

ICS

ZSLJ

舟山市水产流通与加工行业协会标准

ZSLJ 1—2009

地理标志产品 舟山带鱼

2009-07-10 发布

2009-08-10 实施

舟山市水产流通与加工行业协会 发布

前 言

舟山群岛位于我国东部海岸线的中部，地处长江、钱塘江、甬江三江入海口。舟山渔场海域年平均水温17℃-19℃，盐度12.02-29.10，辽阔的海域蕴藏着1163种海洋生物，其中100多种具有较高经济价值的鱼虾蟹类在此繁殖、生长，使舟山享有“中国渔都”之美誉。舟山鱼虾蟹生长于寒流与暖流交汇之处，舟山渔场属河口性地区，陆上带来大量营养盐，饵料生物丰富，其肉质细腻、鲜美为其他地方鱼类不可比拟，构成了脍炙人口的“中国海鲜，吃在舟山”的海鲜美食佳话。舟山带鱼出产于著名的舟山渔场，因味道鲜美而名扬海内外。

附录A为资料性附录。

本标准由舟山市水产流通与加工行业协会提出并归口。

本标准起草单位：舟山市水产流通与加工行业协会。

本标准主要起草人：程国芳、郑斌、邵仕达、李永杰。

本标准解释权属于舟山市水产流通与加工行业协会。

本标准于2009年7月10日首次发布。

地理标志产品 舟山带鱼

1 范围

本标准给出了舟山带鱼的定义、感官、理化指标、检测方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本标准适用于鲜、冻舟山带鱼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 22331-2008 水产品中多氯联苯残留量的测定 气相色谱法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3032-2007 水产品中挥发性盐基氮的测定

3 定义

下列定义适用于本标准

3.1 舟山渔场

东经 125° 以西，北纬 29° 30' ~ 北纬 31° 的海域（见附录 A）。

3.2 舟山带鱼

舟山渔场生产的带鱼 (*Trichiurus haumela*)。

4 感官

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	尾向后渐细，成鞭状；下颌突出；侧线在胸鳍上方显著下弯，沿腹缘伸达尾端；体银白色，背鳍上半部及胸鳍淡灰色，具细小黑点；尾呈暗色；眼球呈黑色，较小；头尖
鳃	鳃丝清晰，呈鲜红或紫红色，有少量粘液，无异味
眼球	眼球饱满，角膜清晰
气味	具有带鱼固有鲜腥气味，无异味
肌肉	肌肉组织紧密有弹性，切面有光泽，肌纤维清晰

滋味	肉质细腻，口感鲜嫩，具舟山带鱼特有的滋味
水煮试验	具带鱼固有的鲜美滋味，无异味，肌肉组织紧密有弹性
注：当外观、气味、组织不能判定产品质量时，进行水煮试验。	

5 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
脂肪/ (g/100g)	≥ 5.0 (冬带), 3.0 (夏秋带)
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 30
无机砷/ (mg/kg)	≤ 0.1
甲基汞/ (mg/kg)	≤ 1.0
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.5
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤ 0.1
多氯联苯 ^a / (mg/kg)	≤ 2.0
PCB138/ (mg/kg)	≤ 0.5
PCB153/ (mg/kg)	≤ 0.5
a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

6 检验方法

6.1 感官检验

将样品放于清洁的白瓷盘内，在无异味或其它干扰的环境下进行目测和闻味检验。

6.2 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法执行。

6.3 挥发性盐基氮

按SC/T 3032规定的方法执行。

6.4 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法执行。

6.5 甲基汞

按GB/T 5009.17规定的方法执行。

6.6 铅

按GB/T 5009.12规定的方法执行。

6.7 镉

按GB/T 5009.15规定的方法执行。

6.8 多氯联苯

按GB/T 22331规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批规则和抽样方法

7.1.1 组批规则

在生产条件基本相同的情况下，同一批原料为一个检验批。

7.1.2 抽样方法

感官及理化检验的抽样数量见表3。

表3 抽样方法

鱼数量 (条)	样本大小 (kg)
≤500	2
501~10000	20
≥10001	50

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批带鱼应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官检验。

7.2.2 型式检验

有下列情况之一时应由已通过省级以上计量认证（或实验室认证）的检验（监测）部门进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 新建加工企业；
- b) 生产加工条件发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

7.3 判定规则

7.3.1 感官检验结果判定按 SC/T 3016 的规定执行

7.3.2 理化指标的检验结果中有一项及一项以上指标不合格，则判本批产品不合格，不得复检。

8 标识、包装、运输和贮存

8.1 标识

标识应符合GB 7718规定。

8.2 包装

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8.3 运输

鲜鱼运输时，应保持鱼体温度在0℃~4℃；冷冻产品应冷藏运输。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品混运。

8.4 贮存

应贮存于清洁库房，禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

鲜鱼贮存时鱼体温度应保持在0℃~4℃，保质期不超过6天；冻产品应包装完好地贮存在-18℃以下的冷库内，保质期不超过9个月。

附录 A

(资料性附录)
舟山渔场区位图

