

团体标准

《地理标志产品 湛江对虾（对虾干）》

编制说明征求意见稿

一、任务来源

2018年12月原国家工商总局商标局（现为国家知识产权局）发布第1626期证明商标公告中，湛江市农林牧渔地标产品协会申请的“湛江对虾”地理标志证明商标获得核准注册，编号为第27566015号，核定使用商品/服务项目为“第29类：对虾干”。根据该公告，2021年1月，湛江市农林牧渔地标产品协会联合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）单位成立起草小组，组织开展团体标准《地理标志产品湛江对虾（对虾干）》的制定工作。

二、编制背景、目的和意义

湛江对虾产业最早始发于80年代中期，目前已经有40多年的历史，经历了发展初期政府“两水一牧”工程，由政府包办的计划经济；到90年代初实行承包制，走上市场化道路，对虾产业迅速发展；1996年霞山水产品批发市场的成立，填补了流通业的空白，带动了养殖业，加工业及其他配套行业，促使湛江对虾迈进了产业链阶段。经过多年发展，湛江对虾的养殖、加工和出口等产业核心环节已在全国形成了绝对优势，在养殖面积、对虾饲料、对虾种苗、对虾产量、加工规模、产品出口、专业市场七个方面保持全国领先水平，

并在全球的对虾流通市场占据重要份额。有“中国对虾之都”的称号。

目前湛江现有对虾种苗场近 500 家；对虾养殖场 16000 多个，2019 年养殖量达 25 万吨，产值近 60 亿元；对虾年加工能力 100 万吨；拥有全国最大的对虾专业交易市场；取得出口卫生注册的对虾加工企业 33 家。2019 年，湛江水海产品出口达 6 亿美元，其中对虾产品出口 4.6 亿美元，占全国对虾出口份额近三成，海水养殖南美白对虾销售量占全球份额的 15.4%。（数据来源：湛江市政府网）

但近年来湛江对虾产业的可持续发展也面临着诸多瓶颈问题，如国际贸易保护主义盛行，国内同行竞争激烈；虾苗种质退化问题凸现，苗种品质参差不齐，抗病差，生长周期长；养殖业多以分散承包的养殖模式，规模小、组织化和产业化程度低，高密度、高消耗、高污染；加工业精深度不够，产业经济价值有待提高等问题。

为促进湛江对虾的生产、经营、提高商品的质量，打造湛江对虾品牌，维护和提高湛江对虾在国内外的信誉，保护使用者和消费者的合法权益，规范湛江对虾养殖，保证湛江对虾质量，加强湛江对虾行业自律，促进湛江对虾产业发展。制订团体标准《湛江对虾》迫在眉睫。

三、标准编制原则

1、遵循国家有关方针和政策、法规和规章。

2、格式上按照 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》的规定进行编写；根据 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

3、本着“科学、可行”原则，既考虑标准的前瞻性又顾及养殖、加工等相关方企业的实际情况，听取各方的意见，确保本标准既可以作为政府部门监督、指导湛江对虾的管理依据，又可以作为相关企业和使用单位规范和确保湛江对虾品质的标准。

四、标准编制过程

2021年1月，湛江市农林牧渔地标产品协会联合广东省湛江市质量技术监督标准与编码所成立《湛江对虾》标准起草小组。

2021年1月至2021年4月间，起草组对湛江对虾进行调研，收集相关资料，查询相关标准、文献、法律法规，确定标准基本框架，形成标准初稿。

2021年5月，起草组收集湛江对虾样品，送至质检机构检测，以验证产品各项指标的适用性。

2021年6月，邀请高校及相关科研单位的专家对标准的初稿进行预审，根据预审的意见修改后，形成标准征求意见稿。

五、标准主要条款编制说明

本标准主要内容是根据国家知识产权局商标 27566015号公告（以下简称公告）批准保护的湛江对虾（对虾干）确定，同时参考湛江对虾干的研究资料及类似产品的相关标

准，并结合湛江对虾干的实际情况而制订本标准，本标准主要规定了以下内容。

（一）标准适用范围

本文件适用于国家知识产权局商标公告第 27566015 号公告批准保护的湛江对虾（干品）。

（二）标准引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 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 30891 水产品抽样规范
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

（三）术语和定义

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，经预煮、干燥等主要工序制成的，且符合本文件要求的对虾干。其中体现了湛江对虾（对虾干）的产地、主要品种、主要工艺等。

（四）地理标志产品保护范围

根据公告制订地理标志产品湛江对虾（干品）保护范围。

（五）自然环境

参考公告、湛江市人民政府网、中国南海网、及相关文献等制订了自然环境。

（六）加工工艺

目前虾干的主要生产方式有传统晒干、蒸汽烘干、冷冻干燥机冻干技术等方式，经调研发现，湛江对虾干以蒸汽烘干为主，优点是外观整洁、虾体完整、色泽自然、有独特的自然鲜香；部分小规模小作坊运用传统晒干方式，特点是虾

鲜味浓郁，但在晾晒的时容易受到粉尘、蚊虫的污染，容易霉变。新冻干技术的虾干色泽自然，虾体完整，肉质紧密，甲壳有光泽不脱落，但经调研发现新冻干技术在湛江的运用极少。鉴于传统晒干和新冻干技术生产方式市场占有率极低，故本文件未对产品工艺进行区别描述。

（七）要求

1) 原辅料要求

加工用对虾应符合 GB 2733 的规定；食用盐应符合 GB 2721 的规定；生产用水应符合 GB 5749 的规定。列三种主要原辅料的要求。

2) 感官要求

感官检验是被世界各国承认和广泛采用的判断水产干制品品质的较正确、快速、简便的检验方法，参考 SC/T 3220 《干制对虾》及对虾干加工实际情况感官要求。分别从色泽、状态、滋味、气味、杂质五个项来以综合反映湛江对虾（对虾干）的品质。

2) 理化指标

本标准中理化指标根据湛江对虾（干品）自身特色制定了水分、氯化物、蛋白质、脂肪、灰分指标，根据 GB 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定过氧化值指标。本文件对比了 SC/T 3207-2018 《干贝》、GB 31602-2015 《干海参》、SC/T 3208-2017 《鱿鱼干、墨鱼干》、SC/T 3219-2015

《干鲍鱼》、SC/T 3220-2016《干制对虾》、SC/T 3221-2018《蛤蜊干》、GB/T 26940-2011《牡蛎干》等水产干制品指标设定，见表1。

表1 湛江对虾（干品）与其他水产干制品指标设定对比情况表

| 湛江对虾 (干品) | 干贝 | 干海参 | 鱿鱼干、墨 鱼干 | 干鲍 鱼 | 干制 对虾 | 蛤蜊干 | 牡蛎干 |
|--------------|---------|------------|-------------|---------|----------|--------------|------------|
| 水分 | 水分 | 水分 | 水分 | 水分 | 水分 | 水分 | 水分 |
| 氯化物 | 氯化 物 | 氯化物 | 氯化物 | 氯化 物 | 氯化 物 | 氯化物 | 盐分 |
| 蛋白质 | 完整 率 | 蛋白质 | | | | 贝壳及水 产夹杂物 | 挥发性 盐基氮 |
| 脂肪 | | 水溶性 总糖 | | | | | 酸价 |
| 灰分 | | 复水后 干重率 | | | | | 过氧化 值 |
| 过氧化值 | | 含砂量 | | | | | |

a、水分

水分是食品的天然成分，其含量的多少，直接影响食品的感官性状、水产品质量、口感。控制食品水分的含量，可防止食品的腐败变质。目前市场上所销售的湛江对虾干水分在12%~60%之间。本标准根据湛江对虾干的检测结果及相近标准及参考文献制定水分指标。

b、蛋白质

蛋白质是含氮的有机化合物，是生命的物质基础。食品

中蛋白质含量是营养素的重要指标。GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中，蛋白质每100g的含量 $\geq 20\%$ NRV就可以声称蛋白质含量高或富含蛋白质，按本文件制定蛋白质指标 $\geq 30\text{g}/100\text{g}$ ，经过换算为 $\geq 50\%$ NRV，符合富含蛋白质的产品。

c、脂肪

由脂肪酸和甘油结合而成，食品中脂肪的含量是营养素的重要指标，是产品重要的特征指标之一，本文件根据湛江对虾干的自身特征制定脂肪指标 $\leq 4.0\text{g}/100\text{g}$ 。

d、灰分

灰分是食品经过高温灼烧后的残留物，是食品中无机成分总量的一项指标，用于评定食品是否卫生，有无污染，如灰分超出正常范围，食品中可能存在不合理的卫生情况，如可能原料或加工过程中混入泥沙等问题。本标准根据湛江对虾干的检测结果及相近标准及参考文献制定灰分指标。

e、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。过氧化值是衡量油脂酸败程度，一般来说过氧化值越高其酸败就越厉害。本标准参考GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定过氧化值指标。

f、氯化物

对于制品来说，盐分一般影响干品的口感和保质期。本标准参考 SC/T 3220-2016《干制对虾》并结合湛江对虾干调研结果制定氯化物指标。

3) 安全指标：污染物限量要求应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留量应符合 GB 31650 规定。与国家标准保持一致。

（八）检验方法

本文件中感官检验参考参考 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》描述，其他指标采用现有的食品安全标准检测，送检检测结果如表 2 所示。

表 2 理化指标检验方法

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------------------------|-------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 50 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 30 | GB 5009.5 |
| 脂肪, g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.6 |
| 灰分, g/100g | ≤ 6.0 | GB 5009.4 |
| 氯化物(以Cl ⁻ 计), % | ≤ 3.6 | GB 5009.44 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.6 | GB 5009.227 |

（九）检验规则

抽样规范按 GB/T 30891 执行，出厂检验、型式检验、判断规则参考 SC/T 3220-2016《干制对虾》、SC/T 3207-2018《干贝》等同类标准制订。

（十）标签、标志、包装、运输、贮存

根据湛江对虾（对虾干）的实际情况及国家相关标准制定。

1) 标签若产品为预包装产品，标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 、SC/T 3050 的规定。

2) 标志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。其他包装储运标志参考GB/T 191规定标志。

3) 运输、贮存

参考 SC/T 3220-2016 《干制对虾》、SC/T 3207-2018 《干贝》及湛江对虾自身特征制订运输贮存。

六、国内外标准对比以及采标程度

无。

七、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准中的过氧化值指标与GB 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》一致、污染物限量要求引用GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限》，农药残留限量引用 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，兽药残留量引用 GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。检测方法引用国标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 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、 GB 5009.4 《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》、 GB 5009.44 《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》、 GB 5009.227 《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》，抽样规范引用 GB/T 30891 《水产品抽样规范》。标签引用 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》、 SC/T 3050 《水产品包装、标识通则》。长途运输引用 GB 31605 《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》。

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。

八、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性标准。

《地理标志产品 湛江对虾》标准起草小组

2021-5-17