

团 体 标 准

T/LNXHC 01—2020

地理标志证明商标类 溧南海蟹

（征求意见稿）

20120-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

溧南县海产品流通协会 发布

## 前 言

本文件编写依据《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 要求按照 GB/T1.1-2020《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。**

本文件由滦南县海产品流通协会提出。

本文件起草单位：滦南县诚成饲料有限公司、滦南县海产品流通协会。

本文件主要起草人：王志平、姚永成、杨兴荣、张建海、安永来。

本文件为2020年第一次发布。

# 地理标志证明商标类 滦南海蟹

## 1 范围

本文件规定了地理标志证明商标类 滦南海蟹的术语和定义、产地范围、养殖要求、品质、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于地理标志证明商标 滦南海蟹适用区域范围内自然生长和养殖的海蟹产品。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品  
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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB 11607 渔业水质标准  
GB 13078 饲料卫生标准  
NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质  
NY 5071 无公害食品 渔用药物使用准则  
NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量  
SC/T 2015 三疣梭子蟹 苗种

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 滦南海蟹

滦南海蟹是指在本标准第4章规定产地范围内海域及滩涂产出且符合本文件要求的活体三疣梭子蟹。

## 4 产地范围

滦南海蟹产地范围限于滦南县南堡镇为中心向周边延伸30公里左右的范围内，包括柏各庄镇、胡各庄镇、坨里镇、嘴东开发区。地理坐标为东经118°08′~118°53′、北纬39°00′~39°38′。

## 5 养殖要求

### 5.1 生长环境

#### 5.1.1 光照

累年平均 2853h。

#### 5.1.2 水温

区域范围内四季海水温度变化在 0℃~30℃之间。

#### 5.1.3 盐度

海水盐度范围为 25‰~35‰。

#### 5.1.4 pH 值

pH 值为 7.5~8.3。

#### 5.1.5 水质

渤海湾海水养殖，水质符合 GB 11607、NY 5052 标准的规定。

#### 5.1.6 底质

滩涂多为粉沙质，海域多为砂质和泥沙质。

#### 5.1.7 潮差

平均潮差 0.9m，最大可能潮差 2.2m。

#### 5.1.8 饵料

鱼、虾、监岭、杂色蛤、鸭嘴蛤等天然饵料。

### 5.2 捕捞期

每年 4-5 月和 9-10 月中秋节前后。

### 5.3 养殖管理

#### 5.3.1 蟹种

蟹种的种质应符合 SC/T 2015 的规定，规格整齐。

#### 5.3.2 养殖方式

围网养殖、池塘养殖。

#### 5.3.3 蟹种放养

每年 4-5 月底前放养蟹种。

放苗密度精养一般 1 斤/亩左右，混养一般虾蟹混养，放养蟹苗 0.5 两—1 两/10 亩。同一养殖区放养相近规格、同批次苗种，一次放足。

#### 5.3.4 饲喂

植物性饵料为小麦、玉米、豆饼、各种水草等；动物性饲料主要为螺蛳、小杂鱼等；按蟹生长营养需要规定制成的颗粒饲料。

上述所有饲料的质量应符合 GB 13078 和 NY 5072。

#### 5.3.5 病害防治

##### 5.3.5.1 预防方法

- a) 彻底清塘消毒；
- b) 苗种检疫和消毒；
- c) 调控水质和改良底质；
- d) 饵料营养全面。

##### 5.3.5.2 治疗方法

防治用药符合 NY 5071 标准规定。

#### 5.3.5 养殖周期

从蟹种投放到商品蟹捕捞上市，在产地范围内连续饲养时间≥5 个月。

#### 5.3.6 环境、安全要求

饲养管理，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

## 6 品质

### 6.1 感官特征

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

| 项 目  | 指 标                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------|
| 外观   | 头胸甲坚硬，青绿色，腹面灰白色。体表色泽正常，光洁，无附着物，纹理清晰。有完整的双螯和步足。背甲的两侧有明显两处白斑，脐上部无胃印，具活力。 |
| 滋气味  | 具有海蟹固有的鲜、腥气味，无异味，口感佳。                                                  |
| 鳃    | 鳃丝清晰，白色或微褐色，无异味。                                                       |
| 组织   | 肌肉纹理清晰、紧密、有弹性。                                                         |
| 体态   | 体形肥满，用手指压腹面有坚实感。                                                       |
| 水蒸试验 | 具海水蟹固有的鲜美滋味，无异味，肌肉组织紧密有弹性。                                             |

### 6.2 规格和分级

规格分级见表 2

表 2 规格 分级

| 项目 | 体重 (g/只) | 畸形率 (%) | 损伤率 (%) |
|----|----------|---------|---------|
| 优级 | ≥350     | ≤2      | ≤5      |
| 一级 | 150~350  |         |         |
| 二级 | 150 以下   |         |         |

### 6.3 理化指标

成熟蟹体可食部分理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

| 项 目         | 雄 蟹  | 雌 蟹  |
|-------------|------|------|
| 粗蛋白质/ (%) ≥ | 15.0 | 17.0 |
| 粗脂肪/ (%) ≥  | 7.0  | 9.0  |
| 水分/ (%) ≤   | 70.0 | 70.0 |

### 6.5 卫生指标

应符合 GB 2733 的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官特征

#### 7.1.1 感官检验

在光线充足，无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行外观、滋气味、鳃、活力等感官检验。

#### 7.1.2 水蒸试验

在容器中加入 500ml~1000ml 的饮用水，水烧开后，将洗净的 2 只~3 只整蟹放于容器中，蒸 8min~12min 后打开盖，闻气味，品尝肉质。

## 7.2 规格和分级

海蟹从水中取出后，沥水 1min 后，用分度值为 1g 的衡器称量，目测、称重、计数，取其算术平均值。

## 7.3 理化指标

### 7.3.1 粗蛋白

按 GB 5009.5 规定执行。

### 7.3.2 粗脂肪

按 GB 5009.6 规定执行。

### 7.3.3 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

## 7.4 卫生指标

按 GB 2733 的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批规则

海捕蟹以同时捕获、置于同船舱的为一个检验批；养殖蟹以同一养殖场、同时收获的、养殖条件相同的为一个检验批次。

### 8.2 抽样方法

每批产品应随机抽取 5 只~10 只用于感官检验，随机抽取 3 只以上用于其他指标检验。

### 8.3 试样制备

取 3 只以上海蟹清洗后，取可食部分，绞碎混合均匀后备用；试样量为 200g，分为两份，其中一份用于检验，另一份作为留样。

## 8.4 检验分类

### 8.4.1 出水检验

出水检验为感官指标、畸形率、损伤率。

### 8.4.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 第一次从某一海域捕获的海蟹及新建养殖厂或首次养殖的海蟹；
- b) 海域环境或养殖条件发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出，进行型式试验要求时；
- d) 正常生产时，每年至少进行一次周期性检验。

## 8.5 判定规则

8.5.1 所检项目均符合标准要求，则判该批产品合格。

8.5.2 感官检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复检，以复检结果为准。

8.5.3 安全指标的检验结果中有一项指标不合格，则判为不合格，不得复检。

8.5.4 检验不合格的批次，不得使用溇南海蟹地理标志证明商标。

## 9 标志、包装、运输与贮存

### 9.1 标志

获得批准的组织，经检验合格后的海蟹，可标注地理标志证明商标，并标注产区名称。

## 9.2 包装

### 9.2.1 包装材料

所用包装材料应坚固、隔热、洁净卫生、无毒、无异味、无污染。

### 9.2.2 包装要求

蟹足扎紧，将活蟹腹部向下，整齐排列于容器中，可充氧。容器应洁净卫生、无毒、无异味、无污染。

## 9.3 运输

9.3.1 活蟹在低温清洁的环境中运输。

9.3.2 运输工具应清洁卫生、无异味、运输中防止日晒、虫害、有毒物质的污染，不得靠近或接近有腐蚀性的物质。

## 9.4 贮存

活蟹应暂养、贮存于洁净环境中，防止有害物质的污染及其他损害。

---