇生气囊<4	有生殖托,2≤簇生气囊<3	有生殖托,簇生气囊<2
气囊与茎的重量比 kg:kg		6:4≤气囊:茎≤7:3	5:5≤气囊:茎<6:4	3:7≤气囊:茎<5:5	2:8≤气囊:茎<3:7
初干品与粗产品的加工重量比 kg:kg		初干品:粗产品≥1:0.45	1:0.40≤初干品:粗产品<1:0.45	1:0.35≤初干品:粗产品<1:0.40	初干品:粗产品<1:0.35

5 试验方法

5.1 杂质含量

随机选取5个~7个样本,按式(1)计算初干品的杂质含量,计算结果保留小数点后两位。

$$x_1 = \frac{W_1}{W_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- x_1 ——杂质含量，用百分数表示（%）；
 W_1 ——杂质重量，单位为千克（kg）；
 W_2 ——样本总重量，单位为千克（kg）。

5.2 色泽

在光线充足的环境中，采用目视法检查其色泽。

5.3 含水量

随机定量选取 5 个~7 个样本，置 80℃ 恒温烘干至恒重。按式（2）计算初干品的含水量，计算结果保留小数点后两位。

$$x_2 = \frac{W_3 - W_4}{W_3} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- x_2 ——含水量，用百分数表示（%）；
 W_3 ——样本烘干前重量，单位为千克（kg）；
 W_4 ——样本烘干后重量，单位为千克（kg）。

5.4 “特征”大气囊的囊体测量

随机选取 ≥30 个“特征”大气囊干品样本，分别测量囊体的长度和宽度，记录测量值，计算均值。

5.5 生殖托和簇生气囊数量

随机选取 ≥30 个样本，分别计量生殖托数和簇生气囊数，记录数值，计算均值。

5.6 气囊与茎的重量比

随机选取 5 个~7 个样本，手工分离各样本的气囊和茎，以样本气囊与茎重量比均值作为初干品气囊和茎的重量比。评价气囊与茎的重量比时，须置自然晾晒场地或烘干场所实地评估。

5.7 初干品与粗产品加工重量比

随机定量选取 5 个~7 个初干品样本，经除杂、复水、高温蒸煮、晾晒、囊茎分离、分离筛选加工处理后，得气囊粗产品和茎粗产品。按式（3）计算初干品与粗产品加工重量比，计算结果保留小数点后两位。

$$x_3 = \frac{W_5}{W_6 + W_7} \dots\dots\dots (3)$$

式中：

- x_3 ——初干品与粗产品加工重量比，用数值表示；

- W_5 ——初干品重量，单位为千克（kg）；
 W_6 ——气囊粗产品重量，单位为千克（kg）；
 W_7 ——茎粗产品重量，单位为千克（kg）。

6 检验规则

6.1 组批

以同一养殖海区、同一批次栽培时间、同一天采收、同一干燥方法制成的初干品为同一检验批。

6.2 分级检验

6.2.1 分级标识

每批初干品应由养殖企业质量检验部门进行分级检验，并附上分级标识标签后方可出厂（场）。

6.2.2 分级检验项目

分级检验项目为全部品质分级指标。

6.2.3 样品要求

分级检验的样品抽取须符合 GB/T 30891 标准要求，并满足各分级检验项目所需的样品数。

6.3 分级规则

初干品的杂质含量 $>12\%$ 或水分含量 $>20\%$ 或气囊与茎的重量比 $<2:8$ 时，不应予以定级。

7 标志、标签、包装、运输与贮存

7.1 标志、标签

初干品的销售包装上应有标志/标签，并标明产地、生产单位（养殖户）名称与地址、联系方式、生产（收割）日期、分级等级等内容，标志/标签须符合 GB 7718 标准要求。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

应选择清洁、干燥、无毒、无异味的包装材料，包装材料须符合 GB 4806.7 标准要求。

7.2.2 卫生标准

加工企业卫生标准须符合 GB/T 27304 标准要求。

7.3 运输

运输工具保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。运输时防止曝晒、雨淋。装卸时应轻搬轻放。

7.4 贮存

置于垫架上或离墙、离地、离顶各 10 cm 以上的阴凉、避光、干燥处贮存。不可与有毒、有害、有气味、有污染的物品混合存放。防止鼠害和虫蛀。

附录 A

(资料性)

初干品“特征”大气囊形态特征

初干品“特征”大气囊形态特征主要包括棒形、卵形和锥形三种，品质等级均表现为一级品质（图A.1~图A.3）、二级品质（图A.4~图A.6）和三级品质（图A.7~图A.9）标准。



图A.1 一级品质棒形“特征”大气囊



图A.2 一级品质卵形“特征”大气囊



图A.3 一级品质锥形“特征”大气囊



图A.4 二级品质棒形“特征”大气囊



图A.5 二级品质卵形“特征”大气囊



图A.6 二级品质锥形“特征”大气囊



图A.7 三级品质棒形“特征”大气囊



图A.8 三级品质卵形“特征”大气囊



图A.9 三级品质锥形“特征”大气囊
