

ICS 65.150
CCS B 52

T/PHTCX

平 和 县 特 产 协 会 团 体 标 准

T/PHTCX 0008—2023

地理标志产品 平和粗鳞鱼

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

平和县特产协会发布

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。

本文件由平和县特产协会提出并归口。

本文件起草单位：平和县特产协会、福建绳武楼旅游投资有限公司、中宝（福建）食品科技有限公司、漳州市平和县大溪名优农产品有限公司、福建领峰食品有限公司、福建鹿辰食品有限公司。

本文件主要起草人：张国雄、叶林青、陈军辉、陈东风、龚伟平、胡海龙。

地理标志产品 平和粗鳞鱼

1 范围

本文件规定了地理标志产品 平和粗鳞鱼的产地范围、术语和定义、要求、检验规则以及标签标识、包装、运输的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“平和粗鳞鱼”对应的产品。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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

3 产地范围

平和粗鳞鱼的产地范围限于原国家工商行政管理总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范
围，即为福建省平和县西部之九峰镇、芦溪镇、霞寨镇、崎岭乡、长乐乡、秀峰乡。地域面积约为978
平方公里（东经116°53′至117°31′，北纬24°02′至24°35′），产地范围图见附录A。

4 术语和定义

4.1

平和粗鳞鱼

本文件第3章规定的范围内出产，产品质量符合本文件要求的粗鳞鱼（光倒刺鲃 *Spinibarbus hollandi*）。

5 要求

5.1 自然环境

产地区域位于闽南第一高峰大芹山周边，因远离都市和工矿产区，空气清新，植被茂密，无污染；更因山洞如网，河谷多石，洞穴众多，水流湍急，水生动、植物丰富，这样的地理环境，特别有利于食

性杂，喜于浪急之处觅食，逆流能力强；耐寒冷，抗病力强，但对水质要求甚高，只存活于水质清新无污染的深水河涧中的平和粗鳞鱼的生长。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

活鱼鱼体健康，体态匀称，游动活泼，无鱼病症状；鱼体具有本种鱼固有的色泽和光泽，无异味；体表完整。鲜鱼应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	品质要求	检验方法
鱼体	体态匀称无畸形，鱼体完整，无破肚，肛门紧缩或稍有凸出。体延长，前邻近圆筒形，后部侧扁。背腹缘均为浅弧形。	抽样按GB/T 30891的规定执行。在光线充足、无异味的的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，按要求逐项检验。
鳃	鳃弓开张有力，鳃丝清晰，呈鲜红，黏液正常	
眼球	眼球饱满，角膜透明	
体表	呈鲜鱼固有色泽，鳞片紧密，不易脱落，体表黏液透明，无异味。腹膜微黑色，体侧及背部鳞片外缘有褐色边，背鳍和尾鳍灰褐色，背鳍外缘有黑色边，其他各鳍浅黄色。	
组织	肌肉组织致密，有弹性。	
气味 ^a	体表和鳃丝无异味，可食用组织无土腥味	在容器中加入适量饮用水，将水煮沸后，取适量鱼用清水洗净，放入容器中，加盖，煮熟后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝鳞片和肉质。
水煮实验	鳞大可食，口感清香，又软又脆，咀嚼细后有如食用胶，又有名菜鱼翅的味道。肉质细腻，鲜美，香气浓郁；熬汤呈乳白色。	
^a 气味评定时，撕开或用刀切开鱼体的3处~5处，嗅气味后判定。		

5.2.2 理化指标

鲜鱼理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 10	GB 5009.228

5.2.3 污染物限量和兽药残留限量

污染物限量应 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

6 检验规则

申请地理标志产品的平和粗鳞鱼产品，应按照本文件 5.2.1~5.2.3 所规定的项目进行检验。抽样按 GB/T 30891 的规定执行。在光线充足、无异味的环境条件下，按要求逐项检验。经检验，有不合格项的个体判为不合格的粗鳞鱼。

6.1 组批

一个销售批或同一催产批作为一个检验批次。

6.2 抽样

交付检验的样品数为一个检验批，应全数进行检验；型式检验的抽样方法按 GB/T 30891 的规定。

6.3 检验分类

6.3.1 交付检验

销售交付时应进行检验。交付检验项目为感官要求。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 交付检验与上次型式检验差异较大时；
- c) 国家市场监管机构提出进行型式检验的要求时。

7 标签标识、包装和运输

7.1 标签标识

应包含以下内容：产品名称、产地、净含量、交收日期、贮存方法、地理标志产品专用标志等。

7.2 包装

活鱼可用环保材料桶、箱、袋充氧等或采用保活设施；鲜鱼应装于无毒、无味、便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中，确保鱼的鲜度及鱼体的完好。在鱼箱中需放足量的碎冰，让水体温度维持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生；有防日晒、防雨设施；鲜鱼最好采用冷藏运输。

附录 A
(规范性附录)
平和粗鳞鱼产地范围区域图

平和粗鳞鱼产地范围区域图见下图：

图A.1 平和粗鳞鱼产地范围区域图

