冻蓝圆鲹产品手册

一、蓝圆鲹简介

蓝圆鲹（学名：Decapterus maruadsi）属脊索动物门，硬骨鱼纲，鲈形目，鲹科、圆鲹属鱼类。别名巴浪鱼、刺巴鱼、棍子鱼、池鱼。体呈纺锤形，微侧扁。下颌稍突于上颌。上颌延伸至眼前缘之下方。上下颌各具一列细齿；锄骨呈矢形齿带；腭骨及舌面呈细长齿带。鳃盖膜后缘平滑。下枝鳃耙数（含瘤状鳃耙）36～38。背前鳞延伸至瞳孔前缘之上方。侧线直走部始于第二背鳍第 12～13 鳍条之下方，全为棱鳞。第二背鳍与臀鳍同形，前方鳍条呈新月形，后方具一离鳍；胸鳍长，末端仅延伸至第二背鳍起点之下方。体背蓝绿色，腹部银白。背鳍、胸鳍淡色至黄绿色；第二背鳍具黑缘，其前方鳍条末端具白缘；尾鳍黄绿色；余鳍淡色。

蓝圆鲹为暖水性中上层鱼类。常聚集成群巡游于近海。喜集群洄游，白天常起群上浮，夜间有趋光性。具有较长距离洄游习性。属广食性鱼类，饵料组成随海区饵料生物优势种类而变化，中国长江口和浙江北部近海，主要摄食磷虾、毛颚类，其次是翼足类端足类、其他小型鱼类桡足类头足类和虾、蟹等。分布于柬埔寨、中国、关岛、琉球群岛、日本、韩国、马来西亚、缅甸、北马里亚纳群岛、菲律宾、泰国、越南。

二、质量标准

1.冻品感官要求

1.1 单冻产品：冰衣透明光亮，应将鱼体完全包覆，基本保持鱼体原有形态，不变形，个体间应易于分离，无明显干耗和软化现象。

1.2 块冻产品：冻块清洁、坚实、表面平整不破碎，冰被均匀盖没鱼体，允许个别冻鱼块表面有不大的凹陷。

2.解冻后感官要求

项 目	要求
外 观	未去内脏鱼：鱼体完整，无破肚现象 去内脏鱼：内脏去除干净

	剖割鱼：内脏去除干净，切面平整，大小基本一致，部位搭配合理
肌 肉	肉质紧密有弹性，鱼肉无异常
气 味	固有气味
色 泽	具有鲜鱼固有色泽及花纹，无干耗、变色现象
杂 质	无外来杂质

三、产品交易参数说明

商品名称		冻蓝圆鲹
交易商品范围	质量标准	符合符合《GB/T18109-2011 冻鱼》的规定
	规格	条/千克
	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。