

# DB2102

## 大连市地方标准

DB2102/T 0094—2023

### 地理标志产品 大连鲍鱼

Product of geographical indication—Dalian abalone

2023 - 11 - 14 发布

2023 - 12 - 14 实施

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 地理标志产品保护范围 .....	1
5 要求 .....	2
5.1 海域自然环境 .....	2
5.2 干鲍加工工艺 .....	2
5.3 感官 .....	2
5.4 理化指标 .....	3
5.5 安全指标 .....	3
5.6 兽药残留 .....	3
5.7 净含量 .....	3
6 试验方法 .....	3
6.1 感官 .....	3
6.2 规格 .....	3
6.3 理化指标 .....	3
6.4 净含量 .....	4
7 检验规则 .....	4
7.1 鲜活鲍 .....	4
7.2 干鲍 .....	4
8 标志、标签、包装、运输及贮存 .....	5
8.1 标志、标签 .....	5
8.2 包装 .....	5
8.3 运输 .....	5
8.4 贮存 .....	5
附录 A（规范性） 大连鲍鱼地理标志产品保护范围 .....	6
参考文献 .....	7

## 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、王灵芝、梁忠德、单慧、吴岩强、何春丽、蔡富强、姜清华、李克诗、杨永梅、任国杰、刘旭、于来鑫、何凤梅、王琳、卢熠川、张岩、岳福鹏。

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 大连鲍鱼

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品大连鲍鱼的术语和定义、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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**大连鲍鱼** Dalian abalone

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、筏式养成、海底自然以及增殖长成的**皱纹盘鲍** (*Haliotis discus hannai* Ino)。

注：包括鲜活品和用独特的传统加工工艺制作而成的干品。

## 4 地理标志产品保护范围

大连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（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

盐度30 ~32。

### 5.2 干鲍加工工艺

以大连海域鲜活鲍鱼为原料, 经过相应的加工程序, 如去壳、去内脏、清洗、预煮、干燥、包装等工艺加工而成。生产加工过程应符合GB 14881的规定。

### 5.3 感官

#### 5.3.1 鲜活鲍

应符合表1的规定。

表1 鲜活鲍的感官要求

项目	要求	
形态	鲍鱼贝壳中等大, 坚实, 长与宽比为1.38:1~1.42:1。体螺层极大, 上有一列突起和小孔。表面被这一突起和小孔分成左右两部分。左部狭长且较平滑; 右部宽大、粗糙, 有读数瘤状或波状隆起。壳表面呈绿褐色或棕色, 生长纹明显。壳内面呈银白色且具有珍珠光泽	
外观	表面干净无泥污, 外壳完整, 允许边缘有少量破损	
活力	足部吸附有力	
气味	具有鲍鱼特有的气味, 无异味	
组织	生鲜鲍肉呈淡黄色或褐色, 富有弹性	
规格	人工养殖	5.5 cm以上
	底播或自然生长	7 cm以上

#### 5.3.2 干鲍

应符合表2的规定。

表2 干鲍的感官要求

项目	一级品	二级品	三级品
色泽	光泽好，半透明		
组织形态	体形完整，饱满		
滋味、气味	味鲜美，具特有的香味		
其它	体表洁净，无杂质，无污染，无虫害，无霉变		
规格/（个/kg） ≤	20	40	60

#### 5.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 干鲍的理化指标

项目	一级品	二级品	三级品
完整率/（%） ≥	95	90	85
水分/（g/100g） ≤	12	14	20
盐分（以NaCl计）/（g/100g） ≤	5		

#### 5.5 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。

#### 5.6 兽药残留

应符合农业农村部公告第250号、GB 31650的规定。

#### 5.7 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》规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官

将样品平摊于白瓷盘内，于光线充足、无异味的环境中，采用目测、鼻嗅等方式进行检验。

#### 6.2 规格

鲜活鲍：用符合规格要求的直尺测量；干鲍：计数1kg中鲍肉干的个数。

#### 6.3 理化指标

##### 6.3.1 完整率

称约500g（称准至1g）样品于白搪瓷盘中，用角匙检出明显残缺（不足完整鲍肉干三分之二）的破碎鲍干肉后，将完整鲍肉干称重（称准至1g）。计算出完整率。

##### 6.3.2 水分

按GB 5009.3的规定进行。

### 6.3.3 盐分

按GB 5009.44的规定进行。

### 6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 鲜活鲍

#### 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。检验项目为感官和规格，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。型式检验项目为本文件中规定的全部项目：

- a) 新建鲍鱼养殖场；
- b) 鲍鱼养殖环境发生变化，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，安全指标及农兽药残留检验不合格则判为不合格，不再复验。

### 7.2 干鲍

#### 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、规格、水分、盐分和净含量，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。型式检验项目为本文件中规定的全部项目：

- a) 新建鲍鱼养殖场；
- b) 鲍鱼养殖环境发生变化，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，安全指标及农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。

### 8.4 贮存

8.4.1 鲜活鲍应在阴凉、通风、卫生的环境下，置于清洁的容器中临时贮存，用水应符合 GB 5749 的要求；暂养于海水中的，水质应符合 NY 5052 的要求。

8.4.2 干鲍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。



附录 A  
(规范性)

大连鲍鱼地理标志产品保护范围

大连鲍鱼地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 大连鲍鱼地理标志产品保护范围

参 考 文 献

- [1] GB/T 20710 地理标志产品 大连鲍鱼  
[2] GB/T 40962 干鲍鱼
- 

大连市地方标准