

DB2102

大 连 市 地 方 标 准

DB2102/T 0090—2023

地理标志产品 獐子岛扇贝

Product of geographical indication – Zhangzidao scallop

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：杨德平、李娜、焦翠、秦继辉、苗君、张媛、王爱东、黄万成、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 獐子岛扇贝

1 范围

本文件规定了獐子岛扇贝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》批准保护的獐子岛扇贝。

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
- SC/T 3207 干贝

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

獐子岛扇贝 Zhangzidao scallop

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，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虾夷扇贝（*Patinopecten yessoensis*）。包括鲜活扇贝和采用不同加工工艺制作而成的扇贝制品。

4 地理标志产品保护范围

獐子岛扇贝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

底质平坦，砂底、泥沙底区。

5.6 饵料

海洋微藻及有机碎屑。

6 产品分类

獐子岛扇贝地理标志产品分为鲜活扇贝和扇贝制品，扇贝制品包括干贝、速冻扇贝、即食扇贝和扇贝罐头。

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扇贝为原料。

7.1.2 鲜活扇贝原料的感官要求符合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 干贝

以獐子岛鲜活扇贝或速冻扇贝为原料，经处理、蒸煮、干燥等工艺加工的扇贝制品。

7.2.2 速冻扇贝

以獐子岛鲜活扇贝为原料，经分选、清洗、处理（可熟制、调味等）、速冻等工艺加工的扇贝制品。

7.2.3 即食扇贝

以獐子岛速冻扇贝为原料，经熟制、处理（可调味等）、包装、杀菌等工艺加工的扇贝制品。

7.2.4 扇贝罐头

以獐子岛速冻扇贝为原料，经处理（可熟制、调味等）、装罐、杀菌等工艺加工的扇贝制品。

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 鲜活扇贝的感官要求应符合表1的规定。

表1 鲜活扇贝的感官要求

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	贝壳形态完整，右壳较突出，左壳稍平，较右壳稍小。	
滋气味	具有产品固有滋气味，无异味	

8.1.2 干贝的感官要求应符合表2的规定。

表2 干贝的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有干贝固有色泽，允许微带白霜	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	肌肉紧密、柔韧	
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	

8.1.3 速冻扇贝的感官要求应符合表3的规定。

表3 速冻扇贝的感官要求

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）	
滋味	具有产品固有滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

8.1.4 即食扇贝的感官要求应符合表4的规定。

表4 即食扇贝的感官要求

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、滋味和杂质
组织形态	形态完整，肉质有弹性	
滋味	具有产品固有滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

8.1.5 扇贝罐头的感官要求应符合表5的规定。

表5 扇贝罐头的感官要求

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、滋味和杂质
组织形态	形态完整，肉质有弹性	
滋味	具有产品固有滋味，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 干贝的理化指标要求应符合表6的规定。

表6 干贝的理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g)	≤20	GB 5009.3
氯化物（以Cl ⁻ 计）/ (%)	≤6	GB 5009.44
完整率/ (%)	≥90	SC/T 3207

8.2.2 扇贝罐头的理化指标应符合表7的规定。

表7 扇贝罐头的理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物含量/ (%)	≥40	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、冻扇贝的安全指标应符合 GB 2733 的规定。
- 8.3.4 扇贝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 鲜活扇贝同一天采捕的为一批。
- 9.1.2 扇贝制品同一种原料、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：

- 鲜活扇贝出厂检验项目为：感官；
- 干贝出厂检验项目为：感官、水分、氯化物、完整率和净含量；
- 速冻扇贝出厂检验项目为：感官、净含量；
- 即食扇贝出厂检验项目为：感官、净含量；
- 扇贝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：

- 产品定型投产时；
- 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；
- 辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- 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 鲜活扇贝可在水池等蓄养设施中暂养，暂养用水应符合 GB 11607 的要求。

10.4.2 干贝应在阴凉、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 速冻扇贝应在-18℃以下冷冻保存。

10.4.4 即食扇贝应在阴凉、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 扇贝罐头常温避光保存。

附录 A
(规范性)
獐子岛扇贝地理标志产品保护范围图

獐子岛扇贝地理标志产品保护范围见图A.1。

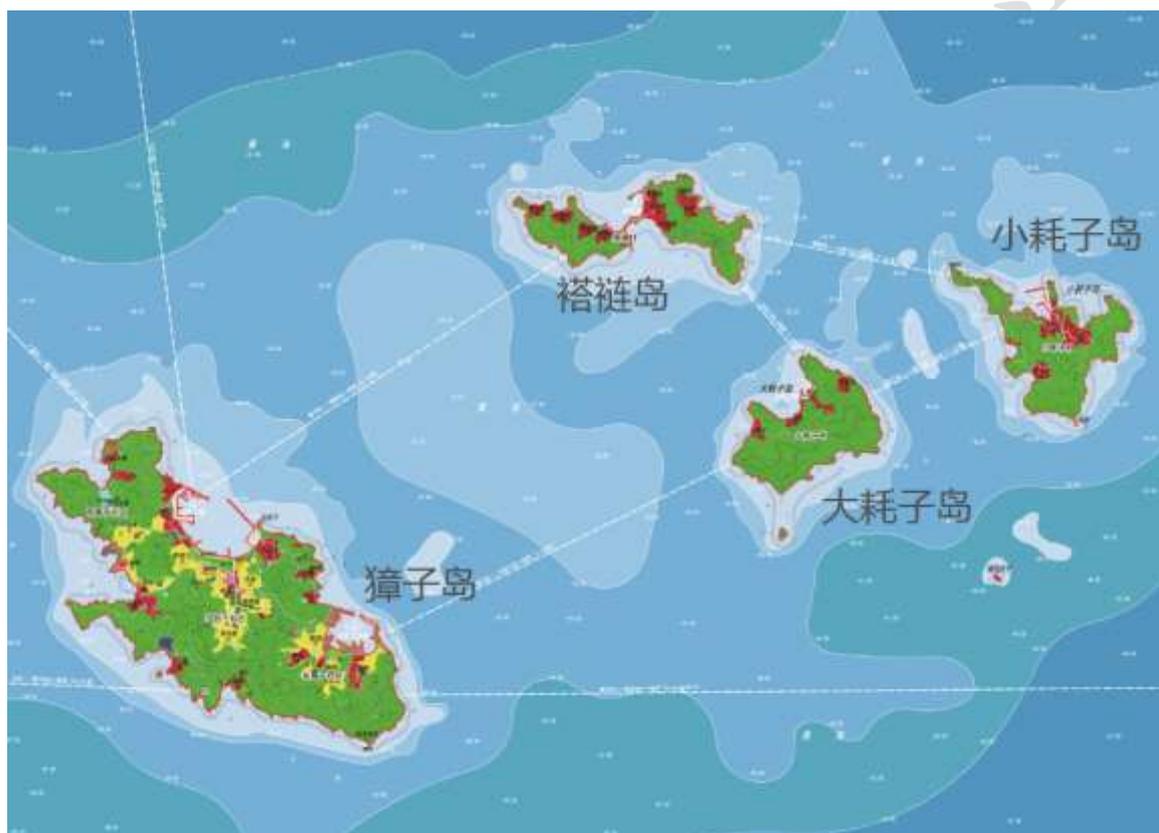


图 A.1 獐子岛扇贝地理标志产品保护范围图