

ICS 67.120.30

CCS B 51

# DB2102

大连市地方标准

DB2102/T 0088—2023

## 地理标志产品 獐子岛鲍鱼

Product of geographical indication – Zhangzidao abalone

2023 - 10 - 16 发布

2023 - 11 - 16 实施

大连市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由大连市知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：獐子岛集团股份有限公司。

本文件主要起草人：张媛、秦继辉、苗君、焦翠、杨德平、李娜、王爱东、黄万成、李明、邵翔。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：大连市知识产权局（大连市沙河口区中山路381号），联系电话：0411-84311522。

文件起草单位通讯地址：獐子岛集团股份有限公司（大连市中山区港隆路151号国合中心8层），联系电话：0411-39016238。

# 地理标志产品 獐子岛鲍鱼

## 1 范围

本文件规定了獐子岛鲍鱼地理标志产品术语和定义，保护范围，自然环境，产品分类，加工，质量要求及检验方法，检验规则，标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的獐子岛鲍鱼。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**獐子岛鲍鱼** Zhangzidao abalone

在大连市长海县獐子岛镇现辖行政区域（獐子岛沿海水域）特有的自然生态环境条件下，自然生长或采用人工增养殖方式不少于三分之二生命周期在此海域长成的皱纹盘鲍（*Haliotis discushannai* Ino）。包括鲜活鲍鱼和用不同的加工工艺制作而成的鲍鱼制品。

#### 4 地理标志产品保护范围

獐子岛鲍鱼地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告（2003年第25号）批准的范围，四至坐标点为E122° 50′ 24.2157″，N39° 06′ 04.3775″；E122° 54′ 48.8452″，N39° 03′ 36.1417″；E122° 44′ 11.1253″，N38° 58′ 58.2431″；E122° 41′ 37.5464″，N39° 02′ 55.3841″。即大连市长海县獐子岛镇现辖行政区域（獐子岛沿海水域），见附录A。

#### 5 自然环境

##### 5.1 水温

獐子岛沿海海水表层月平均水温在2℃~23℃，底层月平均水温在2℃~18℃。

##### 5.2 盐度与营养盐

獐子岛近岸平均盐度30~32，底层水无机氮总含量0.0200 mg/L~0.2900 mg/L，磷酸盐含量为0.0014 mg/L~0.0243 mg/L。

##### 5.3 潮流

位于北黄海暖流、黑潮暖流和北黄海冷水团的冷暖交汇处，海流畅通，海水交换能力和自净能力强。獐子岛沿岸海峡水道和港湾狭窄处多为往复流，外海多为回转流，大潮流速1.0 m/s~1.2 m/s。

##### 5.4 水深与透明度

獐子岛海底地势较陡峭，坡度较大，岛礁多，近岸平均水深18 m。獐子岛海域海水透明度不超过10 m。

##### 5.5 底质

獐子岛近岸海域，天然的岩礁底质区或人工礁石区。

##### 5.6 饵料

褐藻、红藻等海藻种类及数量丰富。

#### 6 产品分类

獐子岛鲍鱼地理标志产品分为鲜活鲍鱼和鲍鱼制品，鲍鱼制品包括干鲍鱼、速冻鲍鱼、即食鲍鱼、鲍鱼罐头。

#### 7 加工

##### 7.1 加工原料

7.1.1 以符合4地理标志产品保护范围内生长的獐子岛鲜活鲍鱼为原料。

7.1.2 鲜活鲍鱼原料的感官要求应符合8.1.1的规定，安全指标应符合8.3的规定，农药、兽药残留应符合8.4的规定。

## 7.2 加工工艺

### 7.2.1 干鲍鱼

以獐子岛鲜活鲍鱼为原料，经预处理、煮制、干制等工艺加工的鲍鱼制品。

### 7.2.2 速冻鲍鱼

以獐子岛鲜活鲍鱼为原料，经预处理、分选、处理（可通过熟制、调味等）、速冻等工艺加工的鲍鱼制品。

### 7.2.3 即食鲍鱼

以獐子岛速冻鲍鱼为原料，经加工处理（可通过熟制、调味等）、包装、杀菌等工艺加工的鲍鱼制品。

### 7.2.4 鲍鱼罐头

以獐子岛速冻鲍鱼为原料，经加工处理、调味、装罐、杀菌等工艺加工的鲍鱼罐头制品。

## 7.3 加工要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 8 质量要求及检验方法

### 8.1 感官要求

8.1.1 鲜活鲍鱼的感官要求应符合表 1 的规定。

表1 鲜活鲍鱼的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在光线充足无异味的环境下，通过目测、口尝、鼻嗅等方法检验其色泽、形态、滋气味
形态	腹足肌收缩有力，吸附力强，形态完整，无破损	
滋气味	具有产品固有滋气味，无异味	

8.1.2 干鲍鱼感官要求应符合表 2 的规定。

表2 干鲍鱼的感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品固有色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在光线充足无异味的环境下，通过目测、口尝、鼻嗅等方法检验其色泽、组织形态、滋气味和杂质
组织形态	体形完整，无损伤，无外套膜及内脏附着	
滋气味	具产品固有滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

8.1.3 速冻鲍鱼感官要求应符合表3的规定。

表3 速冻鲍鱼的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有色泽，产品表面无风干现象	取适量样品置于白色瓷盘上，在光线充足无异味的环境下，通过目测、口尝、鼻嗅等方法检验其色泽、组织形态、滋气味和杂质
组织形态	解冻后肉质紧密，形状完好（带壳或不带壳）	
滋气味	具有产品固有滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

8.1.4 即食鲍鱼感官要求应符合表4的规定。

表4 即食鲍鱼的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在光线充足无异味的环境下，通过目测、口尝、鼻嗅等方法检验其色泽、组织形态、滋气味和杂质
组织形态	形态完整，肉质有弹性，嫩度适宜	
滋气味	具有产品固有滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

8.1.5 鲍鱼罐头的感官要求应符合表5的规定。

表5 鲍鱼罐头的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在光线充足无异味的环境下，通过目测、口尝、鼻嗅等方法检验其色泽、组织形态、滋气味和杂质
组织形态	肉形态完整，肉质有弹性	
滋气味	具有产品固有滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 8.2 理化指标

8.2.1 干鲍鱼的理化指标应符合表6的规定。

表6 干鲍鱼理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100 g)	≤20	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl <sup>-</sup> 计) / (%)	≤5	GB 5009.44

8.2.2 鲍鱼罐头的理化指标应符合表7的规定。

表7 鲍鱼罐头理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物含量/ (%)	≥20	GB/T 10786

### 8.3 安全指标

- 8.3.1 污染物指标及检验方法应符合 GB 2762 的规定。
- 8.3.2 致病菌指标及检验方法应符合 GB 29921 的规定。
- 8.3.3 鲜、冻鲍鱼的安全指标及检验方法应符合 GB 2733 的规定。
- 8.3.4 鲍鱼罐头应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 8.4 农药、兽药残留

- 8.4.1 农药残留量及检验方法应符合 GB 2763 的规定。
- 8.4.2 兽药残留量应符合 GB 31650 和农业农村部公告第 250 号的规定。

### 8.5 净含量偏差

应符合 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

- 9.1.1 鲜活鲍鱼同一天采捕的为一批。
- 9.1.2 鲍鱼制品同一种原料、同一班生产的、同一类产品为一批。

### 9.2 抽样

按GB/T 30891规定执行。

### 9.3 出厂检验

每批产品都必须经过出厂检验。由生产单位质量检验部门执行，包括但不限于：

- a) 鲜活鲍鱼出厂检验项目为：感官；
- b) 干鲍鱼出厂检验项目为：感官、水分、氯化物、净含量；
- c) 速冻鲍鱼出厂检验项目为：感官、净含量；
- d) 即食鲍鱼出厂检验项目为：感官、净含量；
- e) 鲍鱼罐头出厂检验项目为：感官、固形物、商业无菌和净含量。

### 9.4 型式检验

型式检验为本文件要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生长环境发生变化，可能影响产品质量时；停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产，每年至少一次周期性检验；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时；
- g) 对质量有争议，仲裁需要时。

### 9.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本文件要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品加倍取样,对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标检验不合格时不应复检。

## 10 标识、包装、运输、贮存

### 10.1 标识

标识应符合以下要求:

- a) 获得批准的企业,可在其产品外包装上使用地理标志产品保护专用标志;
- b) 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 10136 的规定;
- c) 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料的标准及有关规定,容器材料应无毒、无异味、清洁卫生。包装应牢固、严密。

### 10.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨,运输中应防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染及其他损害,宜采用冷藏或冷冻运输。

### 10.4 贮存

10.4.1 鲜活鲍鱼可在水池等蓄养设施中用清洁海水暂养,暂养用水应符合 GB 11607 的要求。

10.4.2 干鲍鱼应在阴凉、干燥处避光贮存,防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。

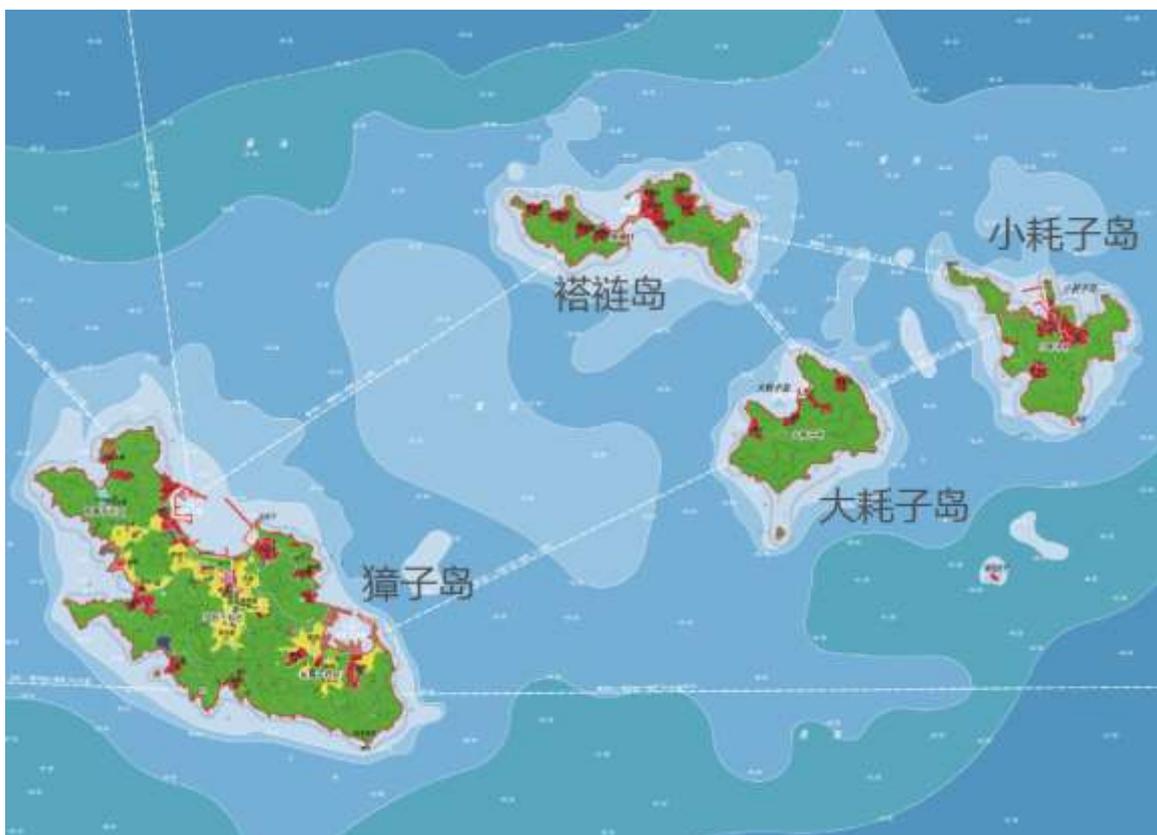
10.4.3 速冻鲍鱼应在-18℃以下冷冻保存。

10.4.4 即食鲍鱼应在阴凉、干燥处避光贮存,防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。

10.4.5 鲍鱼罐头常温贮存。

附录 A  
(规范性)  
獐子岛鲍鱼地理标志产品保护范围图

獐子岛鲍鱼地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 獐子岛鲍鱼地理标志产品保护范围图