

冻小墨鱼产品手册

一、小墨鱼简介

墨鱼是温带和亚热带、热带海域的软体动物，头足纲，十腕目，乌贼科。当遇到敌人时会喷射墨汁逃生，趁浑浊污水而伺机离开。它的皮肤中有色素小囊，会随其情绪变化而改变颜色和大小。春末交配，并把受精卵产在木片或海上待孵化成小墨鱼。分布于中国、韩国、日本、新加坡、中国台湾及中国香港地区。

头部发达，有一对大眼，头顶是口腔，口的周围有八条腕和两条较长的触腕，在腕的前端各有四行吸盘，触腕上的吸盘更多。由于皮下有很多能伸缩的色素细胞，故身体颜色可以随时变化。体内墨囊发达，遇敌时即可放出墨汁逃走。

体宽短，多呈盾形。肉鳍为周鳍型。腕吸盘4行，雄性左侧第4腕茎化；触腕穗吸盘4~20行。不具发光器。闭锁槽略呈耳形。内壳发达，石灰质，近椭圆形。

头位于体前端，呈球形，其顶端为口，四周围有口膜，外围有5对腕；头两有一对发达的眼，构造复杂；腕10条，左右对称排列。



二、质量标准

1. 冻品感官要求

1.1 单冻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鱼体。胴体大小均匀，排列整齐，无干耗、无软化现象，无可见杂物。

2. 解冻后感官要求

项目	一级品	合格品
外观	表皮完整，呈微青色，墨汁易擦去	表皮基本完整，呈自然混色，墨汁不易擦去
肌肉	肉质紧密，切面呈洁白色	肉质较紧密，切面呈白色或乳白色
气味	具固有气味	无异味
水煮试验	水煮后具有正常的气味和鲜味，肌肉组织细腻、有嚼劲	水煮后无异常气味，有鲜味，肌肉质感较好

三、产品交易参数说明

商品名称	冻小墨鱼	
交易商品范围	质量标准	符合《SC/T 31077-2010 鲜、冻乌贼》的规定
	规格	小：只/千克；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。