

# T/HNBX

## 海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXXX—XXXX

### “海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑 鱼

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

(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××××提出。

本文件由××××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 石斑鱼

## 1 范围

本文件规定了“海南鲜品”石斑鱼的品种选择、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”石斑鱼的生产、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 5009.5 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/T 18654.9 养殖鱼类种质检验 第 9 部分：含肉率测定
- GB/T 18654.10 养殖鱼类种质检验 第 10 部分：肌肉营养成分的测定
- GB/T 26544 水产品航空运输包装通用要求
- 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 36192 活水产品运输技术规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- T/HNBX 272 “海南鲜品”农产品区域公用品牌 通用要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 石斑鱼 Grouper

石斑鱼是硬骨鱼纲、鲈形目、鲈科、石斑鱼亚科（*Epinephelinae*）多种鱼类的统称（不是单一物种），包含多个属（如石斑鱼属 *Epinephelus*、九棘鲈属 *Cephalopholis*、鳃棘鲈属 *Plectropomus* 等）。

### 3.2

#### 东星斑 leopard coral grouper

学名豹纹鳃棘鲈（*Plectropomus leopardus*），隶属于鲈形目（Perciformes），鲈亚目（Percoidei），

鮨科 (Serranidae)，鳃棘鲈属 (Plectropomus)，为暖水性海洋礁栖鱼类。

[来源：DB46/T 608-2023, 3.1, 有修改]

#### 4 品种选择

选用适宜当地养殖的东星斑。

#### 5 选址及厂区环境

养殖场选择近海边，取水方便，周边无污染源，交通便利，供电、给排水等基础设施配套齐全，注排水方便且分开；水源充足且优质，水质应符合 GB 11607 的规定，盐度 20 ~ 33，水温 18 °C ~ 33 °C。

#### 6 生产加工过程管理

应符合 T/HNBX 272 的要求。

#### 7 运输和贮存

##### 7.1 运输

7.1.1 商品活鱼运输基本要求按 GB/T 36192 的相关规定执行，根据运输距离、时间、数量及市场需求等确定运输方式。若需航空运输，还应满足 GB/T 26544 的相关规定。

##### 7.2 贮存

7.2.1 商品活鱼运输至目的地后，应及时放入清洁海水中暂养贮存，清理受伤或死亡个体，并持续增氧，水温控制在 20 °C ~ 25 °C。暂养水体水质应符合 GB 11607 的规定。

#### 8 品质要求

##### 8.1 感官要求

- 体型匀称、外观色泽鲜艳、呈红色或褐色；
- 体表完整、无伤无病、外部器官无缺损、无畸形；
- 活力好、抗应激性好、耐运输。

##### 8.2 理化要求

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	指标	检验方法
脂肪, g/100	≥ 1.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100	≥ 18.0	GB 5009.5
含肉率, g/100	≥ 70.0	GB/T 18654.9
注:样品按 GB/T 18654.10 进行处理。		

### 8.3 安全指标

8.3.1 卫生指标应符合表2的规定。

表2 卫生指标

项目	鲜活	冰鲜	冰冻	初加工（冰鲜 / 冰冻）
细菌总数（CFU/g）	$\leq 1 \times 10^5$	$\leq 5 \times 10^5$	$\leq 1 \times 10^6$	$\leq 5 \times 10^5 / \leq 1 \times 10^6$
大肠菌群（MPN/100g）	-	$\leq 30$	$\leq 30$	$\leq 30$
致病菌（沙门氏菌）	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
致病菌（副溶血性弧菌）	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
致病菌（金黄色葡萄球菌）	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
药物残留（禁用药物）	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
合规药物残留	符合 NY/T 755 要求	符合 NY/T 755 要求	符合 NY/T 755 要求	符合 NY/T 755 要求

8.3.2 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。

### 8.4 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。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一养殖场、同一规格、同一包装日期的商品活鱼作为一个检验批次抽样。

### 9.2 抽样

按 GB/T 30891 执行。

### 9.3 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验，出厂检验内容为感官检验、规格和卫生要求等，检测合格的产品附上产品商标和品牌标识，无法粘贴标识的，应根据市场销售的相关要求提供主体身份证明等。检测不合格的产品根据有关规定处理。

#### 9.4 型式检验

正常情况下，每年进行一次型式检验，有以下情形之一者也应进行型式检验：

- 养殖条件发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 长期停产恢复生产时；
- 国家质量监督管理部门或有关行政主管部门提出型式检验要求。

#### 9.5 判定规则

9.5.1 所检项目中指标均符合本文件规定时，则判本批产品合格。

9.5.2 所检项目中若有一项指标不符合本文件规定时，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。

9.5.3 所检项目中若有两个或两个以上指标不符合规定时，则判本批产品不合格。

### 参 考 文 献

- [1] DB46/T 608 豹纹鳃棘鲈人工育苗技术规程
  - [2] DB46/T 701 农产品全产业链生产规范 东星斑（豹纹鳃棘鲈）
  - [3] 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》
  - [4] 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
-