冻章鱼产品手册

一、鱿鱼简介

章鱼（Octopus）：为章鱼科 26 属 252 种海洋软体动物的通称。隶属软体动物门，头足纲，八腕目，章鱼科。体卵形或卵圆形，肌肉强健，外套腔开口窄，体表一般不具水孔。腕吸盘 1 列或 2 列。雄性左侧或右侧第 3 腕茎化，腕腹缘具精沟，末端具勺状舌叶；茎化腕不能自断。漏斗外套锁退化。具 1 对退化针状内壳或无内壳。若具齿舌，齿舌侧齿一般单尖。胃和盲肠位于消化腺后部。

该科是重要的商业性头足类，中国南部沿海的真蛸（普通章鱼）和北部沿海的短蛸均有一定产量。蛸的干制品称“八蛸干”或“章鱼干”，除食用外，在医药上尚有补血益气、收敛生肌的作用。

章鱼为温带性软体动物，生活在水下，适应水温不能低于 7℃，海水比重 1.021 最为适宜，低盐度的环境会死亡。能摄食大型动物性浮游生物而成长。广泛分布于世界各大洋的热带及温带海域。

二、质量标准

1.冻品感官要求

种类		一级	二级
单冻	条状（整只）	冰衣完整、晶莹透明，厚薄均匀。形体完整、坚硬，内脏去除干净，无损伤，个体间易分离	冰衣完整。允许断足二处，内脏去除干净，无干耗，无油烧现象，个体间易分离
	块状（切块）	冰衣完整、晶莹透明，厚薄均匀。块状大小均匀、部位搭配合理，表面清洁、坚硬，个体间易分离	冰衣完整。块状大小不均匀、部位搭配不合理，表面清洁，无干耗，无油烧现象，个体间易分离
块冻	条状（整只）	冻块平整、坚实、无缺损，表面清洁。冰被良好，冰衣完整晶莹透明。形体完整，排列整齐	冻块平整、无软化融解，表面清洁。冰被完好，形体基本完整，有轻微干耗现象，但无油烧现象

	块状（切块）	冻块平整、坚实、无缺损，表面清洁。冰被良好，冰衣完整晶莹透明。块状大小均匀、部位搭配合理	冻块平整、坚实、无缺损，表面清洁。冰被完好，块状大小不均匀、部位搭配不合理。有轻微干耗现象，但无油烧现象

2. 解冻后感官要求

项目		一级	二级
外观	条状（整只）	章鱼足卷曲、肌肉坚硬、有弹性，色泽白、明亮，吸盘小，黏液多。眼球金色圈清晰、饱满，角膜透明明亮	章鱼足不卷曲、肌肉较软、弹性较差，色泽白中带微红色，吸盘小，黏液少。眼球稍凹陷，角膜较混浊
	块状（切块）	肌肉组织紧密有弹性，切面有光泽	肌肉组织尚紧密，弹性较差
气味		有章鱼特有的新鲜气味	有较浓的鱼腥味，无臭味、氨味
杂质		无外来杂质	
蒸煮实验		有章鱼固有的香味，口感肌肉组织紧密有弹性，滋味鲜美	气味较正常，口感肌肉组织较松弛，滋美稍鲜

三、产品交易参数说明

商品名称		冻章鱼
交易商品范围	质量标准	符合符合《SC/T3115-2006 冻章鱼》的规定
	规格	小：只/公斤；大：克/只
	指定交割点	按合同约定
	质检机构	经认证的质检机构
交易时间		周一至周五 00:30-16:30（国家法定节假日除外）
报价单位		元/公斤（含税/不含税）
是否议价		是/否（备注：如选是在摘牌时买家先回复单价，卖方同意后方可摘牌，继续交易流程）
手续费		1‰
交割日期		按照挂牌信息确认的交割日期进行（最长不超过 6 个月）
保证金比例		10%

四、交割说明

实货购销合同形成后，合同不可变更、不可撤销、不可转让，购销双方在合同约定交割期限内完成货物的交割。交割方式分为：仓单交割、车板交割和协议交割。

（一）仓单交割是指销售方提交指定交割仓库《注册仓单》，采购方在指定交割仓库验收《注册仓单》项下货物，购销双方完成货物交收并通过交易平台结算货款的交割方式。

（二）车板交割是指销售方在合同约定的交货地点交付货物给采购方验收，购销双方完成货物交收并通过交易平台结算货款的交割方式。

（三）协议交割是指购销双方在成交后，自行协商货物交收、货款支付等事项，经交易所批准后自行完成货物交收和货款结算的交割方式。