

团 体 标 准

T/LNHCP 01—2020

地理标志证明商标类 溧南海米

（征求意见稿）

2020-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

溧南县海产品加工协会 发布

前 言

本文件根据《地理标志专用标志管理办法（试行）》、GB/T 17924 — 2008《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构与起草规则》的要求编写。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利内容。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由滦南县海产品加工协会提出。

本文件起草单位：滦南县海产品加工协会。

本文件主要起草人：周爱民、张海娟、徐宪涛、杨贵岭。

本文件于2020年首次发布。

地理标志证明商标类 溇南海米

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标类 溇南海米的术语和定义、区域范围、原料要求、加工、质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于溇南县行政区域内使用地理标志证明商标的溇南海米。

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/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2721 食用盐卫生标准
 - GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 - GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 - GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 - GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
 - GB 5461 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
 - GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - SC/T 3024 虾米
 - SC/T 3016 水产品抽样方法
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（原国家质量监督检验检疫总局令第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

溇南海米

溇南海米是指以本文件区域范围内生长的海虾为原料，按规定方法加工而成、符合本文件质量特性的海米。

4 区域范围

溇南海米的生产地域范围限于溇南县现有行政区划，以南堡镇为中心向周边延伸 30 公里左右的范

围内，包括柏各庄、胡各庄、坨里、嘴东五个镇、开发区。地理坐标为东经 118° 08′ ~118° 53′ 、北纬 39° 00′ ~39° 38′ 。

5 自然环境

5.1 地理环境

滦南南部沿海海域属大陆棚浅海，水深在 20 米以内，海底比较平缓，属泥质，潮带宽。水盐度在 25%-35%，酸碱度（PH 值）在 7.5-8.3 左右，四季海水温度变化在 0℃~30℃之间。滩涂面积宽广。

陆地土壤属黏碱土质，无沙，自然植被良好。

5.2 气候环境

属暖温带半湿润大陆性季风气候，年平均气温 10.5℃，日照 2853 小时，无霜期 186 天。四季分明，光照充足，秋季雨量偏少，气候干燥。

6 原料

6.1 虾

选用滦南县域内渤海海域或滩涂产新鲜白虾、红虾、青虾为加工原料。

原料需符合 GB 2733 的要求。

6.2 食盐

应符合 GB 5461、GB 2721 的规定，产地在河北唐山。

6.3 水

取自生产地域地下水，水质符合 GB 5749 要求。

7 加工

7.1 工艺流程

原料挑选、清洗--盐水预煮--自然晒干---摔打去皮---包装。

7.2 工艺控制

7.2.1 原料挑选、清洗

挑选品种一致、体形完整的海虾，去除杂鱼、不可食杂质；
用清水清洗，去除泥沙。水温控制在 29℃以下，保持虾的滋味。及时换水，保持水质清洁。
洗净的海虾置于干净塑料箱中沥水备用。

7.2.2 盐水预煮

7.2.2.1 盐水浓度控制在 1° Bé-4° Bé。
7.2.2.2 采用传统大铁锅煮。水温达 100℃时投入虾，虾、水投入量比不大于 1:4。控制预煮时间，不易过熟，以 7min-8min 或虾体达八分熟时捞出。

7.2.3 晒干

选洁净适宜设施，将煮熟捞出的虾平铺，自然晾晒至虾体发硬，虾头干透，皮壳易剥离。

7.2.4 摔打去皮

人工操作。力度适中，保持海米完整。虾皮剥离完后去除虾皮、虾腿、虾糠、虾眼等。

7.2.5 设施环境要求

应符合 GB/T 27304、GB 14881 的要求。

7.2.6 规格

按个体大小分等，也可混等。规格见表 1。

表 1 规格

规格	特大	大	中	小
数量，粒数/kg	≤1500	1501-2000	2001-3000	≥3001

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	要 求			检验方法
	一级	二级	三级	
色泽	具有海米应有的色泽，光泽较好	具有海米固有色泽，稍有光泽	具有海米固有色泽	在光线充足无异味的环境中，将试样平摊于白糖瓷盘内或不锈钢工作台上，对色泽、气味和滋味、组织状态、杂质进行检查。
滋味 气味	鲜香。具有该产品正常滋味、气味、无异味、无酸败味。	较鲜，具有海米特有滋味、气味，无氨味	无氨味、无其他异味	
组织 形态	体表清洁干燥，肉质坚实，大小基本均匀，虾体基本无黏壳、附肢，基本无虾糠。	体表较清洁干燥，肉质较坚实，大小较均匀，虾体允许有少量黏壳、附肢，允许有少量虾糠。	体表清洁，肉质较坚实，稍有黏壳、附肢和虾糠	
杂质	无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀。			

8.2 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	一级	二级	三级	
水分/ % ≤	18.0	20.0		GB 5009.3
盐分(以 NaCl 计)/ % ≤	7.0	9.0	11.0	GB 5009.44
完整率/ % ≥	95	90	80	SC/T 3024
蛋白质/ % ≥	45.0			GB 5009.5
钙/(mg/g) ≥	5.0			GB 5009.92

8.3 安全指标

应符合 GB 10144 的规定。

8.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

由同一班次, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

9.2 出厂检验

9.2.1 抽样方法和数量

按 SC/T 3016 的规定执行。

9.2.1 检验项目

出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、食盐含量。

9.3 型式检验

9.3.1 抽样方法和数量: 微生物按 GB 4789.1 的规定执行, 其他项目按 SC/T 3016 的规定执行。

9.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

9.3.3 正常生产时, 型式检验每半年进行一次, 发生下列情况之一的亦应进行:

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- 更换设备或长期停产后, 恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合标准规定则判定该批产品为合格。

9.4.2 微生物指标检验结果不合格, 则判定该批产品不合格, 不允许复检。

除微生物外的其他指标有一项不合格, 允许加倍抽样将此项指标复验一次, 按复验结果判定该批产品是否合格。检验结果中有两项及两项以上理化检验指标不合格则判定该批产品不合格。

检验不合格的产品, 不得用地理标志证明商标 溇南海米。

10 标识、包装、贮存、运输、保质期

10.1 标识

10.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关法律法规的要求的规定。

10.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

10.3 获批准的组织，允许使用溇南海米地理标志证明商标。

10.2 包装

产品包装必须洁净，无泄漏。内包装按GB/T 10004的规定执行。外包装按GB/T 6543的规定执行。

10.3 贮存

产品贮存于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的冷藏库中，防止有毒有害物质污染。成品在仓库堆放时，应用木板垫起，堆放高度以纸箱不变形为宜。

10.4 运输

运输工具必须清洁卫生、无异味，运输中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质污染，不得靠近或接触腐蚀性物质、不得与气味浓郁物品混运。

10.5 保质期

在上述冷藏运输、贮存条件下，保质期12个月。
