

T/B

团 体 标 准

T/CDYX 005—2021

地理标志产品证明商标 长岛海参（非活）

Certification trademark of geographical indication products Sea cucumbers in
Changdao County(dried)

2021 - 11 - 22 发布

2021 - 11 - 26 实施

长 岛 渔 业 协 会 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

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。

本文件由长岛县渔业协会提出并归口管理。

本文件起草单位：长岛县渔业协会、中国科学院海洋研究所、市场监督管理局、中机生产力促进中心。

本文件主要起草人：贺强、唐君玮、朱安旗、刘洋、尚延鹏。

地理标志产品证明商标 长岛海参（非活）

1 范围

本文件规定了长岛海参（非活）的地理标志产品保护范围、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本文件适用于地理标志产品保护管理部门批准保护的地理标志产品长岛海参（非活）。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 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 30891—2014 水产品抽样规范
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
GB/T 34747 干海参等级规格
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB37/T 1241 地理标志产品 烟台海参

3 术语和定义

请选择适当的引导语

3.1

3.2 长岛海参（非活） sea cucumbers in changdao(dried)

以地理标志产品保护管理部门批准保护的地理标志产品长岛海参为原料，经去内脏、煮制、干燥等工序制成的海参（非活）。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品长岛海参保护范围位于东经120°36′~120°56′，北纬37°53′~38°23′之间的长岛海洋生态文明综合试验区所辖行政区域。

5 产品分类

5.1 产品按加工工艺不同可分为：干海参产品、盐渍海参，干海参分类应符合 GB/T 34747 要求。

5.2 产品按个体规格、质量的不同可分为不同的等。

5.3 产品按盐分不同可分为不同的级。

6 要求

6.1 原辅材料

6.1.1 刺参

应符合DB37/T 1241地理标志产品烟台海参的规定。

6.1.2 盐

应符合GB 5461的规定。

6.1.3 加工用水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合GB 5749的规定，清洁海水中微生物、有害污染物的要求应达到GB 5749的规定。

6.2 规格

6.2.1 干海参

产品规格按大小分等的要求见表1。

表1 规格

规格	个体重 (g)	
	淡干参	盐干参
特等	≥10	≥15
一等	7.7-9.9	12.5-14.9
二等	6.5-7.6	8.3-12.4
三等	5-6.4	6.5-8.2
四等	<5	<6.3

6.2.2 盐渍海参

产品规格按大小分等的要求见表2。

表2 规格

规格	个体重 (g)
特等	≥50
一等	36-49
二等	21-35
三等	15-20

6.3 感官要求

感官要求见表3。

表3 海参（非活）感官要求

项目	特级	一级	二级	三级
色泽	黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，表面或有白霜，色泽较均匀			
气味	具海参特有的鲜腥气味，无异味			
外观	体形肥满，刺参棘挺直、整齐、无残缺，个体坚硬，切口整齐，表面无损伤，嘴部无石灰质露出	体形饱满，刺参棘挺直、较整齐，基本完整，个体坚硬，切口较整齐，嘴部基本无石灰质露出		体形较饱满，刺参棘挺直，基本完整，嘴部有少量石灰质露出
杂质	无外来杂质			
复水后	体形肥满，肉质厚实，	体形饱满，肉质厚实有弹性，刺参棘挺直、较		体形较饱满，肉质较厚实

项目	特级	一级	二级	三级
	弹性及韧性好，刺参棘挺直无残缺	整齐		有弹性，刺参棘挺直，基本完整

6.4 理化要求

6.4.1 干海参

干海参理化要求见表4。

表4 海参（非活）理化指标

项目	特级	一级	二级	三级
蛋白质/%	≥60	≥55	≥50	≥40
水分/%	≤15			
盐分/%	≤12	≤20	≤30	≤40
水溶性总糖/(g/100g)	≤2		≤3	
复水后干重率/%	≥65	≥60	≥50	≥40
含砂量/%	≤2		≤3	

6.4.2 盐渍海参

盐渍海参理化要求见表5。

表5 盐渍海参理化指标

项目		指标		
		一级	二级	三级
盐分（以氯化钠计），%	≤	20	22	25
蛋白质/(g/100g)	≥	12	9	6
水分，%	≤	65		
附盐	≤	3		

6.5 安全指标

污染物、兽药残留等应符合GB 31602的规定。

6.6 净含量

净含量偏差应符合JJF 1070的规定。

7 试验方法

7.1 规格

随机抽取10只~20只海参（非活），称重(精确至0.1g)，并换算为每500g样品中海参数量。

7.2 感官

7.2.1 复水前的感官

将样品平摊于白糖瓷盘内，于光线充足无异味的环境中，按6.3的要求检查色泽、气味、外观、杂质。

7.2.2 复水后的感官

7.2.2.1 取三只干海参，置入1000mL高型烧杯中，倒入约300mL蒸馏水(水量应浸没参体)，再盖上表面皿，室温浸泡18h~24h；剖开海参体，清洗附着的泥砂，去除嘴部石灰质。

7.2.2.2 另取一只 1000mL 高型烧杯，将洗好的海参置于其中，倒入约 300mL 蒸馏水，盖上表面皿，大火煮沸，然后调至小火，保持沸腾 30min，凉至室温后，置于 0℃~10℃冰箱中，放置 24h；再重复煮沸一次，放置 24h，即可。注意，煮沸过程中应保持水量浸没参体。

7.2.2.3 检查复水后海参的肉质、外形、弹性等。

7.3 蛋白质

按GB 31602—2015的规定执行。

7.4 水分

按GB 31602—2015的规定执行。

7.5 盐分

按GB 31602—2015的规定执行。

7.6 水溶性总糖

按GB 31602—2015的规定执行。

7.7 复水后干重率

按GB 31602—2015中A.4的规定执行。

7.8 含砂量

按GB 31602—2015中A.5的规定执行。

7.9 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

7.10 安全指标

按GB 31602—2015的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批规则与抽样方法

8.1.1 组批规则

同一产地，同一条件下加工的同一品种、同一等级、同一规格的产品组成检查批；或以交货批组成检验批。

8.1.2 抽样方法

按GB/T 30891—2014的规定执行，抽样量为200g。

8.2 检验分类

8.2.1 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、水分、盐分、净含量检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

8.2.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

a) 停产 6 个月以上，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) 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- f) 正常生产时, 每年至少两次的周期性检验。

8.3 判定规则

8.3.1 感官检验所检项目全部符合 6.3 规定, 合格样本数符合 GB/T 30891—2014 表 A.1 规定, 则判本批合格。

8.3.2 规格应与产品的标识相符合; 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

8.3.3 其他项目检验结果全部符合本标准要求时, 判定为合格。

8.3.4 所检项目检验结果中若有一项指标不符合标准规定时, 允许加倍抽样将此项指标复验一次, 按复验结果判定本批产品是否合格。

8.3.5 所检项目检验结果中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时, 则判定本批产品不合格。

9 标志

地理标志产品专用标志的使用按 DB37/T 4271 的规定执行。

10 标签、包装、运输、贮存

10.1 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定, 并标示产品盐分含量范围。

10.2 包装

10.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味, 质量应符合相关食品安全标准规定。

10.2.2 包装要求

一定数量的小包装, 再装入纸箱中。箱中产品要排列整齐, 应有产品合格证。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, 运输中防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染、不得靠近或接触腐蚀性的物质、不得与有毒有害及气味浓郁物品混运。

10.4 贮存

本品应贮存于干燥阴凉处, 防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。