

冻南美白对虾产品手册

一、南美白对虾简介

南美白对虾（Penaeus vannamei）学名凡纳滨对虾，属节肢动物门、甲壳纲、十足目、游泳亚目、对虾科、对虾属动物。成体最长达 23 厘米，甲壳较薄，外形与中国对虾相似，正常体色为青蓝色或浅青灰色，全身不具斑纹。步足常呈白垩状，故有白肢虾之称。南美白对虾额角尖端的长度不超出第 1 触角柄的 2 节，其齿式为 5~9/2~4；头胸甲较短，与腹部的比例约为 1:3；额角侧沟短，到胃上刺下方即消失；头胸甲具肝刺及鳃角刺；肝刺明显；第 1 触角具双鞭，内鞭较外鞭纤细，长度大致相等，但皆短小（约为第 1 触角柄长度的 1/3）；第 1~3 对步足的上肢十分发达，第 4~5 对步足无上肢，第 5 对步足具锥形外肢；腹部第 4~6 节具背脊；尾节具中央沟，但不具有缘侧刺。



南美白对虾属于大型海水虾，经过淡化可在淡水中养殖，属于广温广盐性热带虾类。南美白对虾壳薄体肥，肉质细嫩松软，鲜香浓郁，可以烹制成多种菜肴，深受国内外消费者喜爱。

二、质量标准

1. 冻品感官要求

1. 1 单冻虾产品的个体间应易于分离，冰衣透明光亮。
1. 2 块冻虾冻块应平整不破碎，冰被清洁并均匀盖没虾体。虾体大小应均匀，无干耗、无软化现象。

项目	要求
色泽	生虾：虾体呈鲜虾自然色泽、虾体不应有干耗、变色现象 熟虾：虾体应呈熟虾色泽，基本无干耗变色现象
形态	虾体完整，带壳虾甲壳不脱落
滋气味	具虾固有滋气味，无异味
组织	肉质紧密有弹性

杂质	虾体清洁、未混入任何外来杂质
----	----------------

2. 解冻后感官要求

南美白对虾的质量应在符合《GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准》的前提下，以《GB/T 30889-2014 冻虾》作为质量标准的依据，南美白对虾的感官标准如上所示，其他具体信息详见南美白对虾的行业标准。冻南美白对虾产品运输储存条件为-18℃或以下。

三、产品交易参数说明

商品名称		冻南美白对虾
交易商品范围	质量标准	符合《GB/T 30889-2014 冻虾》的规定
	规格	头/500g。
	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。