

# T/JSSF

## 江苏省水产学会团体标准

T/JSSF XXX—XXXX

### 地理标志证明商标 星甸青虾

Geographical indication trademark ——Xingdian Freshwater Shrimp

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2026-06-4)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省水产学会 发布

## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 保护范围 .....	1
5 产地环境要求 .....	1
5.1 场地选择 .....	1
5.2 水源水质 .....	1
5.3 池塘条件 .....	2
6 养殖技术要求 .....	2
6.1 苗种 .....	2
6.2 饲料投喂 .....	2
6.3 水质管理 .....	2
6.4 病害防治 .....	2
7 质量要求 .....	2
7.1 感官要求 .....	2
7.2 理化指标 .....	3
7.3 安全指标 .....	3
8 检验方法 .....	3
8.1 感官检验 .....	3
8.2 理化指标检验 .....	3
8.3 安全指标检验 .....	3
9 检验规则 .....	3
9.1 组批规则 .....	3
9.2 抽样方法 .....	3
9.3 判定规则 .....	3
10 标志、包装、运输和贮存 .....	3
10.1 标志 .....	4
10.2 包装 .....	4
10.3 运输 .....	4
10.4 贮存 .....	4

## 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。

本文件由江苏省水产学会提出并归口。

本文件起草单位：南京市浦口区农业农村局、南京市水产科学研究所、浦口区星甸街道综合服务中心、南京市产品质量监督检验院、星甸青虾产业协会。

本文件主要起草人：马钟，钱怀礼，刘世杰，周传云，吴欢，狄时中，仝仁义。

# 地理标志证明商标 星甸青虾

## 1 范围

本文件规定了地理标志证明商标星甸青虾 (*Xingdian Freshwater Shrimp*) 的保护范围、产地环境、养殖环境要求、苗种选择、养殖技术、质量要求、检验方法、检验规则、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家知识产权局地理标志证明商标注册证书第51053939号注册登记的星甸青虾的养殖和销售。

## 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 18407.4 农产品安全质量 无公害水产品产地环境要求
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- NY 5070 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量
- SC/T 1135 青虾（青虾）养殖技术规范  
《地理标志产品保护规定》（国家质量监督检验检疫总局令第78号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**星甸青虾** *Xingdian Freshwater Shrimp*

在地理标志证明商标保护范围内，按照本文件规定的养殖技术养出的青虾。

### 3.2

**虾草共生** *Shrimp-plant polyculture*

在养殖池塘中种植轮叶黑藻、伊乐藻等沉水植物，为青虾提供栖息、蜕壳、避敌场所，并净化水质的生态养殖模式。

## 4 保护范围

东经118°21'-118°46'、北纬30°51'-32°15'，分布在南京市浦口区星甸街道的星兴社区、石窑社区、万隆社区、解放桥社区、石桥社区、高庙村、九华村、山西村、石村、双山村、汤集村、十里村、王村、后圩村境内。（见附录A），利用独特的池塘生态环境，采用“虾草共生”等生态健康养殖模式生产的，具有体质健壮肥满，外壳坚硬淡青色，光泽鲜亮，壳薄，肉质细嫩、有弹性，口感鲜美，个大(单只重60-80克)，其头胸部呈青兰色并伴有棕绿色斑纹，体表光洁半透明，全身分二十节，呈纺锤体，臂长突出。每百克含蛋白质≥18克、钙≥340毫克、脂肪≤0.9克的特定感官特征和优良品质的星甸青虾。

## 5 产地环境要求

### 5.1 场地选择

产地应位于附录A规定的区域内，生态环境良好，无工业“三废”及农业、生活污染源。

### 5.2 水源水质

水源充足，排灌方便。养殖用水水质应符合NY 5051的规定。

### 5.3 池塘条件

面积：单个池塘面积以5亩~15亩为宜。

水深：常年保持1.2 m~1.8 m。

底质：底部平坦，淤泥厚度≤15 cm。

水生植物覆盖率：养殖中后期，沉水植物覆盖率控制在30%~50%。

## 6 养殖技术要求

### 6.1 苗种

来源：宜选用本地优质亲本培育的虾苗或经检疫合格的外购苗种。

规格：放养虾苗规格宜为 1.5 cm~2.5 cm。

质量：体色半透明，活力强，规格整齐，无伤病。

放养：

主养模式：每亩放养 5 万~8 万尾。

混养模式：与鱼类混养时，每亩放养 2 万~3 万尾。

放养时间：春季放养在 3 月~4 月；秋季放养在 7 月~8 月。

### 6.2 饲料投喂

饲料质量：应符合 NY 5072 的要求，提倡使用优质青虾专用配合饲料。

投喂方法：遵循“定时、定位、定质、定量”原则，日投喂量根据天气、水温、摄食情况灵活调整，一般为虾体重的 3%~8%。

### 6.3 水质管理

透明度：保持 30 cm~40 cm。

溶解氧：≥5 mg/L。

pH 值：7.5~8.5。

水位与换水：根据季节调节水位，定期加注新水，每次换水量不超过池水的 1/3。

### 6.4 病害防治

坚持“预防为主，防治结合”原则。

生态预防：通过种植水草、调节水质、使用微生态制剂营造良好环境。

药物使用：如需用药，应使用国家允许的高效、低毒、低残留渔药，并严格执行休药期规定。药物使用应符合 NY 5070 的要求。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

项目 要求

活体 活力强，对外界刺激反应灵敏；体色青蓝或青灰，半透明，有光泽；甲壳光滑，附肢完整；

体形正常，无畸形。

气味 具有青虾固有的鲜腥味，无异味。

组织 肌肉紧密，有弹性。

杂质 虾体洁净，未混入其他品种虾类或杂物。

## 7.2 理化指标

项目 指标

粗蛋白质（占湿重）/%  $\geq 16.0$

粗脂肪（占湿重）/%  $\leq 1.5$

氨基酸总量（占湿重）/%  $\geq 14.0$

## 7.3 安全指标

应符合 NY 5070 及国家有关食品安全的其他强制性规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘中，按 6.1 条款逐项检验。

### 8.2 理化指标检验

粗蛋白质：按 GB 5009.5 规定执行。

粗脂肪：按 GB 5009.6 规定执行。

氨基酸总量：按 GB 5009.124 规定执行。

### 8.3 安全指标检验

按 NY 5070 和国家相关标准规定的方法执行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批规则

同一养殖池塘、同一投苗批次、同一养殖模式、同时起捕的青虾为一个检验批。

### 9.2 抽样方法

每批随机抽取至少 2 kg 活体样本。感官检验样本需全部检验，理化及安全指标检验样本需取可食部分匀浆后检验。

### 9.3 判定规则

感官指标全部合格，则该批产品感官合格。

理化、安全指标中有一项不合格，则判定该批产品不合格。

## 10 标志、包装、运输和贮存

### 10.1 标志

产品包装上应标明：产品名称（星甸青虾）、产地（江苏省南京市浦口区）、生产单位、生产日期、保质期、执行标准编号及地理标志专用标志（已获批准）。

### 10.2 包装

活体运输可采用泡沫箱、塑料箱等，箱内放置水草或保湿材料，保持湿润、低温、透气。

包装材料应清洁、无毒、无异味。

### 10.3 运输

活体运输途中应保持低温（10℃~15℃）、湿润，避免日晒、雨淋和剧烈震动。

运输工具应清洁、无毒、无异味，不得与有毒有害物质混运。

### 10.4 贮存

活体应暂养于清洁、充氧的低温水池中，及时销售。

冰鲜品应在-18℃以下冷冻贮存。

#### A.1 保护范围

星甸青虾的地理标志产品保护范围为江苏省南京市浦口区星甸街道行政区域内的所有水产养殖区域，具体边界坐标如下：

（此处附星甸街道提供由当地自然资源和规划部门出具的权威地理坐标范围说明及地图）

#### A.2 自然生态环境特征

该区域属于北亚热带湿润气候，四季分明，雨量充沛。水系发达，池塘多为黄棕壤土质，pH值中性偏微碱，富含矿物质，特别适宜优质青虾的生长和风味物质的积累。

---