

附件：

# 《南沙青蟹商品蟹等级规格》 ( T/SCFA 0014-2024 ) 修改单

一、在“4 商品蟹分类”中增加以下内容：

4.5 膏油蟹：一定浓度卵黄物质（黄油）渗透到蟹体组织的雌蟹。

二、在表 1 中增加以下内容：

|     |      |          |          |
|-----|------|----------|----------|
| 膏油蟹 | ≥300 | 200~<300 | 150~<200 |
|-----|------|----------|----------|

三、修改“6.1 感官要求 ”为以下内容：

黄油蟹应符合表 2 的规定，膏蟹应符合表 3 的规定，肉蟹应符合表 4 的规定，奄仔蟹应符合表 5 的规定，膏油蟹应符合表 6 的规定。商品蟹的外观及各部位见附录 A 。

四、调整表 2 黄油蟹感官要求：

将表 2 中黄油蟹感官要求由特级（俗称：头手）、一级、二级组成的三个层级修改为特级（俗称：头手）、一级的两个层级，删除表 2 中的“二级”及对应规定。

五、在表 5 后增加表 6，其后原有表格的序号依次顺延。表 6 内容如下：

表 6 膏油蟹感官要求

| 类别  | 项目 |      | 特级标准                                                        | 一级标准                                                          |
|-----|----|------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 膏油蟹 | 生蟹 | 整体外观 | 蟹壳坚硬、完整，无裂缝或破损；螯足和步足健全、有力；对光观察，蟹壳两边通透明亮，蟹的每个关节部位呈现黄色，存在较多蟹膏 | 蟹壳坚硬、完整，无裂缝或破损；螯足和步足健全、有力；对光观察，蟹壳两边通透明亮，蟹的每个关节部位呈现浅黄色，存在比较多蟹膏 |
|     |    | 背甲   | 色泽均匀且有光泽                                                    | 色泽均匀且有一定光泽                                                    |
|     | 熟蟹 |      | 有一定黄油，蟹身中间橙黄色蟹膏明显可见，滋味甘香、黄油略有弹性，蟹膏硬                         | 黄油较少，蟹身中间橙黄色蟹膏较多；滋味甘香，蟹壳较硬                                    |

六、修改“6.2 物理指标”为以下内容：

黄油蟹应符合表7的规定，膏蟹应符合表8的规定，肉蟹应符合表9的规定，奄仔蟹应符合表10的规定。膏油蟹应符合表11的规定。

七、修改原表6为以下内容：

表 7 黄油蟹物理指标

| 等级 | 油体剖面比<br>%     |
|----|----------------|
| 特级 | $\geq 80$      |
| 一级 | $50 \sim < 80$ |

八、在表10后增加表11。表11的内容如下：

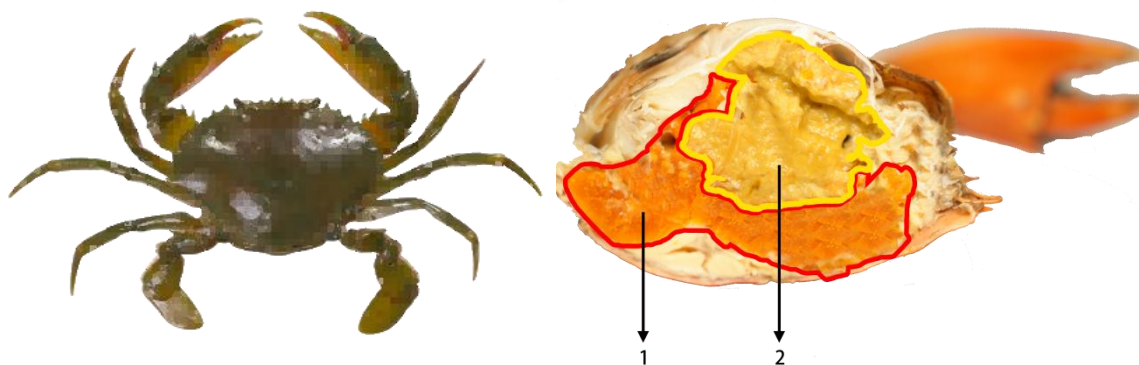
表 10 膏油蟹物理指标

| 等级 | 油体剖面比<br>%        |
|----|-------------------|
| 特级 | $30 \sim < 50$    |
| 一级 | $10 \sim \leq 30$ |

九、在附录 A 中增加“A. 5 膏油蟹”，内容如下：

A. 5 膏油蟹

膏油蟹见图 A. 5。



a) 背部照片图

b) 沿腹甲沟前缘中线切开的蟹膏与黄油浸润区域照片图

标引序号说明：

1—蟹膏区域；

2—黄油浸润区域。