

ICS 67.180.20
CCS X 11

DB2102

大 连 市 地 方 标 准

DB2102/T 0097—2023

地理标志产品 大连虾片

Product of geographical indication—Dalian prawn crackers

2023 - 11 - 14 发布

2023 - 12 - 14 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：大连育明食品有限公司。

本文件主要起草人：林徐、毕建霞、林毕茹。

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：大连育明食品有限公司（大连市旅顺口区龙头镇姜家村），联系电话：0411-86118666。

地理标志产品 大连虾片

1 范围

本文件规定了地理标志产品大连虾片的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、原辅料、工艺特点、质量要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、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**大连虾片**。

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/T 317 白砂糖
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SC/T 3901 虾片
- 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

大连虾片 Dalian prawn crackers

在本文件第4章规定范围内，以食用玉米淀粉、野生螯虾为原料，利用当地水资源、地理环境及微生物体系，经特殊工艺加工制成的虾片。

3.2

碎片 broken pieces

小于整片面积二分之一的不完整片。

3.3

夹生片 half-cooked pieces

未熟片，片表面呈白色，经油炸后线膨胀度达不到规定指标。

3.4

超限片 over limit pieces

片厚度的实际测量值与片厚值之差超过 ± 0.3 mm的大连虾片。

4 地理标志产品保护范围

大连虾片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（2017年第50号）批准保护的地理范围，坐标范围为E120° 57' 00" —121° 28' 30"，N38° 40' 00" —39° 10' 00"。即大连市旅顺口区全域及大连高新技术产业园区龙王塘街道，见附录A。

5 自然环境

地理标志产品保护范围处于北温带，三面环海，属于典型的海洋性暖温带季风气候环境，春秋季节长且气温适中，气温变化与发酵工艺要求温度基本吻合，适宜螯虾发酵工艺对环境的要求；且空气流动性较好，有利于大气中水分均匀扩散，适宜晾晒硬化工艺对环境的要求，适合大连虾片生产。

6 原辅料

6.1 食用玉米淀粉

采用东北地区优质玉米制成的食用玉米淀粉，符合GB/T 8885的规定。

6.2 螯虾

采用本文件第4章规定范围内海域的野生螯虾，符合GB 2733的规定。

6.3 生产用水

采用本文件第4章规定范围内的水源，符合GB 5749的规定。

6.4 食用盐

符合GB/T 5461的规定。

6.5 白砂糖

符合GB/T 317的规定。

6.6 其他辅料

质量符合国家相应的标准和有关规定。

7 工艺特点

大连虾片以食用玉米淀粉加入熬制的发酵野生螯虾，配以白砂糖、食用盐等辅料，添加或不添加食品添加剂（着色剂），经过和面、挤卷、晾卷硬化、切片、烘干精制而成。

8 质量要求

8.1 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观与色泽	具有本品应有的色泽，半透明，表面略有光泽，无霉变、污染等迹象，无夹生片
组织及形态	干燥坚脆的薄片，大小、厚薄基本一致，片形大体平整
口感与口味	经油炸后，口感酥脆，具有本品应有的虾鲜味，无硬心、无硬块、无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

8.2 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
线膨胀度/%	一级品	≥ 200	二级品	≥ 180
碎片率/%	出厂检验	≤ 5	销售环节	≤ 10
超限片率/%	≤ 5			
水 分/%	≤ 12			
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5			

8.3 食品添加剂（着色剂）

符合GB 2760的规定。

8.4 净含量

符合JJF 1070的规定。

9 检验方法

9.1 感官要求

按SC/T 3901执行。

9.2 理化指标

9.2.1 线膨胀度、碎片率、超限片率

按SC/T 3901执行。

9.2.2 水分

按GB 5009.3执行。

9.2.3 铅

按GB 5009.12执行。

9.2.4 食品添加剂（着色剂）

按GB 5009.35执行。

9.2.5 净含量

按JJF 1070执行。

10 检验规则

10.1 组批与抽样

10.1.1 组批

同一批原料，同一班次生产的同一规格的产品为一批。

10.1.2 抽样

每批从堆垛3个不同部位随机抽取样品，样品量不少于1kg。

10.2 出厂检验

10.2.1 每批产品出厂前由生产单位质量检验部门进行检验，合格并附合格证方可出厂。

10.2.2 出厂检验项目为感官要求、线膨胀度、碎片率、水分。

10.3 型式检验

10.3.1 型式检验项目为本文件中规定的全部质量要求。

10.3.2 正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时，进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时。

10.3.3 判定规则

所检项目全部指标符合本文件质量要求时，判定为合格。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

11 标识、包装、运输、贮存

11.1 标识

预包装产品标签符合GB 7718、GB 28050的规定，运输包装图示标志符合GB/T 191的规定。不符合本文件要求的产品，其产品名称不得使用含有大连虾片（包括连续或断开）的名称，不得使用地理标志产品专用标志。

11.2 包装

包装材料符合国家食品包装材料的标准及规定，并能保证产品质量不受破坏，包装牢固、严密。

11.3 运输

产品运输工具清洁、干燥，运输过程防止摔跤、挤压、潮湿、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

11.4 贮存

11.4.1 产品存放于阴凉、通风、干燥、清洁的仓库内，堆垛底层有垫离，离地 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上。

11.4.2 产品从生产之日起，常温下保质期为二年。

附录 A
(规范性)
大连虾片地理标志产品保护范围图



图A.1 大连虾片地理标志产品保护范围图