

1	2	3	4
: 2. Trạng thái :			
: 2.1. Tự nhiên :	Nguyên vẹn,	Nguyên vẹn,	Long đầu,
:	không mềm vỏ,	không mềm vỏ.	vỏ gạch,
:	đầu dính chặt	Đầu lỏng lẻo	thịt bạc
:	vào thân. Không	nhưng không vỡ	màu nhẹ.
:	long đốt, vỏ vỡ.	gạch. Dàn đốt	:
:	Tôm càng: không	nhưng không	:
:	ôm trứng.	sút vỏ.	:
:	Tôm hùm : vỏ	Tôm càng: không	:
:	không xây xát,	ôm trứng.	:
:	không ộp. Râu	Tôm hùm: không	:
:	và khấu túc	ộp.	:
:	nguyên vẹn.	:	:
:	:	:	:
: 2.2. Sau khi :	Thịt săn chắc,	Đốt đầu hơi:	:
: luộc chín. :	đàn hồi.	bỏ, các đốt:	:
:	:	sau săn chắc,	:
:	:	đàn hồi.	:
:	:	:	:
: 3. Mùi :	:	:	:
:	:	:	:
: 3.1. Tự nhiên :	Tanh tự nhiên,	Tanh tự nhiên;	Tanh tự :
:	không có mùi lạ	không có mùi	nhiên, cho :
:	:	lạ.	phép thông:
:	:	:	mùi khainhệ:
:	:	:	:
: 3.2. Sau khi :	-	Thơm tự nhiên	Mùi kém :
: luộc chín :	:	:	thơm. :
:	:	:	:
: 4. Vị (sau khi :	Ngọt đậm, nước	Ngọt, nước	Vị kém ngọt;
: luộc chín) :	luộc trong.	luộc trong.	nước luộc :
:	:	:	vấn đục nhẹ:
:	:	:	:

1.4. Màu đặc trưng của tôm lúc còn sống hoặc hoàn toàn tươi được giới thiệu trong bảng 2.

Bảng 2

Tên nhóm, loài	Tên la-tinh	Màu đặc trưng
(1)	(2)	(3)
Nhóm I :		
Giống tôm thẻ (he)	<i>Penaeus</i>	
1. Tôm thẻ rần	<i>P. semisulcatus</i>	Thân màu nâu, vân trên thân màu lam sẫm, các râu xúc giác, cuống mắt, chi đuôi màu đỏ sẫm. Râu xúc giác có vân ngang màu đỏ.
2. Tôm sú	<i>P. Monodos</i>	Thân màu nâu đến nâu sẫm, vỏ ngoài toàn thân có vân màu lam. Các râu xúc giác, cuống mắt, chi đuôi màu xanh sẫm, viên đuôi màu đỏ. Chân bò chân bơi màu nâu, râu xúc giác 2 có vân ngang màu sẫm.
3. Tôm he mùa	<i>P. Mer-guiensis</i>	Thân nhẵn, toàn vỏ màu kem hoặc màu vàng của chuỗi chín. Chân bò chân bơi màu vàng, kem hoặc hơi nâu. Viên chi đuôi và phần cuối chân bơi màu đỏ nhạt.
4. Tôm bông (tôm he Ấn Độ)	<i>P. indicus</i>	Thân nhẵn, toàn thân có màu giống tôm he mùa. Viên chi đuôi màu đỏ tươi, các chân bơi màu đỏ.
5. Tôm nường	<i>P. Orientalis</i>	Con cái toàn thân màu xanh trong, có thời gian màu phớt hồng, con đực có màu vàng.
Nhóm II :		
Giống tôm rảo	<i>Metapenaeus</i>	

Bảng 2 (tiếp theo)

(1)	(2)	(3)
:1. Tôm chỉ : (tôm bộp)	:M. Afkinis:	: Thân màu hơi nâu hoặc vàng đến : xám nhạt, chân bò màu đỏ ủa đến : vàng nhạt. Chi đuôi màu xanh lục, : chân bơi rập.
:2. Tôm vàng : (chỉ có ở : vịnh Bắc Bộ)	: M. Syneri:	: Toàn thân vàng óng, có các chấm : hình sao màu lam. Chi đuôi màu : gụ (nâu). Viên chi đuôi màu hồng: : lúc nhỏ màu trắng sữa.
:3. Tôm bạc : đất (rao)	: M. ensis	: Màu xanh trong hoặc hung sáng. : Chân bò chân bơi màu nâu nhạt, : chân bò có vân khoang. Phân biệt: : với tôm chỉ : thân hơi rập.
:4. Tôm bạc : nghệ (chỉ : có ở biển : miền Nam)	: M. Brevi- : coarnis	: Con đực có màu vàng sáng, con cái: : vàng nhạt hoặc xám nhạt, vỏ mỏng: : nhẵn. Chân bò, chân bơi, chi đuôi: : màu đỏ.
:5. Tôm nghệ : (chỉ có ở : biển miền : Nam)	:M. Tenui- : pes	: Thân màu vàng óng, chân bơi, chi : đuôi màu vàng đến đỏ nhạt.
: Nhóm III :Giống tôm sát Parapenseopsis		
:1. Tôm sát : (choán)	:P. hardwic- : kii	: Màu hồng (nâu nõn) nhạt. Viên : chi đuôi màu đỏ.
:2. Tôm sát : rắn	:P. sculpti- : lis	: Màu hồng nhạt hoặc kem, toàn : thân có vân màu nâu sẫm. Chân bò : chân bơi, chi đuôi màu hồng nhạt:

Bảng 2 (tiếp theo)

(1)	(2)	(3)
Nhóm IV : Giống tôm càng <i>Macrobrachium</i> .		
1. Tôm càng xanh	<i>M. Rossbergii</i>	Thân có màu xanh, các đốt bụng có vân sẫm, có thời gian màu đỏ lửa (càng lửa).
Nhóm V : Giống tôm hùm : <i>Pasuliras</i>		
1. Tôm rồng gai	<i>P. ornatus</i>	Thân có sắc tố xanh lục, màu kem. Trên các chân bò, râu xúc giác có khoang đen trắng. Có đốm đen ở sau các đốt. Chi đuôi có màu xanh rêu.
2. Tôm rồng điệp	<i>P. hornarus</i>	Có các khía dọc theo các mép rãnh chạy vát qua các đốt bụng. Thân màu xanh lá cây, điểm các chấm trắng li ti và các chấm trắng lớn hơn ở hai bên mép vỏ bụng.
Nhóm VI : Những loài mủ ni		
1. Mủ ni Viên Đông	<i>Thenus orientalis</i>	Thân màu kem.
2. Mủ ni biển sâu	<i>I. basis ciliatus</i>	Thân màu nâu non nhạt.

2. Phương pháp thử :

2.1. Lấy mẫu : Lấy ngẫu nhiên ở những vị trí khác nhau, lượng mẫu lấy phải đại diện về độ tươi và kích cỡ của lô hàng, có sự thống nhất giữa bên giao và bên nhận.

2.2. Trình tự và phương pháp thử cảm quan theo TCVN 2086-86.

3. Bảo quản và vận chuyển :

3.1. Ngay sau khi đánh bắt, tôm được bảo quản lạnh bằng nước đá (tỷ lệ 1 đá/1 tôm), trong thùng tôn hoặc thùng nhựa cách nhiệt. Trường hợp bảo quản tôm trong can xé (lô, sọt) phải có lớp cách nhiệt quanh can xé bằng lá tràm, lá dứa nước ... Tỷ lệ bảo quản 2 đá/1 tôm.

Nhiệt độ bảo quản tôm nguyên liệu trong khoảng 0°C - 5°C . Thời gian bảo quản càng ngắn càng tốt, nhưng không quá 72 h.

3.2. Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phải sạch sẽ, không để các sản phẩm và vật dụng khác vào nơi bảo quản.
