

T/B

长 岛 渔 业 协 会 团 体 标 准

T/ CDYX 006—2021

地理标志证明商标 长岛扇贝

Certification trademark of geographical indication products Pectinids in Changdao
County

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。

本标准由长岛县渔业协会提出并归口管理。

本标准起草单位：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。

本标准主要起草人：唐君玮、贺强、朱安旗、刘洋、尚延鹏。

地理标志证明商标 长岛扇贝

1 范围

本标准规定了长岛扇贝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。

本标准适用于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扇贝。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11607 渔业水质标准
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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
- NY/T 5063 无公害食品 海湾扇贝养殖技术规范
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
- DB37/T 4271 地理标志专用标志使用管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长岛扇贝 *pectinids in changdao*

在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，自然生长或采用本地亲本育苗、养成和浅海增养殖长成的扇贝。包括鲜活品和用加工工艺制作而成的即食产品。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品长岛扇贝保护范围位于东经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。应符合附录A。

5 要求

5.1 海域自然环境

5.1.1 水温

海水年平均温度为11.8℃，最低温度2.8℃，最高温度25.1℃。

5.1.2 盐度与 PH 值

年平均海水盐度为 29~30‰。pH 值为 7.8~8.2。

5.1.3 潮流

长岛海流主要以潮流为主，余流量值不大，最大值不超过0.3m/s。

长岛海流主要受黄、渤海的交换海流影响，砣矶以北水道是北黄海西进渤海的主要通道，长山水道、登州水道是渤海沿岸水东进北黄海的主要通道，余流方向北部海区以西向为主，南部海区以东向为主，其流速北部大、南部小，表层大、底层小。

养殖海区流速北部海区为0.7~1.2m/s，南部海区为0.5~0.8m/s。

5.1.4 气温

年平均气温 11.1℃~12.6℃，累年平均无霜期为 215 d。

5.1.5 水深

水深3 m ~30 m。

5.1.6 水质

应符合 GB 11607 和 NY 5052 的规定。

5.2 养殖技术

按NY/T 5063的相关规定执行。

5.3 鲜活扇贝要求

5.3.1 外壳规整、无寄生生物、无明显杂质、离水时双壳闭合有力。

5.3.2 壳大柱肥，辐射肌光滑、肉质细嫩。

5.4 质量要求

5.4.1 分级要求

按壳长分为3个等级，分级标准应符合表1的规定。

表 1 扇贝分级标准

级别	壳长
----	----

一级	≥80mm
二级	75-80mm
三级	≤75mm

5.4.2 感官要求

长岛扇贝品质特征为：贝壳较大，形似扇形，壳表面有多条凸起的粗细不等的放射肋，贝壳表面粗糙，有棘刺，壳表呈白色、橙色等颜色；壳内壁具有珍珠光泽。肉饱满细嫩，味道鲜美；雌性扇贝籽呈黄或红黄色，雄性扇贝呈白色。

其余感官要求见表2

表2 扇贝感官要求

项目	要求
组织形态	肉质紧密柔韧、不发粘、无霉变
气味、口感	具有扇贝固有的气味，口感鲜甜，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.4.3 理化指标

扇贝理化指标应符合表3的要求。

表3 扇贝理化指标

项目	指标
蛋白质（以干物质计）/（g/100g）	11.1
脂肪/（g/100g）	0.6
碳水化合物（g/100g）	2.6
钙/（mg/100g）	142
铁/（mg/100g）	7.2
完整率 %	98

5.4.4 质量安全指标

5.4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的要求。

5.4.4.2 兽药残留量

兽药残留量应符合GB 31650的要求。

5.4.4.3 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

按照SC/T 3207的规定执行。每批产品应进行出厂检验。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按照GB 5009.5的规定执行。

6.2.2 盐分

按照GB 5009.44的规定执行。

6.2.3 水分

按照GB 5009.3的规定执行。

6.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的要求。

6.4 兽药残留量

兽药残留量应符合GB 31650的要求。

6.5 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的要求。

7 检验规则

7.1 组批

同组批原料在相同生产条件下同一天生产的产品为一检验批次。

7.2 抽样

按照GB/T 30819的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 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检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、规格。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 在有下列情况之一时进行型式检验：

- a) 产品连续稳定生产初期；
- b) 扇贝生长环境发生较大变化时；
- c) 出厂检验结果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；
- e) 国家质量监督管理机构提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准 5.4 规定的全部项目，样品子出场检验合格的产品中随机抽取。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验有一项指标不合格，允许重新抽样复验一次，如仍有不合格项则判定该批产品不合格。

7.4.2 型式检验项目有一项不合格则判定型式检验不合格。

8 标志、标签

8.1 标志

地理标志产品专用标志的使用按 DB37/T 4271 的规定执行。

8.2 标签

标签应符合GB 7718的规定。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 包装容器或材料应符合相应食品包装材料卫生标准。

9.1.2 包装容器或材料应牢固、清洁、无毒、无异味。

9.2 运输

9.2.1 鲜活扇贝使用保温车为宜，温度保持在 4 ℃~10 ℃。

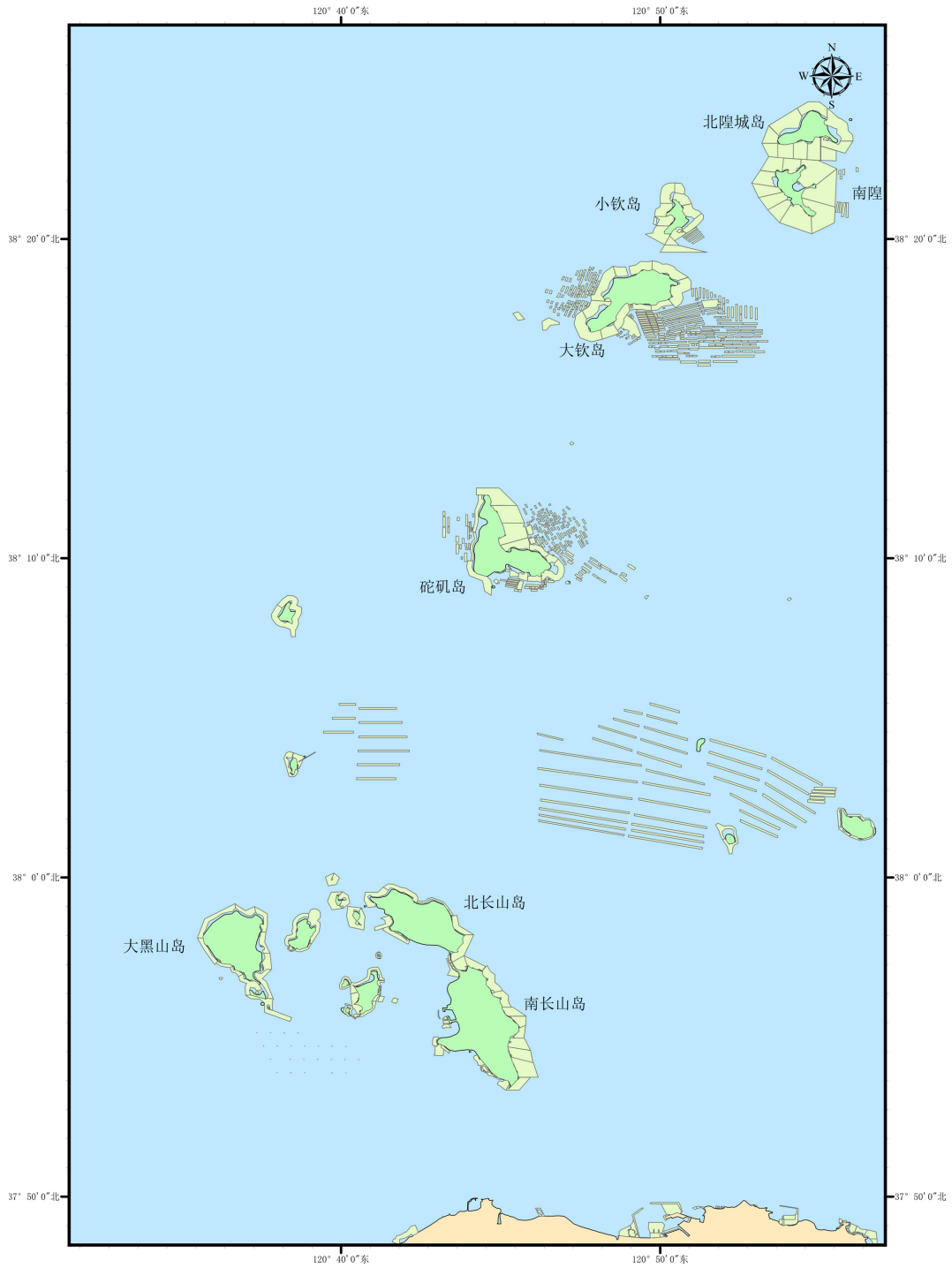
9.2.2 运输工具应清洁卫生、无毒、无异味、注意防晒，不得与有害物品混装，防止运输污染。

9.3 贮存

扇贝贮存温度为10 ℃以下。不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

附录 A
(规范性附录)
长岛扇贝地理标志保护范围图

A.1 长岛扇贝地理标志保护范围详见图A.1。



图A.1 长岛扇贝地理标志保护范围图