

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—XXXX

澄迈金鲳鱼

Chengmai Golden Pomfret

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

海南省标准化协会 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。

本文件由澄迈县桥头深水养殖协会提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：澄迈县桥头深水养殖协会、海南省检验检测研究院、澄迈县市场监督管理局、澄迈玉包领航渔业有限责任公司。

本文件主要起草人：符文军、李乾、金佳佳、庞杰辉、李淑珍、桑杉、黄梅。

澄迈金鲳鱼

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标澄迈金鲳鱼的产地范围、养殖条件、质量要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输与贮存等要求。

本文件适用于地理标志证明商标澄迈金鲳鱼的养殖和销售。

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 包装储运图形符号标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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 22213 水产养殖术语
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY/T 3474 卵形鲳鲹配合饲料
- SC/T 2044 卵形鲳 亲鱼和苗种
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 22213 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

金鲳鱼 Golden Pomfret

学名卵形鲳鲹 (*Trachinotus ovatus*)，属鲈形目 (Perciformes)、鲹科 (Carangidae)、鲳鲹亚科 (Trachinotinae)、鲳鲹属 (*Trachinotus*)，为属暖水性中上层洄游鱼类。

3.2

澄迈金鲳鱼 Chengmai Golden Pomfret

在地理标志证明商标批准保护范围内养殖、符合本文件要求的金鲳鱼。

4 保护范围

澄迈县管辖的部分海域，具体为东经109° 51′ 17.68″、北纬20° 7′ 14.32″；东经110° 5′ 28.02″、北纬20° 8′ 4.99″；东经110° 5′ 28.49″、北纬20° 3′ 49.76″；东经109° 52′ 54.63″、北纬20° 2′ 37.92″；东经109° 52′ 16.54″、北纬19° 57′ 32.02″；东经109° 51′ 34.37″、北纬19° 57′ 28.93″；东经109° 51′ 24.02″、北纬19° 59′ 3.25″ 七点连线范围内海域。保护范围区域见附录A。

5 养殖条件

5.1 水域条件

选择养殖区域海底地势平缓，底质为泥质或泥沙质，水域面积 20 hm² 以上，水深 12 m 以上，海区流速 0.3 ~ 0.9 m/s。

5.2 水质要求

水质应符合 GB 11607 的规定。海水盐度 13‰ ~ 33‰，水温 22 ~ 31 ℃，PH值 7.5 ~ 8.6。

5.3 鱼苗放养

5.3.1 鱼苗质量应符合 SC/T 2044 的有关规定。

5.3.2 鱼苗体长为 6 ~ 8 cm 可放入网箱养殖，初期养殖密度以 40 ~ 50 尾/m³ 为宜。

5.3.3 放养时间以 4 月上旬 ~ 5 月上旬为宜，选择潮流平缓时投放鱼苗。

5.4 饲料选择

饲料选用卵形鲳鲹专用膨化颗粒饲料，其粗蛋白含量不低于 40%，赖氨酸含量不低于 20%，总磷不低于 1.5%，粗脂肪不低于 3.0%，钙不高于 4.6%，粒径为 1.5 mm、2 mm 和 3 mm，质量符合 NY/T 3474 的规定。

5.5 投喂技术

5.5.1 根据鱼的体重选择饵料，放养即可喂食，日投喂 3 ~ 4 次，日投喂量为鱼体总重的 2% ~ 6%。投喂规范见表 1。

表1 投喂规范

鱼体重	粒径大小	投喂量（占鱼体重）	投喂次数	投喂时段
18 g ~ 100 g	1.5 mm	5% ~ 6%	4	7:00、12:00、17:00、 21:00
100 g ~ 300 g	2 mm	3% ~ 4%	3	7:00、12:00、17:00
> 300 g	3 mm	2% ~ 3%	3	7:00、12:00、17:00

5.5.2 根据水温、水质、天气、鱼的摄食情况灵活调整日投喂量、投喂次数。投喂时，在饵料投放速度上，按照“前期慢-中期快-后期慢”的方式；投放量按照“前期少-中期多-后期少”的方式。

5.6 换、洗网箱

根据网箱上附着生物及鱼类养殖情况，一般 3 ~ 6 个月换一次网衣，确保网箱的通透性，换网时必须防止养殖鱼卷入网衣角内造成擦伤和死亡。网衣清洗可采用高压水枪喷洗、淡水浸泡、曝晒等方法。

5.7 分箱

5.7.1 金鲳鱼鱼苗投放后，每隔 10 ~ 20 天分筛一次；体重达到 200 g 之后，养殖密度控制在 15 ~ 20 尾/m³，就不再分筛。

5.7.2 鱼体生长和个体大小相近的分在同一网箱。

5.8 病害防治

5.8.1 疾病预防以生物防控为主，采用添加益生菌、中草药和免疫增强剂等措施。

5.8.2 发现病鱼立即处理，渔用药物的使用应符合 NY/T 755 的规定。

5.9 收获

当鱼体 500 g~750 g 即可上市出售，将鱼群聚集于网箱一角，即可收获。起捕前停饵 1~2 天。

6 质量要求

6.1 规格要求

规格要求应符合表 2 的规定。

表2 规格要求

规格	小规格	中规格	大规格
要求（尾重A, kg）	$0.4 \leq A < 0.5$	$0.5 \leq A < 0.6$	$A \geq 0.6$

6.2 感官要求

感官要求应符合表 3 的规定。

表3 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	体型呈卵形，高而侧扁，体长为体高的1.7~1.9倍，头小而侧扁，眼大口小，尾柄短且细	在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘，进行感官观察
外观	体披小圆鳞，背部青灰色，腹部银色，鳍条金黄色	
气味、滋味	鱼肉细嫩无异味，肌肉紧有弹性，肌间刺少	

6.3 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质, g/100 g	≥ 18.8	GB 5009.5
脂肪, g/100 g	≥ 20.2	GB 5009.6
钙, mg/kg	≥ 54.5	GB 5009.92
谷氨酸, g/100 g	≥ 2.64	GB 5009.124
16种氨基酸总量, g/100 g	≥ 16.6	GB 5009.124

6.4 安全指标

安全指标应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1 及国家的有关规定和公告。

6.5 净含量

净含量要求参照国家市场监督管理总局令（第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一网箱或同一养殖场中养殖条件基本相同的鱼为一批。

7.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品应进行出货检验。检验项目为感官要求，检验合格后方可出货。

7.4 型式检验

有下列情况之一应进行型式检验，检验项目为本文件规定的全部项目：

- 养殖环境发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 正常养殖时，每年至少一次的周期性检验；
- 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

7.5 判定规则

7.5.1 感官要求、理化指标和安全指标符合本文件规定的，则判定该批次产品合格。

7.5.2 理化指标、安全指标中有 1 项不符合本文件规定的，则判定该批次产品不合格。

7.5.3 感官要求有 2 项及以上不符合本文件规定的，则判定该批次产品不合格；如有 1 项指标不合格，可进行复检，以复检结果为准。

8 标识、包装、运输和贮存

8.1 标识

8.1.1 产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 及 SC/T 3035 的规定。

8.1.2 获准使用地理标志证明商标专用标志的生产者，可在其产品包装上使用国务院知识产权部门核准公告的“澄迈金鲳鱼”地理标志证明商标专用标志，标志的使用应符合国家法律法规的规定。

8.1.3 产品的运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 SC/T 3035 和 GB 23350 的规定。

8.2.2 包装所用材料应洁净、无毒、无异味，符合 GB 4806.7 的规定。

8.2.3 包装应牢固、严密、不易破损，并附产品合格证明。

8.2.4 鲜鱼装箱时不宜过满，防止鱼体被挤压，宜层冰层鱼，加封顶冰，保持鱼体温度在 0℃～4℃ 之间。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味，不应接触有腐蚀性的物质和有害物质。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，避免挤压与碰撞。

8.3.3 鲜鱼在运输过程中厢体温度不应高于 10℃；冻鱼应用冷藏或保温车船运输，运输过程中厢体温度不应高于 -15℃。

8.4 贮存

8.4.1 鲜鱼应贮存在阴凉处，防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。冷藏时应保持产品温度在 0℃～4℃ 之间。

8.4.2 冻鱼应贮存于清洁、无异味的冷库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。冷库温度不应高于 -18℃，库温波动应控制在 ±2℃ 以内。不同规格、批次的冻鱼应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

附录 A
(规范性)
澄迈金鲳鱼地理标志产品保护范围

图A.1 规定了澄迈金鲳鱼地理标志产品保护范围。



图A.1 澄迈金鲳鱼地理标志产品保护范围

参 考 文 献

- [1] GB/T 17924 地理标志产品质量要求标准编制通则
 - [2] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令（第70号））
-