

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—XXXX

“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南 鲷

Regional public brand of agricultural products for "Hainan Fresh Products" —
Hainan tilapia

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

海南省标准化协会 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。

本文件由海南省标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

“海南鲜品”农产品区域公用品牌 海南鲷

1 范围

本文件规定了“海南鲜品”海南鲷的选址及厂区环境、生产加工过程管理、运输和贮存、品质要求、检验规则等核心环节的要求。

本文件适用于“海南鲜品”海南鲷的生产、质量检验和贸易等要求。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20014.19 良好农业规范 第19部分：罗非鱼池塘养殖控制点与符合性规范
- 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
- GB/T 45358 易腐食品冷藏链温度检测方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海南鲷 Hainan tilapia

海南鲷是“与出口美国、欧洲等境外市场‘同线同标同质’（在同一养殖基地养殖、同一生产线加工、按相同的标准生产，从而达到相同的质量安全水平）的海南罗非鱼”。

4 选址及厂区环境

4.1 选址应远离水源地保护区、居民区和重要的生态环境区，且无对养殖环境构成威胁的污染源，环境条件应符合 GB/T 20014.19 的要求，具备良好防洪排涝条件。

4.2 场址所在地应水源充足，排灌方便，周边无污染源，水质应符合 GB 11607 的相关要求。

5 生产加工过程管理

生产加工应符合 GB 14881 的要求。

6 运输与贮存

6.1 运输

6.1.1 产品运输过程中应保持产品中心温度在-15℃以下，并尽量减少运输时间和温度波动。

6.1.2 运输设备应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中防止日晒、虫害、有毒物质污染。

6.1.3 运输时产品不应落地，不应滞留在常温环境，搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

6.2 贮存

6.2.1 贮存环境应符合卫生要求，清洁、无毒、无异味、无污染，防止虫害和有害物质的污染及其他损害。

6.2.2 库内产品应与墙壁、地面、天花板保持一定的距离，不同品种、不同规格、不同等级和不同批次的产品应分别堆垛，标识清楚，并用垫板垫起，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

6.2.3 贮存库的温度、湿度应满足产品特性要求。冷藏库温度应控制在0℃~4℃。冷冻库温度应控制在-18℃以下。

7 品质要求

7.1 感官要求

7.1.1 鲜、活海南鲷

鲜、活海南鲷感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	体型匀称，鱼体型呈纺锤型，体被圆鳞，口缘有细密的小齿；（活鱼）游动有活力；无伤残、无疾病、无畸形。	用目测法在自然光下鉴定
体表	体色为灰黑色、蓝黑色或橘红色（体色深浅随栖息环境而变化），体侧有黑色横向带状条纹 7-9 条，体表纹理清晰，尾鳍有放射状或环状条纹，背鳍和臀鳍有斑点，体表鲜亮有光泽，其臀鳍、腹鳍、背鳍具有坚锐的鳍棘，鳞片完整，不易脱落	
鳃	色鲜红或紫红，鳃丝清晰，无粘液或者有少量透明粘液，无异味及腐败臭	
眼	眼球明亮饱满，稍突出，角膜透明	
肌肉	肌肉丰满，结实，富有弹性	
肛门	紧缩不外凸，不红肿	
内脏	无印胆现象	
气味	蒸煮鱼肉呈白色，具罗非鱼肉特有清香、口感嫩滑鲜美，无异味。	

7.1.2 冻鱼产品

冻鱼感官要求应符合表2的规定。

表2 冻鱼感官要求

项目	要 求	检验方法
解冻前	单冻产品 外观	在自然光下用目测法观察外观、活力、组织状态和杂质，嗅其气味。
	块冻产品 外观	
解冻后	色泽	

表2 冻鱼感官要求（续）

项目		要求	检验方法
	形态	冻鱼应体型匀称，臀鳍、腹鳍、背鳍完整，无畸形，无表皮破损，无断尾。	
		冻鱼片应边缘整齐、允许冻鱼块边缘的鱼片肉质有稍微的松散，允许个别鱼片的鱼肉部分剥离，允许个别鱼片有缺失，损失部分应小于鱼片的一半	
	气味	气味正常、无异味、无氨味	
	肌肉组织	紧密有弹性	
	杂质	应清洁，无肉眼可见外来杂质	

7.2 理化指标

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
冻品中心温度（℃） ≤	-18	GB/T 45358
水分（g/100 g） ≤	83	GB 5009.3

注：冻品中心温度指产品在冷库冻藏时的中心温度。

7.3 安全指标

7.3.1 污染物限量的要求应符合 GB 2762 的规定。

7.3.2 农药残留限量的要求应符合 GB 2763 的规定。

7.3.3 兽药最大残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 以及国家有关公告的规定。

7.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一养殖场、同一天收获的海南鲷归为同一原料批。

8.2 抽样

按 GB/T 30891 执行。

8.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，检验内容包括感官要求、标志、标签、净含量和包装等，检验合格后方可交收。

8.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本文件要求的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 首次收获前；

- b) 养殖操作发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 申请产品认证、评优或第三方质量判定及进行年度抽查检验时；
- d) 前后两次交收检验结果差异显著时；
- e) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- f) 国家质量监督管理部门或有关主管部门提出型式检验要求时；
- g) “海南鲜品”认证管理机构按规定提出型式检验要求时；
- h) 产品执行标准修订或换版，相关技术指标和要求发生较大变化时。

8.5 判定规则

8.5.1 所检项目检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品合格。标志、标签、净含量和包装等项目有 2 项（含）以上不合格时则判该批产品不合格，如有 1 项不合格时，可重新抽样对以上项目全部进行复检，以复检结果为准。理化指标和安全指标任一项不合格则判该批产品不合格。

8.5.2 当国家产品标准或限量标准更新，项目指标严于本文件规定时，按更新的标准执行。

8.5.3 检验机构应对检验报告中的每个项目做出“合格”或“不合格”的单项判定；对被检产品应依据本文件规定做出“合格”或“不合格”的综合判定。

参 考 文 献

- [1] DB46/T 289 《罗非鱼养殖场建设规范》
 - [2] 国家市场监督管理总局（2023）令 第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [3] 海南省农业农村厅关于印发《“海南鲜品”区域公用品牌授权管理办法（试行）的通知》琼农规〔2023〕8号
-