

团 体 标 准

T/LNHCP 02—2020

地理标志证明商标类 滦南卤虾油

（征求意见稿）

2020-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

滦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 滦南卤虾油

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标类 滦南卤虾油的术语和定义、区域范围、自然环境、加工要求、产品质量、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于获批使用地理标志证明商标 滦南卤虾油的系列产品。

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 包装储运图示标志
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10133 水产调味品卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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【2005】第75号）

3 术语和定义

下列定义和术语适合本文件。

3.1

卤虾油

卤虾油，又称虾油，是以新鲜的海虾和盐为原料，经自然发酵、提炼而成的液态调味品。

3.2

滦南卤虾油

在本文件第四章规定区域范围内，以规定的原料、工序生产的，具有本文件规定特性的卤虾油。

4 区域范围

滦南县以南堡镇为中心向周边延伸 40 公里左右的范围内，包括坨里、柏各庄、胡各庄、倭城、嘴东六个镇、开发区，区域位于东经 118° 08′ ~118° 53′ 、北纬 39° 00′ ~39° 38′ 。

5 自然环境

年均日照 2853 小时，平均气温 10.5℃，降水量 658 毫米以上，无霜期 186 天以上。年极端最高气温 39.9℃，年极端最低气温 -23.1℃。稳定通过 10℃的积温 3172.1℃-3367.8℃，适宜虾油发酵。

6 加工要求

6.1 原料要求

6.5.1 虾

以乌虾为主，掺少量青虾、小鱼、白虾。选取第 4 章区域范围内清明到夏至间捕捞的虾为原料，要求新鲜、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2733 的要求。

6.5.2 食盐

应符合 GB 5461 的规定，产地在河北唐山一带。

6.5.2 生产用水

选取当地地下水，水质应符合 GB 5749 的规定。

6.2 工艺流程

原料（海虾）挑选—盐渍—发酵—捣缸—抽油。

6.3 加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

6.4 加工工艺

见附录 B。

7 成品质量

7.1 感官质量

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	亮红或棕红色。	在自然光线下，分别用目测、鼻嗅、品尝的方法对产品的色泽、气味、滋味和体态进行感官评定。
气味	具有滦南卤虾油固有的香气，不得有腐臭气味。	
滋味	具有滦南卤虾油固有的鲜美滋味，不得有其他不良异味。	
体态	澄清，不混浊，无异物，允许有少量蛋白质沉淀。	

7.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标			试验方法
	特级	一级	二级	按GB/T 5009.39检验
氨基酸态氮/(g/100ml) ≥	0.8	0.6	0.4	按GB 5009.5检验
总氮/(g/100ml) ≥	1.0	0.8	0.5	按GB/T 5009.39检验
盐分/(g/100ml)	14--30			按GB/T 5009.39检验

7.3 卫生指标

应符合 GB 10133 规定。

7.5 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一天生产的同一等级的产品为一批。每批产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格产品方可出厂。

8.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶（袋），分别做感官、理化、微生物检验和留样。

8.3 检验分为出厂检验和型式检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品应进行出厂检验。

8.3.1.2 出厂检验项目为：感官要求和净含量，理化指标中的氨基酸态氮、盐分，微生物指标中的菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

8.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，不能使用溇南卤虾油地理标志证明商标。

微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志证明商标。

产品标签标注符合 GB 7718 标准和相关法律法规的要求。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

9.3 运输

运输中应防止受潮、日晒，防止与有毒、有害物质混贮，运输工具应干净卫生。

9.4 贮存

产品应贮存在通气、干燥的仓库内，保持包装完整，严禁与有毒、有害、有异味物质同库存放。

在常温下，软包装保质期为 12 个月，瓶装为 24 个月。

附 录 A
滦南卤虾油加工工艺

A1 工艺流程

A1.1 原料挑选

海虾进厂，将海鱼、海草等杂质及腐败变质的海虾挑出。

A1.2 盐渍

用容量 200kg 的圆柱形陶缸作容器。

每 125kg 海虾用食盐 25kg。盐渍时一层虾一层盐，缸口中部以下，用盐量占总量的 35%，中部以上用盐量占总量的 45%，表面用盐占总量的 20%，每隔一天翻拌一次，盐渍 10—20 天，缸内即有大量水分溶性物质渗出。

A1.3 发酵 捣缸

在发酵期间，日晒夜露。每天日出前和日落后各打耙一次，每次打 10-20 耙，以调解虾酱上、下部位温度，排除浊气。随着气温上升，来自海虾本身的蛋白质酶，将虾肉中蛋白质降解为肽类和氨基酸，同时伴有其他发酵，使虾肉成为糊状，发酵至 6 个月左右，即有虾油析出，浮在虾酱上面。

A1.4 抽油

A1.4.1 抽提头油

抽提虾油用圆柱形竹筊，插入稀虾酱中，虾油渐渐渗进竹筊，抽出，即头道虾油。

A1.4.2 抽提二油

向抽完头油的虾渣中注入 20—22。Be’ 盐水，每天打耙一次即二酱。30-50 天后，再将圆柱竹筊插入二酱中，虾油又渐渐渗进筊中，抽出，即二道虾油。
