

ICS 67.120.70  
CCS B 51

# DB2102

大连市地方标准

DB2102/T 0089—2023

## 地理标志产品 獐子岛海参

Product of geographical indication – Zhangzidao sea cucumber

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：李娜、杨德平、秦继辉、黄万成、焦翠、苗君、张媛、王爱东、李明、武志强。

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 獐子岛海参

## 1 范围

本文件规定了獐子岛海参的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》批准保护的獐子岛海参。

## 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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/T 20709 地理标志产品 大连海参
- 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 31602 食品安全国家标准 干海参
- 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
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3215 盐渍海参

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

## 獐子岛海参 Zhangzidao sea cucumber

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刺参，又称仿刺参（*Apostichopus japonicus*）。包括鲜活海参和采用不同加工工艺制作而成的海参制品。

### 4 地理标志产品保护范围

獐子岛海参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 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，天然的砂底质区、泥沙底质区、岩礁底质区或人工礁石区。

#### 5.6 饵料

海底有机沉积物和沉淀颗粒物丰富。

### 6 产品分类

獐子岛海参地理标志产品分为鲜活海参和海参制品，海参制品包括盐渍海参、干海参、即食海参。

### 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海参为原料。

7.1.2 鲜活海参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 盐渍海参

以獐子岛鲜活海参为原料，经处理、预煮、盐渍等工艺加工的海参制品。

### 7.2.2 干海参

以獐子岛鲜活海参为原料，经过预处理、煮制、处理（可冷冻、盐渍、脱盐等）、干燥等工艺加工的海参制品。

### 7.2.3 即食海参

以獐子岛鲜活海参为原料，经过煮制、处理（可冷冻、盐渍、脱盐、水发、调味、速冻、杀菌等）等工艺加工的海参制品。

## 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 鲜活海参的感官要求符合表 1 的规定。

表1 鲜活海参的感官要求

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、滋气味和杂质
形态	体呈扁平圆筒形，两端稍细，身体柔软，伸缩性很大，体分背腹两面，腹面密生管足，管足末端有吸盘，管足在腹面可排成三个不规则的纵带	
滋气味	具有本产品固有的滋气味，无异味	
杂质	无可见泥沙	

8.1.2 盐渍海参的感官要求应符合表 2 的规定。

表2 盐渍海参的感官要求

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	肉质组织紧密,富有弹性,体形完整,肉质肥满,刺挺直,切口整齐	
滋气味	具有本产品固有滋气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

8.1.3 干海参的感官要求应符合表3的规定。

表3 干海参的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有色泽,表面允许有少许白霜,色泽较均匀	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
滋气味	具有本产品固有滋气味,无异味	
组织形态	呈海参自然外观,允许有少量石灰质露出,刺参棘挺直、体形完整	

8.1.4 即食海参的感官要求应符合表4的规定。

表4 即食海参的感官要求

项 目	要 求		检验方法
	未调味即食海参	调味即食海参	
色泽	具有产品固有色泽,色泽较均匀		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,肉质肥厚,刺挺直,切口整齐,表面无损伤;有弹性,适口性好;充水包装的产品,填充水的透明度好,允许略有悬浮颗粒	体形完整,肉质肥厚,刺挺直,切口整齐,表面无损伤;有弹性,适口性好	
滋气味	具有海参固有的滋气味,无异味	具有本产品固有的滋气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质,不牙碜		

## 8.2 理化指标

8.2.1 盐渍海参的理化指标要求应符合表5的规定。

表5 盐渍海参理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	$\geq 12$	SC/T 3215 4.3.1 处理后试样, 按照 GB 5009.5 的规定检验
盐分(以氯化物计)/(g/100g)	$\leq 22$	SC/T 3215 4.3.1 处理后试样, 按照 SC/T 3011 的规定检验
水分/(g/100g)	$\leq 65$	SC/T 3215 4.3.1 处理后试样, 按照 GB 5009.3 的规定检验
附盐/(g/100g)	$\leq 3.0$	SC/T 3215

8.2.2 干海参的理化指标要求应符合表6的规定。

表6 干海参理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	$\geq 50$	GB 31602 附录 A.2 处理后的样品, 按 GB 5009.5 的规定检验
盐分/(g/100g)	$\leq 20$	GB 31602 附录 A.2 处理后的样品, 按 GB 5009.44 的规定检验
水分/(g/100g)	$\leq 15$	GB 31602 附录 A.2 处理后的样品, 按 GB 5009.3 的规定检验
水溶性总糖/(g/100g)	$\leq 3$	GB 31602 附录 A.3.4.4 得到试液 100ml, 按 GB/T 15672 的规定检验
复水后干重率/%	$\geq 50$	GB 31602 附录 A 中 A.4
含砂量/(g/100g)	$\leq 3$	GB 31602 附录 A 中 A.5

8.2.3 即食海参的理化指标要求应符合表7的规定。

表7 即食海参理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物/(%)	与标识相符	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。

### 8.4 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 鲜活海参同一天采捕的为一批。

9.1.2 海参制品同一种原料、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

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验合格后方可出厂，检验项目包括：

- a) 鲜活海参出厂检验项目为：感官；
- b) 盐渍海参出厂检验项目为：感官、盐分、水分、净含量；
- c) 干海参出厂检验项目为：感官、盐分、水分和净含量；
- d) 即食海参出厂检验项目为：感官、固形物、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。微生物指标检测不合格时不应复检。

## 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

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防雨。

10.3.2 运输中应防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染及其他损害。

10.3.3 即食海参冷藏或冷冻运输。

10.3.4 盐渍海参 0℃ 以下运输。

10.3.5 干海参常温运输。

## 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于干燥阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。

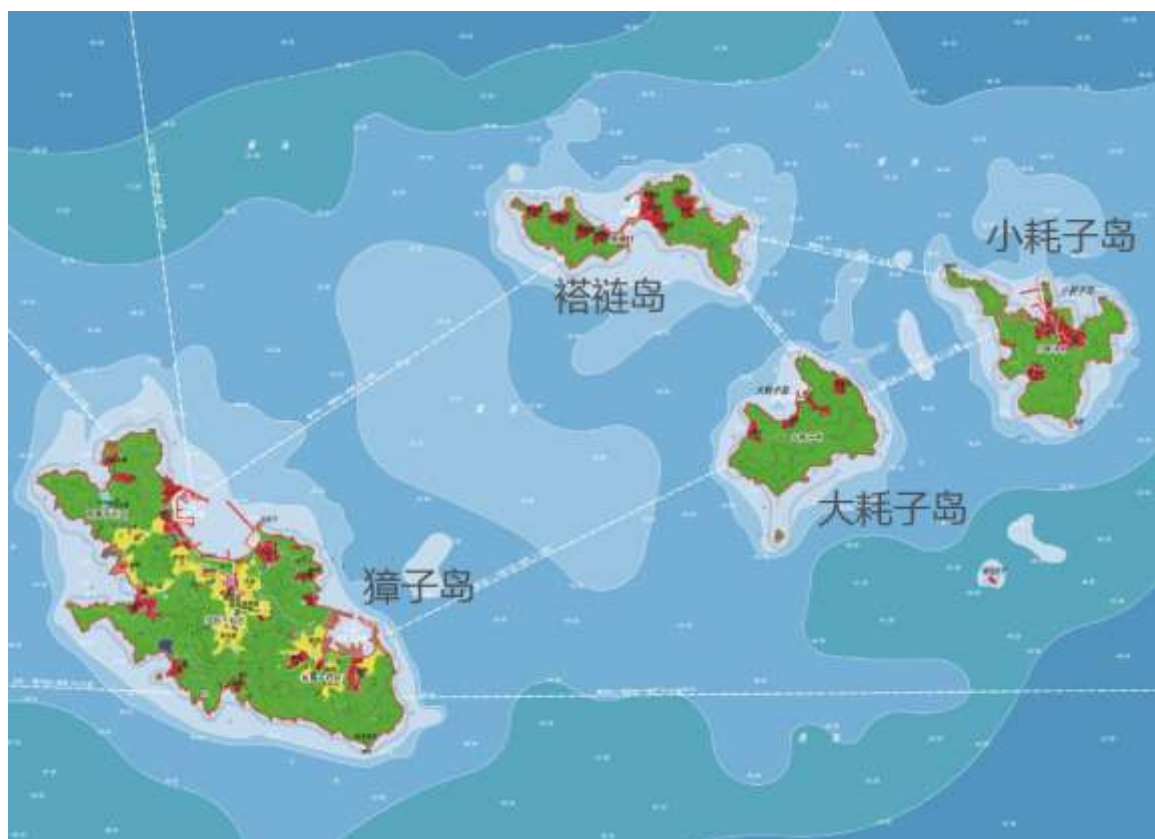
10.4.2 即食海参冷冻或冷藏贮存，-18℃ 以下冷冻贮存，0℃~8℃ 冷藏贮存。

10.4.3 盐渍海参应在 0℃ 以下贮存。

10.4.4 干海参应在阴凉、干燥处避光贮存。

附录 A  
(规范性)  
獐子岛海参地理标志产品保护范围图

獐子岛海参地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 獐子岛海参地理标志产品保护范围图