

T/JSYX

江苏省渔业协会团体标准

T/JSYX X—2025

阳澄湖大闸蟹等级标准

Technical specification for quality grade evaluation of Yangcheng lake Chinese mitten crab

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

江苏省渔业协会 发布

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专利的责任。

本文件由苏州市农业农村局提出。

本文件由江苏省渔业协会归口。

本文件起草单位：苏州市水产技术推广站、苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会、中国水产科学研究院淡水渔业研究中心、苏州市特色农产品发展有限公司。

本文件主要起草人：诸葛燕、龚文龙、徐钢春、张欣鄂、张全根、方根生、陆彬、伏方明、高建操、周晓东、曹丽萍、李佳益、杜金梁。

阳澄湖大闸蟹等级标准

1 范围

本文件规定了阳澄湖大闸蟹等级评定指标、检验方法、评定程序和等级分类判定，同时对标识方法和分级操作培训考核作出了规定。

本文件适用于阳澄湖大闸蟹农产品地理标志地域保护范围内符合阳澄湖大闸蟹生产技术规范的大闸蟹等级评定。

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/T 19783 中华绒螯蟹

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

阳澄湖大闸蟹 Yangcheng lake Chinese mitten crab

在苏州阳澄湖湖区及沿湖周边乡镇（度假区（阳澄湖镇）、太平街道、唯亭街道、巴城镇、沙家浜镇）范围内，利用阳澄湖水系生态养殖且饲养时间超过6个月的长江水系中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis*），且个体规格达到雌蟹 ≥ 125 g、雄蟹 ≥ 150 g。

3.2

肥满度 Condition factor

大闸蟹体重与头胸甲长立方数的比值，是反映河蟹饱满程度的指标。其计算公式为 $CF=W/L^3$ ，式中W为体重（g），L为头胸甲长（cm）。

3.3

商品蟹 Market crab

阳澄湖大闸蟹生殖蜕壳后，养成外观、规格和肥满度达到上市要求的活蟹。

4 等级评定指标

4.1 感官要求

符合产地上市时间的商品蟹，感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标要求
整体感观	蟹足步足健全，行动敏捷；一对蟹足强大成钳状，掌部密生绒毛，蟹足绒毛为棕色、棕黄色或灰棕色，四对步足指节和刚毛均呈金黄色或棕色；甲壳坚硬，光洁，头胸甲隆起；具

	有特殊的蟹腥味，无异味。
背甲（头胸甲）	背甲色泽均匀、有光泽，呈墨绿色或青色。
腹部	腹部呈白色、乳白色或淡黄色；色泽均匀且有光泽。
腹甲沟	掀开蟹腹脐，腹甲沟前缘三角区呈黄色、红色；腹甲沟后端腹脐连接处呈黄色。

4.2 规格评判要求

阳澄湖大闸蟹根据规格分为 A、B、C 三档，具体见表 2。

表 2 规格等级评判要求

等级分类	规格（g）
A	雄：≥200，雌：≥175
B	雄：≥175，雌：≥150
C	雄：≥150，雌：≥125

4.3 肥满度评判要求

阳澄湖大闸蟹再根据肥满度分为三档，具体见表 3。

表 3 肥满度等级评判要求

等级分类	第一档		第二档	第三档
肥满度	外观	第 3 步足坚硬；雄蟹腹脐第二节有两处明显凸起，腹甲沟顶端透黄色；雌蟹背部与腹部间距呈显著鼓起状，扒开腹脐可见腹甲透红色、肠线清晰	第 3 步足较硬；雄蟹腹脐第二节有两处凸起，腹甲沟顶端透淡黄色；雌蟹背部与腹部间距呈明显鼓起，扒开腹脐可见腹甲透黄色、肠线清晰	第 3 步足有一定硬度；雄蟹腹脐第二节有两处凸起，腹甲沟顶端透淡黄色；雌蟹背部与腹部间距有一定鼓起，扒开腹脐可见腹甲透淡黄色、肠线清晰
	数值	雄：≥0.66 g/cm ³ 雌：≥0.58 g/cm ³	雄：≥0.62 g/cm ³ ，<0.66 g/cm ³ 雌：≥0.54 g/cm ³ ，<0.58 g/cm ³	雄：≥0.58 g/cm ³ ，<0.62g/cm ³ 雌：≥0.50 g/cm ³ ，<0.54 g/cm ³

5 检验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将阳澄湖大闸蟹置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上按表 1 的要求逐只进行目测检验。

5.2 规格检验

使用电子秤称量蟹体重（W，精准至0.1g），分别记录每只蟹体重（W）。

5.3 肥满度检验

目测腹甲色泽、背部与腹部间距等外观情况进行肥满度初步分级；采用电子称称量和游标卡尺测量阳澄湖大闸蟹体重和头胸甲长，计算其肥满度进行精准分级。头胸甲长测量应符合GB/T 19783的规定。

6 评定程序

6.1 感官判定

每只蟹的感官仅有一项不符合要求时，判定该蟹感官指标符合阳澄湖大闸蟹等级标准，进入规格和肥满度评判；每只蟹的感官多于两项指标不符合感官指标，则判定该蟹不符合阳澄湖大闸蟹等级标准。

6.2 规格判定

每只蟹按体重大小列入 A、B、C 规格分类。

6.3 肥满度判定

每只蟹按肥满度指标列入相应第一档、第二档和第三档分类。

7 等级分类

阳澄湖大闸蟹分为 3 个等级，分别为精品级、优选级和标准级，精品级为最高级别，标准级为最低级别，具体判定见表 4。感官、规格与肥满度都符合相应要求时，判定该只阳澄湖大闸蟹符合相应的等级要求。

表 4 阳澄湖大闸蟹等级分类

规格评判 \ 肥满度评判	第一档	第二档	第三档
A	精品级	优选级	标准级
B	优选级	标准级	
C	标准级		

7 标识

符合 SC/T 3035 的规定。应标识阳澄湖大闸蟹商品蟹的规格与雌雄，规格与等级标识采用“等级+雌/雄（两）”表示；还应标识江苏省水产品质量安全检验合格证。

8 培训考核

培训考核由阳澄湖大闸蟹行业协会组织开展，培训采取理论讲授、现场演示、实践训练相结合的方式，培训课时不小于36课时。对参与培训人员的大闸蟹分级准确性进行考核，90%以上准确率认定考核通过，颁发技能证书。