

DB2102

大连市地方标准

DB2102/T 0093—2023

地理标志产品 大连海参

Product of geographical indication—Dalian sea cucumber

2023-11-14 发布

2023-12-14 实施

大连市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 地理标志产品保护范围	4
5 要求	4
5.1 海域自然环境	4
5.2 生产方式	4
5.3 产品分类	4
5.4 加工工艺	4
5.5 加工要求	4
5.6 感官	5
5.7 理化指标	5
5.8 安全指标	6
5.9 兽药残留	6
5.10 净含量	6
6 试验方法	6
6.1 感官	6
6.2 理化指标	6
6.3 净含量	7
7 检验规则	7
7.1 鲜活海参检验规则	7
7.2 盐渍海参和干海参检验规则	8
7.3 即食海参检验规则	8
8 标志、标签、包装、运输及贮存	9
8.1 标志、标签	9
8.2 包装	9
8.3 运输	9
8.4 贮存	9
附录 A (规范性) 大连海参地理标志产品保护范围	10

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。

本文件主要起草单位：大连产品质量检验检测研究院有限公司、大连农渔产业集团有限公司、北京同仁堂健康（大连）海洋食品有限公司、大连棒棰岛海产股份有限公司、大连晓芹食品有限公司、大连鑫玉龙海洋生物种业科技股份有限公司、大连财神岛集团有限公司、大连海星岛食品有限公司、大连长生湾食品有限公司。

本文件主要起草人：吴海霞、李春玲、任国杰、梁忠德、单慧、吴岩强、何春丽、蔡富强、姜清华、李克诗、杨永梅、王灵芝、王海婷、辛雨霏、惠香、何凤梅、于来鑫、王琳。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电或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和复审。

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：大连产品质量检验检测研究院有限公司（大连市沙河口区万岁街68-2号），联系电话：0411-84643675。

地理标志产品 大连海参

1 范围

本文件规定了地理标志产品大连海参的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于国家知识产权局依据《地理标志产品保护规定》批准保护的大连海参。

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 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 5009.237 食品安全国家标准 食品中pH值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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 31602-2015 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
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- SC/T 3215 盐渍海参
- SC/T 3308 即食海参

3 术语和定义

GB 31602-2015界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大连海参 Dalian sea cucumber

学名为仿刺参又名刺参*Apostichopus japonicas*(Selenka)。在大连特有的自然生态环境条件下，自然生长或采用人工育苗、养成和海底增养殖长成的鲜活海参，以及用独特的加工工艺制作而成的盐渍海参、干海参和即食海参等。

4 地理标志产品保护范围

大连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（2005年第167号）批准的范围，位于东经120° 58′ 至123° 31′，北纬38° 43′ 至40° 12′，即大连市现辖行政区域（大连沿海水域、人工池塘及陆上养殖区域），见附录A。

5 要求

5.1 海域自然环境

5.1.1 海水温度

表层月平均温度：2℃～22℃，底层月平均温度：4℃～18℃。

5.1.2 潮差

1.5 m ～2 m（最大4 m～4.5 m）。

5.1.3 盐度

平均盐度30～32。

5.2 生产方式

在大连海参地理标志产品保护范围内，采用自然生长或人工增养殖等方式，人工潜水捕捞。

5.3 产品分类

大连海参分为鲜活海参、盐渍海参、干海参和即食海参。

5.4 加工工艺

5.4.1 盐渍海参

以大连海域鲜活海参为原料，经过去内脏、清洗、预煮、盐渍等工艺加工而成。

5.4.2 干海参

以大连海域鲜活或盐渍海参为原料，经过相应的加工程序，如去内脏、清洗、预煮、干燥等工艺加工而成。

5.4.3 即食海参

以大连海域鲜活或盐渍海参为原料，经过相应的加工程序，如去内脏、清洗、熟化、发制、调味或不调味等工艺加工而成。

5.5 加工要求

5.5.1 一般要求

生产加工过程应符合GB 20941的规定。

5.5.2 食品添加剂

盐渍海参和干海参加工过程中，仅允许使用食盐，不允许使用其他食品添加剂。

5.6 感官

5.6.1 鲜活海参

应符合表1的规定。

表1 鲜活海参的感官要求

项 目	要 求
色泽	呈栗褐、褐、灰绿、黄绿等色
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，背部有4至6行圆锥形的肉刺（又称疣足），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。前端略向腹方有口，口的周围有20余条触手，后方为肛门。体表无伤残，无化皮溃烂
气味	具有固有的气味，无异味
杂质	无可见泥沙

5.6.2 盐渍海参

应符合表2的规定。

表2 盐渍海参的感官要求

项 目	要 求
色泽	呈黑色、灰褐色或褐绿色
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，内筋较完整
滋气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质，体内无肉眼可见泥沙，体表无明显盐结晶

5.6.3 干海参

应符合GB 31602的规定。

5.6.4 即食海参

应符合SC/T 3308中的规定。

5.7 理化指标

5.7.1 盐渍海参

应符合表3的规定。

表3 盐渍海参的理化指标

项 目	指 标		
	一级品	二级品	合格品
蛋白质/ (g/100 g) \geq	12	9	6
盐分 (以NaCl计) / (%) \leq	23		
水分/ (%) \leq	65		

5.7.2 干海参

应符合表4的要求。

表4 干海参的理化指标

项 目	指 标
蛋白质/ (g/100 g) \geq	40
盐分 (以NaCl计) / (%) \leq	40
水分/ (%) \leq	12
水溶性总糖/ (g/100 g) \leq	3
复水后干重率/ (%) \geq	40
含砂量/ (g/100 g) \leq	3

5.7.3 即食海参

应符合表5的要求。

表5 即食海参的理化指标

项 目	指 标
固形物	与标识相符
pH	6.5~8.5

5.8 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，致病菌指标应符合GB 29921的规定。

5.9 兽药残留

应符合农业农村部公告第250号、GB 31650的规定。

5.10 净含量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官

将样品平摊白糖瓷盘内，于光线充足、无异味的环境中，对样品按5.6.1、5.6.2、5.6.3和5.6.4的规定进行检验。参体应掰开检验。必要时，盐渍海参和干海参要水发后检验。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

6.2.1.1 盐渍海参按 SC/T 3215 处理后，按 GB 5009.5 的规定执行。

6.2.1.2 干海参按 GB 31602 处理后，按 GB 5009.5 的规定执行。

6.2.2 盐分

6.2.2.1 盐渍海参按 SC/T 3215 处理后，按 GB 5009.44 的规定执行。

6.2.2.2 干海参按 GB 31602 处理后，按 GB 5009.44 的规定执行。

6.2.3 水分

6.2.3.1 盐渍海参按 SC/T 3215 处理后，按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3.2 干海参按 GB 31602 处理后，按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.4 水溶性总糖

按GB 31602处理后，按GB/T 15672的规定执行。

6.2.5 复水后干重率

按GB 31602-2015中附录A.4的规定执行。

6.2.6 含砂量

按GB 31602-2015中附录A.5的规定执行。

6.2.7 固形物含量

按GB/T 10786的规定执行。

6.2.8 pH 值

按GB 5009.237的规定执行。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 鲜活海参检验规则

7.1.1 组批

以同一来源、同一时间收获、同一类产品为一批。

7.1.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定进行。

7.1.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.1.3.1 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，检验项目为感官指标，检验合格后方可出厂。

7.1.3.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目：

- a) 新建海参养殖场；
- b) 海参生长环境发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.1.4 判定规则

检验结果中有两项及以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复检一次，如仍有不合格项则判为不合格，安全指标及兽药残留检验不合格则判为不合格，不再复验。

7.2 盐渍海参和干海参检验规则

7.2.1 组批

以同一来源、同一时间收获、同一类产品为一批。

7.2.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定进行。

7.2.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.3.1 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，检验项目为感官、盐分、水分和净含量指标，检验合格后方可出厂。

7.2.3.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目：

- a) 新建海参养殖场；
- b) 海参生长环境发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.2.4 判定规则

检验结果中有两项及以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复检一次，如仍有不合格项则判为不合格，安全指标及兽药残留检验不合格则判为不合格，不再复验。

7.3 即食海参检验规则

7.3.1 组批

以同一来源、同一时间收获、同一类产品为一批。

7.3.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定进行。

7.3.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.3.1 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,检验项目为感官、固形物含量、净含量和pH指标,检验合格后方可出厂。

7.3.3.2 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 新建海参养殖场;
- b) 海参生长环境发生变化,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- d) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.3.4 判定规则

检验结果中有两项及以上指标不合格,则判为不合格;有一项指标不合格,允许重新抽样复检一次,如仍有不合格项则判为不合格,安全指标及兽药残留检验不合格则判为不合格,不再复验。

8 标志、标签、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

应符合下列要求:

- 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和产区名称;
- b) 标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;
- c) 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 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。

8.3 运输

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

8.4 贮存

产品应贮存干燥阴凉处,防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。鲜(活)海参可在水池等蓄养设施中暂养,养殖用水应满足NY 5052规定。即食海参冷藏温度为0℃~4℃,冷冻温度为-18℃以下;盐渍海参为0℃以下;干海参为阴凉干燥处。

附录 A
(规范性)
大连海参地理标志产品保护范围

大连海参地理标志产品保护范围见图A.1



图A.1 大连海参地理标志产品保护范围

参 考 文 献

- [1] GB/T 20709 地理标志产品 大连海参
-