

ICS 67.120.30

X 20

T/SHXC

团 体 标 准

T/SHXC 010—2026

代替 T/SHXC 010—2024

地理标志证明商标产品  
深沪紫菜

Geographical Indication Certification Trademark Products

Shenhu Laver

2026 - 03 - 27 发布

2026 - 04 - 01 实施

晋江市深沪小吃同业公会 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。

依据GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》以及《“深沪紫菜”地理标志证明商标使用管理规则》制定本文件。

本文件由晋江市深沪小吃同业公会提出并归口。

本文件起草单位：晋江市深沪小吃同业公会、晋江市深沪镇陈雄食品店、晋江市深沪镇颐和汇食品行、泉州沪江食品有限公司。

本文件主要起草人：黄清海、陈峯雄、郑文锭。

# 地理标志证明商标产品 深沪紫菜

## 1 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品 深沪紫菜的术语和定义、生产地域范围、地域环境特点、养殖和加工技术、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于依据《集体商标、证明商标注册和管理办法》规定以及《“深沪紫菜”地理标志证明商标使用管理规则》要求，使用“深沪紫菜”地理标志证明商标的非即食干坛紫菜产品。

## 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 3097 海水水质标准
- 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 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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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 3035 水产品包装、标识通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 深沪紫菜 Shenhu Laver

在地理标志证明商标限定的生产地域范围内，以晋江市深沪镇深沪湾近海按本文件要求养殖的坛紫菜原藻为原料，经去杂、清洗、脱水、干燥、包装等工艺制成的，符合本文件要求的非即食干坛紫菜产品。

## 4 生产地域范围

生产地域范围限于福建省晋江市深沪镇现辖行政区域内（东经 $118^{\circ} 9' \sim 119^{\circ} 2'$ ，北纬 $24^{\circ} 37' \sim 24^{\circ} 48'$ ），生产地域范围见附录A。

## 5 地域环境特点

### 5.1 地形地貌

深沪镇地处晋江市东南部，位于泉州湾南面突出部的深沪半岛上，陆地面积 $33.46 \text{ km}^2$ ，海域面积约 $40 \text{ km}^2$ ；整体地势自东南向西北倾斜，以火山岩为主体构成深沪半岛，滨海岛山，海岸曲折。以沙丘、沙滩、沙岸组成西、西北境域，沙滩长达数公里，内陆台地平坦。

### 5.2 气候

属亚热带海洋季风气候，温暖湿润。年平均气温 $20.5^{\circ}\text{C}$ ；极端最高气温 $35.5^{\circ}\text{C}$ ，极端最低气温 $3.2^{\circ}\text{C}$ ，常年基本无霜；年降雨量 $1100\text{mm}$ ，年均降雨日 $112.8$ 天。

### 5.3 海域、海水

深沪湾与台湾海峡相连，湾口介于深沪角和永宁咀之间，向东敞开，有龙湖淡水注入，湾内食饵丰富，且岛礁众多，水清流缓。湾内海水年平均温度 $18.8^{\circ}\text{C} \sim 21.3^{\circ}\text{C}$ 、pH值平均 $8.32$ 、盐度 $23.50\% \sim 24.00\%$ ，海水水质指标符合GB 3097的二类水质要求。

## 6 养殖与加工技术要求

### 6.1 养殖

深沪紫菜用原料养殖技术按附录B要求。

### 6.2 加工

深沪紫菜加工技术按附录C要求。

## 7 要求

### 7.1 原料

7.1.1 紫菜原藻应新鲜，且未经淡水浸泡。

7.1.2 加工用水应为饮用水或海水。饮用水应符合GB 5749的规定；海水应符合GB 3097规定的二类水质要求。

### 7.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	优级品	一级品	合格品
色 泽	呈黑色或黑褐色，光泽明显	呈褐色或黄褐色，光泽较明显	呈黄褐色或黄绿色，有光泽
口 感	鲜香细嫩，有弹性	鲜嫩，有弹性或韧性	较鲜嫩，弹性韧性欠缺
外 形	呈圆饼状、方形、片状或其他不规则形状，形态一致，厚薄均匀，无霉变无红变		
气 味	具有紫菜固有的气味，无异味		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量的硅藻、绿藻等杂藻		

### 7.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 14
蛋白质/(g/100g)	≥ 25

### 7.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 7.5 食品添加剂

加工过程中不得使用任何添加剂。

### 7.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 20941的规定。

### 7.7 净含量

净含量偏差要求见《定量包装商品计量监督管理办法》

## 8 试验方法

### 8.1 感官要求

在光线充足、无异味和其他干扰的情况下，先检查样品包装是否完好，然后拆开包装袋将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢台上。采用目测、鼻嗅、口尝等方法，逐项检查试样的色泽、口感、形态、气味和杂质情况。

### 8.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

### 8.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

### 8.4 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

### 8.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批与抽样

#### 9.1.1 组批

以同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 9.1.2 抽样

按GB/T 30891的规定执行。

### 9.2 检验分类

#### 9.2.1 出厂检验

每批产品应经生产企业质量检验部门检验合格后，并附有合格证方可出厂。检验项目为感官要求、水分、净含量。

#### 9.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部技术要求。有下列情况之一时应进行型式检验，检验项目包括本文件中规定的全部项目：

- a) 每年正常生产时，至少进行两次周期性检验；
- b) 设备更换或停产半年以上，恢复生产时；
- c) 原料变化或生产工艺有较大改变可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时；
- f) 对质量有争议需要仲裁时。

### 9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本文件规定要求，判定该批产品为合格。

9.3.2 检验结果中若有两项指标不符合标准规定时，允许在同批样品中加倍抽样对该指标复验一次。复验结果合格，则判定该批产品为合格品，否则判定为不合格。

9.3.3 检验结果中若有两项以上指标不符合本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标志、标签、包装、运输、贮存

### 10.1 标志、标签

10.1.1 应在包装物上标注地理标志专用标志和地理标志证明商标。

10.1.2 产品标签应符合 GB 7718 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.1.3 产品标签上应标明紫菜原料种类和等级。

### 10.2 包装

10.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

10.2.2 应按同一规格、同一等级进行包装，排列整齐，不得混装。

10.2.3 箱中产品应排列整齐，产品或其包装上应有产品合格证明。

10.2.4 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装应牢固、防潮不易破损。

### 10.3 运输

运输工具应清洁卫生，无异味无污染。运输过程中应防止日晒、雨淋、虫害以及有害物质的污染。避免包装损坏，不得靠近和接触腐蚀性的物质，不得与有毒有害及气味浓郁的物质混运。

### 10.4 贮存

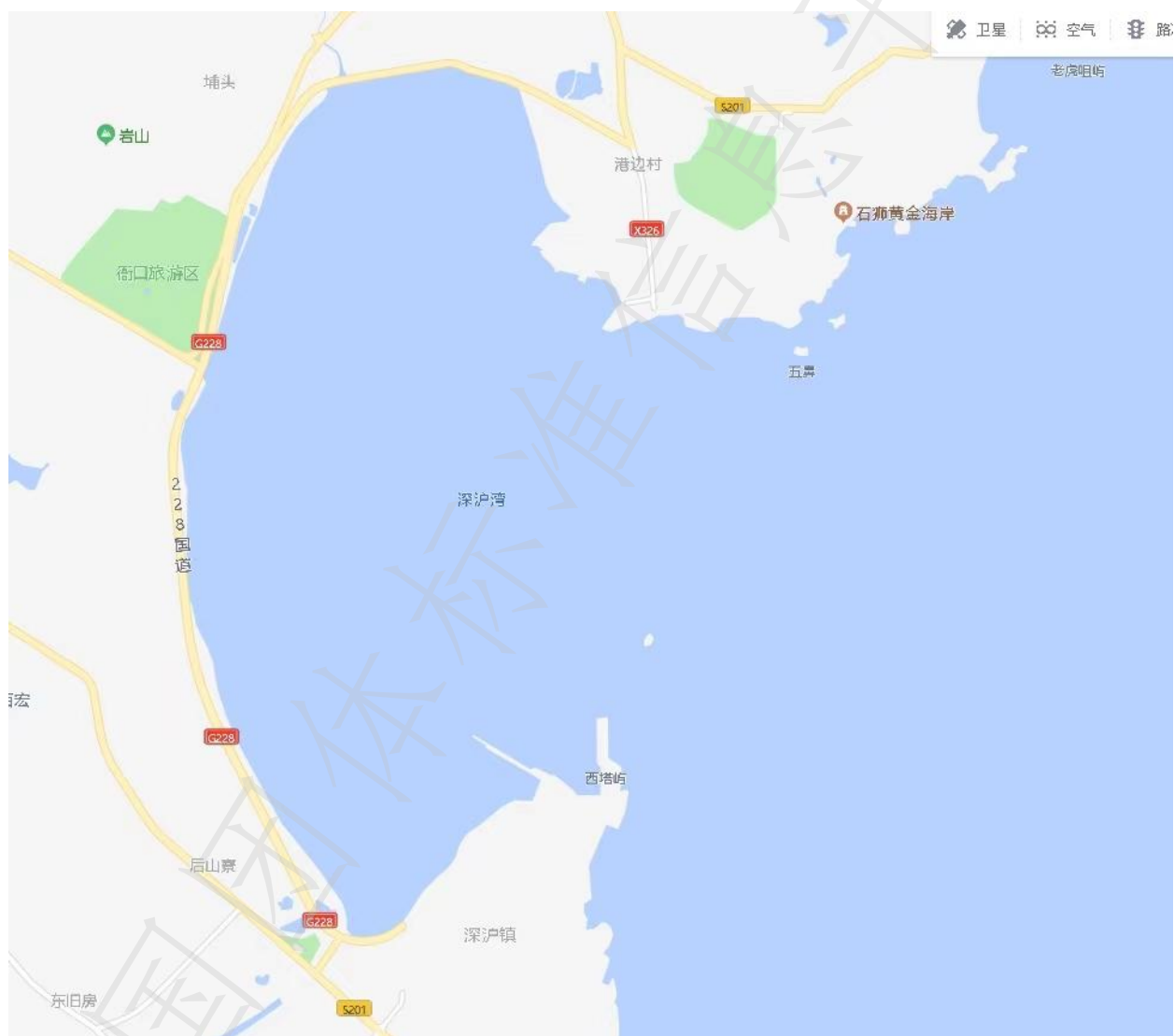
10.4.1 产品应贮藏在阴凉干燥的库房内，贮存库应清洁、卫生、无异味。

10.4.2 防止受潮、日晒、虫害和有毒物质的污染及其他损害。

10.4.3 不同批次、规格产品应分别堆垛，标识清楚，采用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不小于 30 cm，堆放高度以外包装受压不变形为准。

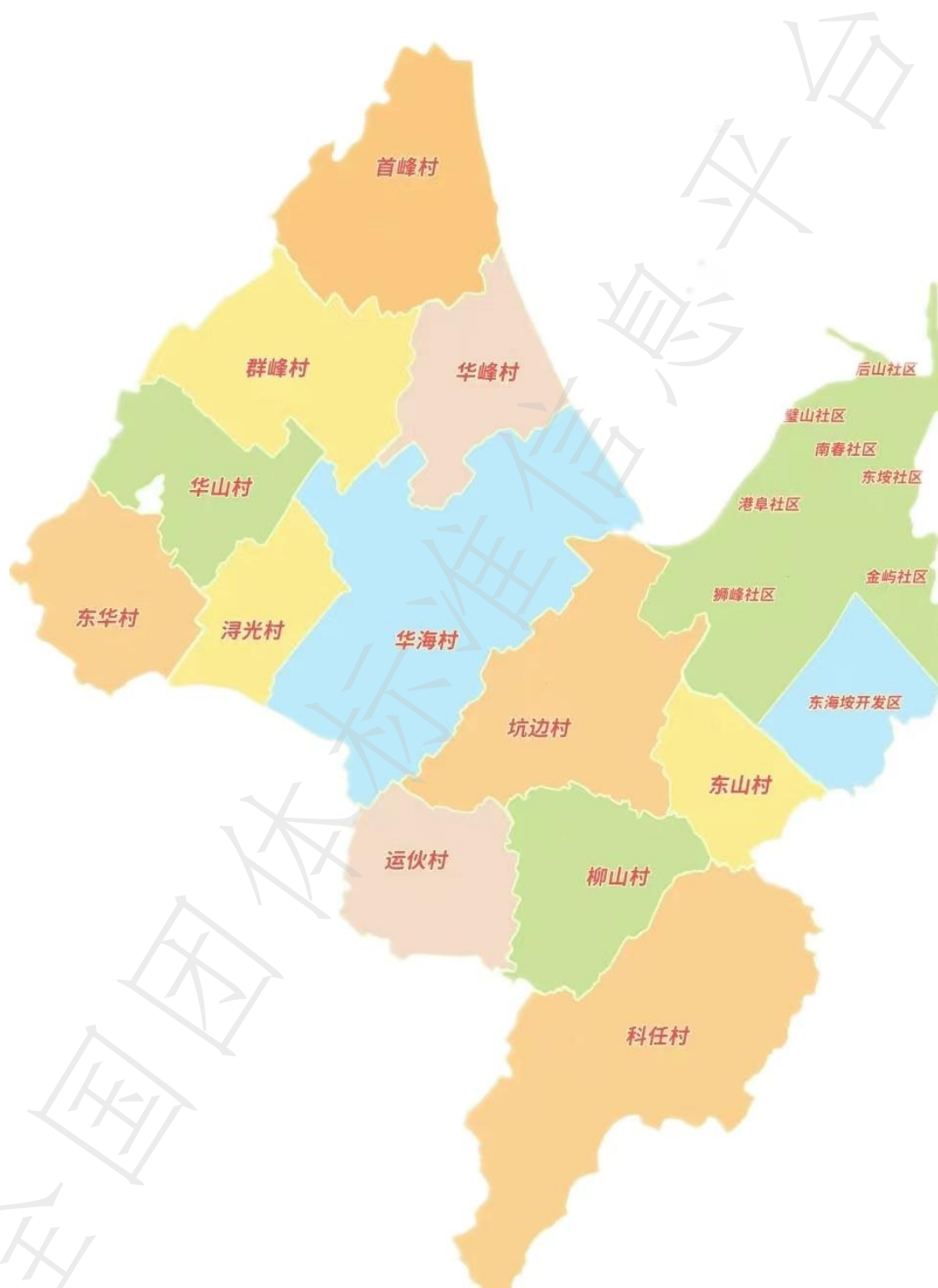
附录 A  
(规范性附录)  
深沪紫菜生产地域范围

A.1 深沪紫菜养殖区域范围见图A.1



图A.1 深沪紫菜养殖区域范围图

A.2 深沪紫菜加工区域范围见图A.2



图A.2 深沪紫菜加工区域范围图

附 录 B  
(规范性附录)  
深沪紫菜用原料养殖技术要求

### B.1 种源

坛紫菜 (*Porphyra haitamensis/Pyropia haitamensis*)

### B.2 养殖环境

B.2.1 水质清新、无污染，水流畅通。符合国家渔业水质标准的海域。

B.2.2 海水盐度20 g/kg~30 g/kg，pH值0.8~8.5，透明度1 m~1.5 m，含氧总量 $\leq 200$  mg/m<sup>3</sup>。

B.2.3 海水流速10 cm/s~30 cm/s

### B.3 养殖管理

#### B.3.1 栽培方式

栽培方式如下：

- a) 支柱式；
- b) 半浮动筏式；
- c) 浮流式；
- d) 悬浮式。

#### B.3.2 育苗

B.3.2.1 培育接种分采果孢子萌发成丝状体和使用自由丝状体移植贝壳两种方式。

B.3.2.2 采果孢子时间为1月上旬至3月上旬，将成熟健壮阴干的种藻放入盛有沉淀海水的容器中，搅拌刺激放散1 h~2 h，用纱布过滤孢子液，均匀喷洒到吊挂贝壳的池水中，进行室内培育。果孢子投放密度100个 / ml~300个 / ml。若种藻为冷藏则应先解冻，并自由丝状体用清洁海水清洗后，再放入盛有海水的容器中刺激放散。

B.3.2.3 自由丝状体移植贝壳时间为2月~4月上旬，将自由丝状藻体用食品粉碎机切割成藻丝长度为300  $\mu\text{m}$ ~500  $\mu\text{m}$ ，稀释后配成藻丝母液，均匀地喷洒于铺平贝壳的育苗池内，进行室内培育。自由丝状体移植贝壳的密度为200段 / cm<sup>2</sup>~500段 / cm<sup>2</sup>。

#### B.3.3 苗期培育

B.3.3.1 以每180 m<sup>2</sup>苗帘面积计算1/15 hm<sup>2</sup>养殖面积，采苗宜9月上旬~9月下旬进行。

B.3.3.2 苗帘上附苗密度控制在幼苗50株/cm~100株/cm。

B.3.3.3 养殖筏架上重叠张挂苗帘5层~10层，并保持苗帘在水中浮动6 h~8 h。

B.3.3.4 当苗帘线上长满1 cm~5 cm的紫菜叶状体，成为全苗苗帘时，可分帘栽培。

#### B.3.4 养成

B.3.4.1 浮筏设置应与冬季主导风平行或留一小于30° 的角度。

B.3.4.2 每台浮筏一般挂网18栅，每栅挂1张~4张苗帘。每台浮筏间距4 m~6 m。

#### B.3.5 采收

B.3.5.1 当苗帘上的藻体长至20 cm~25 cm时，即可采收第1水菜，每隔7 d~15 d再采收1次，可采至翌年3月。

B.3.5.2 藻体通过人工采收后早期留茬8 cm、后期留茬5 cm。

附 录 C  
(规范性附录)  
深沪紫菜加工技术要求

### C.1 加工流程

原料验收（暂存）→去杂→清洗→脱水→成型→干燥→分级→称重→包装→贮存。

### C.2 关键加工工艺

#### C.2.1 清洗

C.2.1.1 将去杂后的紫菜原藻放入清水机或清水池中，用清洁海水或饮用水清洗原藻上附着的泥沙和其他杂质，直至到排水口无泥沙排出，清洗用水温度应低于20℃。

C.2.1.2 用海水清洗的紫菜原藻，最后应用流动淡水进行漂洗。

#### C.2.2 干燥

C.2.2.1 一般采用多次反复风干、日晒方法，干燥至水分低于10%以下。

C.2.2.2 采用烘干设备干燥的，进风口温度不高于70℃，出风口温度不宜低于40℃。时间一般控制在3h以内，产品含水率低于8%。

#### C.2.3 包装

C.2.3.1 包装场所温度应低于25℃，相对湿度低于60%。

C.2.3.2 烘干产品应冷却至室温后进行包装。

### 参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令75号）
  - [2] 《集体商标、证明商标注册管理办法》（国家工商行政管理总局令第6号）
- 

全国团体标准信息平台