

T/YXDBCX

云霄县地理标志产业协会团体标准

T/YXDBCX 0003—2021

地理标志产品 东厦文蛤

Product of Geographical Indication-Dongxia Meretrix Linnaeus

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

云霄县地理标志产业协会

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》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。

本文件由云霄县地理标志产业协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

地理标志产品 东厦文蛤

1 范围

本文件规定了地理标志产品 东厦文蛤 (*Meretrix Linnaeus*) 的术语和定义、产地范围、要求、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“东厦文蛤”对应的文蛤活体。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 31650 食品中兽药最大残留限量
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

3 术语和定义

3.1

东厦文蛤 Dongxia *Meretrix Linnaeus*

本标准第4章规定的范围内养殖,产品质量符合本标准要求的文蛤。

4 产地范围

东厦文蛤产地范围限于云霄县东厦镇行政区域内(北纬23° 53' 45" ~23° 56' 00",东经117° 24' 07" ~117° 30' 00")的浯田、荷东、荷中、荷西、溪塘、船场、东厦、洲渡、佳洲、白塔、埭洋、竹塔、东崎、湖丘、长洋等15个行政村和一个镇办农场,产地范围图见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

产地范围位于云霄漳江出海口海水与淡水交汇处，也是漳江口红树林保护区，红树林具有生物净化海水、提供丰富营养成份等特点。属于南亚热带海洋性季风气候，雨量充沛，年降水量 $\geq 2200\text{mm}$ ，空气湿度较高。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
外观	壳长6cm以上，外观略呈三角形，向外隆起，外面灰白色，平面而有光泽	取约500g样品置于白色瓷盘上，在光线充足、无异味的环境中检查外观、活力和组织状态，嗅其气味。气味和组织状态不能判定时可进行水煮试验。
气味	具有海水贝类正常气味，无异味	
活力	常态紧闭或微张开，受惊时闭合有力	
组织状态	壳内肉质丰满，坚实细腻，肌肉组织致密有弹性，呈海水贝类正常色泽	
水煮试验	无咸腥味，又无淡水臭泥气，肉质脆嫩，清甜溢香，咸淡适中	取约100g洗净样品，放入容器中，加适量饮用水，加盖，煮2~2.5min，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

5.2.2 污染物限量及检验方法

应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	限量值/ (mg/kg)	检验方法
铅（以Pb计）	≤ 1.5	GB 5009.12
镉（以Cd计）	≤ 2.0 （去除内脏）	GB 5009.15或5009.268
甲基汞（以Hg计）	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以As计）	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计）	≤ 2.0	GB 5009.123或5009.268
多氯联苯 ^a	≤ 0.5	GB 5009.190

^a多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计。

5.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763中对水产品的规定。

5.2.4 兽药残留限量

应符合GB 31650中对水产品的规定。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一时间、同一来源（同一养殖场）的，按规格分类后组批。

6.2 抽样

采用随机抽样法抽取。抽样时应按不同规格批次抽取样品，100袋抽4袋，每增100袋加抽1袋，不足100袋按100袋计，最少抽检3个包装，再从中抽取100只的样品供检验用。

6.3 检验类型

6.3.1 交收检验

每批产品在交收前，由生产单位执行交收检验。检测项目为：感官要求、净含量、标签标识。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新建养殖场东厦文蛤捕获时；
- b) 养殖条件或捕获海域发生过污染或变化，可能影响产品质量时；
- c) 交收检验差异较大时；
- d) 国家食品安全监督机构提出进行例行检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 所有检验指标都符合本标准的规定，则判定该批产品合格。

6.4.2 其中有一项不合格时，允许加倍抽样将此项指标再复查一次，复检后仍不合格的，则判定为不合格品。

7 标签标识、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

应包含以下内容：产品名称、产地、生产单位名称和地址、出场日期、地理标志产品专用标志等。

7.2 包装

7.2.1 本品采用网袋、塑料箱、泡沫箱等容器进行包装；包装用塑料材料应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定。包装容器要求坚固、洁净、无毒、无异味，并具有良好的通气条件。净含量应符合国家有关定量包装规定。

7.2.2 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

在低温清洁的环境中装运，保证鲜活。运输工具应清洁卫生、无毒、无异味，并防雨、防止日晒、有害物质污染及其他损害。

7.4 贮存

应放在阴凉、通风、卫生的环境下，置于清洁的容器中临时贮存。可在水池中暂养、净化，所用海水水质应符合 NY 5052 的规定。

附录 A
(规范性附录)
东厦文蛤产地范围区域图

东厦文蛤产地范围区域图见下图：

图A.1 东厦文蛤产地范围区域图



=