



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11032—2013

冷冻水产品购销技术规范

Technical practice of purchase and sale for frozen aquatic products

2013-06-14 发布

2014-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国农产品购销标准化技术委员会(SAC/TC 517)提出并归口。

本标准起草单位:全国城市农贸中心联合会、国富通信息技术发展有限公司。

本标准主要起草人:朱文慧、马增俊、纳绍平、张敏、王晓燕、禹泓、罗颖、陈存坤。

冷冻水产品购销技术规范

1 范围

本标准规定了冷冻水产品购销过程中的商品质量基本要求、包装与标识、加工、贮藏与保鲜、产地采购要求、运输、批发与零售以及购销管理要求。

本标准适用于冷冻水产品(如冻带鱼、冻大黄鱼、冻罗非鱼等)的批发与零售。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 19575 农产品批发市场管理技术规范

GB/T 21720 农贸市场管理技术规范

GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求

NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

SC/T 9001 人造冰

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号)

食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号)

3 商品质量基本要求

3.1 安全指标

应符合 GB 2733 的相关要求。

3.2 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.3 食品添加剂

3.3.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.3.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4 包装与标识

4.1 包装

根据产品保鲜及运输需要选择适宜的包装,包装材料应符合国家相关标准的要求;包装容器应具有

较高强度,具有良好的保温及防湿性能,并符合食品卫生和安全的要求。

4.2 标识

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。

5 加工、贮藏与保鲜

5.1 产品经过适当预处理后,应在下述条件下冻结加工:

- a) 冻结应在合适的设备中进行,并使产品快速通过最大冰晶生成区;
- b) 速冻加工应使产品的中心温度达到并稳定在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- c) 在产品的加工和包装过程中应尽量采取措施,防止在贮存过程中脱水和氧化作用影响产品质量。

5.2 产品在运输、贮存、分销过程中应保持在冻结状态,以保证产品质量。水产品的含冰量在20%~25%之间。

5.3 产品加工、购销过程用水应符合相应标准,所用饮用水应符合 GB 5749 的要求,淡水应符合 NY 5051的要求,海水应符合 NY 5052 的要求,人造冰应符合 SC/T 9001 的要求。

5.4 水产品购销过程使用保鲜剂应符合 GB 2760 的规定。

6 产地采购要求

6.1 采购商应向养殖场(户)、产地经纪人或捕捞公司(户)索要水产品产地证明和产品质量检验合格证明等票证备案,做到产品质量可追溯。

6.2 应在水产品预分级后计量称重,并及时进行装箱、保鲜等预处理。

7 运输

7.1.1 应根据运输温度、距离、数量、运输时间选择有制冷或保温功能的运输工具。

7.1.2 在运输过程中应经常检查车(船)内温度,并使温度控制在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.1.3 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物。不得与有毒、有害物质混运。

7.1.4 产品装卸或进出冷藏库要迅速,运达目的地后应及时进冷库。

8 批发与零售

8.1 批发市场水产品经营区的经营环境、设施设备和经营管理应符合 GB/T 19575 的规定。

8.2 从事冷冻水产品批发经营的应配备满足交易需要的冷冻贮藏设施,产品温度应控制在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.3 水产品经营区环境及设施设备应符合 GB/T 19575、GB/T 21720 和 GB/T 22502 的相关要求。

8.4 从事冷冻水产品经营应具有固定的经营场所(摊位)。

8.5 销售冷冻水产品应配备满足交易需要的冷藏设施设备,温度控制在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.6 销售场地卫生应符合经营场所卫生管理制度,保持地面整洁,并采取防滑措施,在醒目的位置放置防滑警示标志。

8.7 销售场所的计量设备应定期进行校验,应符合衡量器相关标准。

9 购销管理要求

9.1 准入管理

9.1.1 应建立协议准入制度,严格审核经销商、代理商的经营资质,签订准入协议,明确食品安全责任、问题食品及交易纠纷的处理方式等问题。

9.1.2 批发市场应建立采购商准入制度,经审核符合条件的采购商,发采购登记证并凭证出入市。

9.1.3 应建立进货索证索票和检测验收制度。依法查验其营业执照、卫生许可证、税务登记证、检验检疫合格证、产地证明、进货票据等有效证明文件,留存相关票证文件的复印件备查,对入市经营的产品进行验收抽检和监督管理。

9.2 信息管理

9.2.1 应建立信息管理制度,做好信息的公示、统计分析和备案等工作。

9.2.2 批发市场应及时发布产品上一日交易价格、交易量、当日到货情况、检测结果和风险警示等信息;零售市场应及时公示产品检测结果等信息。

9.3 交易管理

9.3.1 批发市场应建立规范的交易流程并在显著位置明确标示。

9.3.2 鼓励批发市场推行拍卖交易、投标交易或者网络电子交易。

9.3.3 应建立购销台账制度。如实记录产品的生产者、品名、产地来源、进货时间、规格等级、交易时间、价格、数量等内容,批发交易还应如实记录交易双方的姓名及联系方式等,登记造册并在计算机交易管理系统中及时录入更新。

9.3.4 应建立价格管理制度,购销场所应明码标价,鼓励购销场所进行价格变动幅度控制。

9.3.5 应建立现场交易管理和巡查制度。市场应设交易管理员定点定岗负责现场交易管理,对出现及潜在的交易问题及时处理并记录备案,管理层应定时或不定时地进行巡查。

9.3.6 购销场所应建立交易数据采集和分析处理制度,及时掌握经销商或代理商的成交量、成交额,采购商的采购量、还款及赊销等情况。

9.3.7 应建立投诉举报制度,专人负责,对处理结果详细记录,奖励有较大价值的投诉。

9.3.8 应建立不合格品退市制度。对检验检测发现的或有关行政主管部门公布的不合格产品,市场应立即停止销售,严格按相关规定对不合格品进行处理,并记录在案。

9.4 购销风险管理

9.4.1 应及时发布产品当日到货情况(包括水产品的品种、规格等级、数量及供应商等)、交易价格等信息。

9.4.2 应建立风险告知机制。对超过合同约定天数未能结清货款的采购商发出风险公告,并对市场内经销商或代理商发出风险预警。

9.4.3 赊货还款事宜应以合同方式加以约定,并交市场备案。

9.4.4 应建立采购商、经销商和代理商的信用管理制度,鼓励市场通过行业信用等级评定。

9.4.5 应建立预警解除机制。采购商按有关约定解除风险告知后方可入市交易。