

ICS 67.120.30

CCS X20

备案号:

团体标准

T/ZDBX XXX-XXXX

地理标志产品 湛江对虾（非活）

Product of geographical indication- Zhanjiang penaeus (Inactive)

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

湛江市农林牧渔地标产品协会 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。

本文件根据 GB/T 17924-2008 《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件由湛江市农林牧渔地标产品协会提出并归口。

本文件起草单位：湛江市农林牧渔地标产品协会、广东省湛江市质量计量监督检测所、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、国家海产品质量监督检验中心（湛江）。

本文件主要起草人：罗史南、朱珊、付光中、邢华、周世红、刘文侠、刘莉、谭惠仁、周向丽、田迎新、章建设。

地理标志产品 湛江对虾（非活）

1 范围

本标准规定了地理标志产品湛江对虾地理标志保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标识、运输、贮存。

本标准适用于国家知识产权局商标公告第37503200号公告批准保护的湛江对虾（非活）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GBB 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 36193 水产品加工术语
SC/T 3050 水产品包装、标识通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湛江对虾（非活） Zhanjiang penaeus (Inactive)

以产于广东省湛江市现辖行政区域内的凡纳滨对虾（*Litopenaeus vannamei* Boone）、斑节对虾（*Penaeus monodon*）、日本对虾（*Marsupenseus japonicus*）等鲜、冻对虾为原料，经预处理后，冷冻制成的，且符合本文件要求的对虾。

4 地理标志产品保护范围

湛江对虾（非活）地理标志产品保护范围限于《国家知识产权局商标公告》（第37503200号）批准的范围，即湛江市现辖区，即东经109° 40′~110° 58′、北纬20° 13′~21° 57′之间，包括赤坎区、霞山区、麻章区、雷州市、廉江市、吴川市、遂溪县、徐闻县、湛江经济技术开发区、湛江奋勇高新技术产业开发带、南三岛滨海旅游示范区、湛江海东新区。湛江对虾地理标志产品保护范围见附录A。

5 自然环境

湛江地处北回归线以南的低纬地区，属热带北缘季风气候，年平均温度22.7℃~23.5℃，年平均雨量1395.5mm~1723.1mm，年平均日照时数1714.8h~2038.2h。海岸线长达1243.7公里，海水资源充足，水生生物资源丰富。

6 产品分类

按产品的形态分为冻虾（包括冻全虾、冻无头虾），冻虾仁（包括虾仁、凤尾虾、蝴蝶虾）。
按产品的冻品外观分为块冻品和单冻品。

7 要求

7.1 原料要求

加工用对虾应符合 GB 2733 的规定。

7.2 感官要求

7.2.1 冻品外观

冻品外观应符合表1的规定。

表1 冻品外观

冻品名称	冻品外观
块冻品	冻块应平整不破碎，冰被清洁并均匀盖过虾体，无干耗、软化现象，有要求时虾体应排列整齐
单冻品	虾个体完整，个体间易分离，粘连部分不超过15%，包冰衣产品的冰衣完好，透明光亮，无融化现象。

7.2.2 解冻后感官要求

解冻后感官要求应符合表2的规定。

表2 解冻后感官要求

项目	要求	
	冻虾	冻虾仁
状态	虾体完整，甲壳不脱落、肉质紧密，有弹性。	个体形态完整，呈自然弯曲状，蝴蝶或凤尾状、带尾的虾仁尾扇基本完整，肉质紧密，有弹性。
色泽	具有该品种虾应有的色泽，甲壳有光泽，无红变，允许有少许黑变，允许有自然斑点。	具有该品种虾仁应有的色泽，无红变。
气味	具有该品种虾固有的气味、无异味。	
水煮试验	水煮后，具有该品种虾应有的鲜味，滋味鲜美，肌肉组织细腻。	
杂质	无肉眼可见外来异物。	

7.3 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
冻品中心温度/℃	≤ 18
蛋白质, g/100g	≥ 13
脂肪, g/100g	≤ 1.5
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30 (海水虾)
	≤ 20 (淡水虾)

7.4 安全指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.4.3 兽药残留量应符合 GB 31650 规定。

7.5 食品添加剂

7.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

7.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7.6 净含量

若为预包装产品，净含量应符合 JJF 1070 的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

8.1.1 常规方法

在光线充足、无异味的环境中，将样品倒在洁净的白色瓷盘中，按7.2逐项检验。

8.1.2 解冻

将样品打开包装，放入塑料筐或金属筐中，再放入水池或其他容器中，用导管将低于25℃的生活用水通入容器的底部，调整水流方向为从下至上流动，直到表面的冰衣、冰被全部融化，但内部仍为冻结状态为止，块冻产品在解冻过程中要翻转几次，至个体间能分开，但内部仍未冻结状态为止。

8.1.3 水煮试验

将1L饮用水置于洁净的容器中煮沸，再放入解冻后的样品100g~200g，盖上盖子，煮沸1min后停止加热，开盖嗅蒸汽气味，品尝其滋味。

8.2 冻品中心温度

块冻产品用钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头，立即插入温度计，待温度计指示不再下降时，读数；单冻产品可将温度计插入包装的中心位置，待温度计指示的温度不再下降时，读数。

8.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

8.5 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

8.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检测。

9 检验规则

9.1 抽样规范

按 GB/T 30891 执行。

9.2 出厂检验

每组批产品出厂前应按本文件对感官要求、冻品中心温度、净含量项目进行检验，检验合格后签发合格证，方可出厂。

9.3 型式检验

型式检验的项目应包括本文件规定的全部项目。正常生产时，型式检验应每半年进行一次，出现下列情况之一，应进行型式检验。

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

9.4 判定规则

9.4.1 检验结果全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

9.4.2 检验结果中若有指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项目复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存

10.1 标签

若产品为预包装食品，标签应符合 GB 7718、GB 28050、SC/T 3050 的规定。

10.2 标志

10.2.1 符合本标准规定的湛江对虾，可标示地理标志产品专用标志，地理标志产品专用标志应符合国家知识产权局关于发布《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的公告（第 354 号）和《地理标志产品保护规定》的规定。

10.2.2 其他包装储运标志参考 GB/T 191 规定标志。

10.3 包装

包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装所用塑料材质应符合 GB 4806.7 的规定。包装用纸质应符合 GB 4806.8 的规定。包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

10.4 运输

10.4.1 采用冷藏或保温车船运输，保持产品温度低于 -18°C ，温度波动应保持在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 内。

10.4.2 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性物质或其他有害物质。

10.4.3 运输过程中产品应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

10.4.4 冷链物流卫生规范应符合 GB 31605 的规定。

10.5 贮存

10.5.1 产品包装完毕应储藏在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库或冰箱中，库温波动应保持在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 内，冷库或冰箱应清洁、无异味，不应有害物质和气味浓郁物质混贮。

10.5.2 不同规格、批次的产品应分别堆垛，成品在仓库堆放时，应用塑料垫板垫起，离地不小于 10cm 高度，离墙不小于 30cm 距离堆放，堆放高度以纸箱不变形为宜。

附录 A
(规范性)

湛江对虾（非活）地理标志产品保护范围图

湛江对虾地理标志产品保护范围为图A.1中所示为湛江市现辖行政区,即东经 $109^{\circ}40' \sim 110^{\circ}58'$ 、北纬 $20^{\circ}13' \sim 21^{\circ}57'$ 之间,包括赤坎区、霞山区、麻章区、雷州市、廉江市、吴川市、遂溪县、徐闻县、湛江经济技术开发区、湛江奋勇高新技术产业园区、南三岛滨海旅游示范区、湛江海东新区。

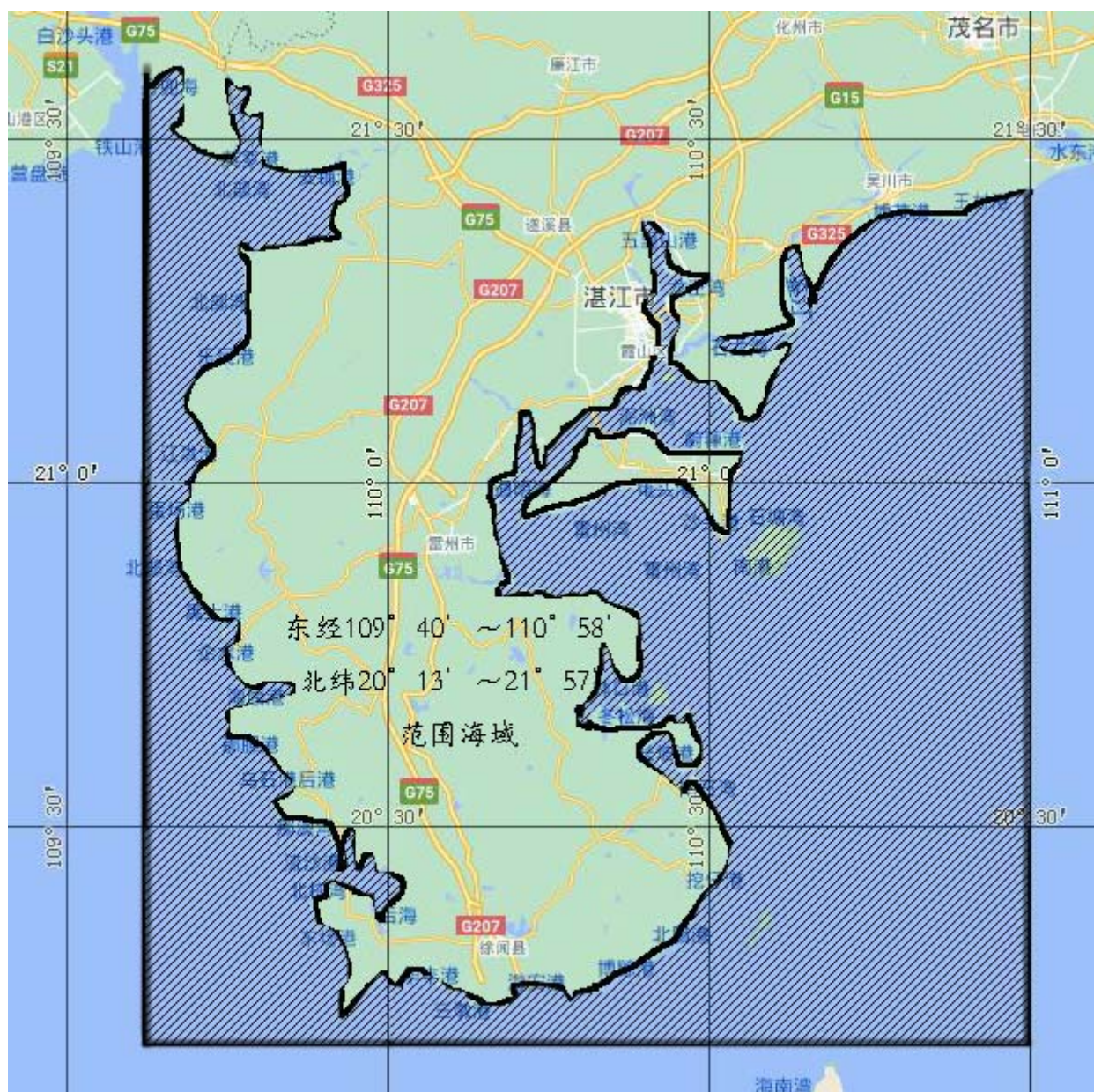


图 A.1 湛江对虾（非活）地理标志产品保护范围图