

DB 2102

大连市地方标准

DB 2102/T XXXX—2023

地理标志产品 大连海参

Product of geographical indication—Dalian sea cucumber

（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。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

大连市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 地理标志产品保护范围 1

5 要求 2

 5.1 海域自然环境 2

 5.2 生产方式 2

 5.3 产品分类 2

 5.4 加工工艺 2

 5.5 加工要求 2

 5.6 感官、规格要求、理化指标 2

 5.7 安全指标 4

 5.8 净含量 4

6 试验方法 4

 6.1 感官及规格 4

 6.2 理化指标 4

7 检验规则 4

 7.1 组批 4

 7.2 抽样方法 5

 7.3 检验分类 5

 7.4 判定规则 5

8 标志、标签、包装、运输及贮存 5

 8.1 标志、标签 5

 8.2 包装 5

 8.3 运输 5

 8.4 贮存 5

附录 A（规范性） 大连海参地理标志产品保护范围 7

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由大连市知识产权局提出并归口。

本文件主要起草单位：大连产品质量检验检测研究院有限公司。

本文件主要起草人：李春玲、吴海霞、任国杰。

本文件为首次发布。

地理标志产品 大连海参

1 范围

本文件规定了大连海参的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的大连海参。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3016 水产品抽样方法

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令第78号《地理标志产品保护规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大连海参

学名为仿刺参又名刺参 *Apostichopus japonicas* (Selenka)。在大连特有的自然生态环境条件下，自然生长或采用人工育苗、养成和海底增养殖长成的鲜活海参，以及用独特的加工工艺制作而成的盐渍海参、干海参和即食海参等。

3.2

复水后干重率

干海参复水后，再烘干所得到的干物质质量的百分率。

4 地理标志产品保护范围

大连海参地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，位于东经 $120^{\circ}58'$ 至 $123^{\circ}31'$ ，北纬 $38^{\circ}43'$ 至 $40^{\circ}12'$ ，即大连市现辖行政区域（大连沿海水域、人工池塘及陆上养殖区域），见附录A。

5 要求

5.1 海域自然环境

5.1.1 海水温度

海水温度 $1^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 。

5.1.2 潮差

$1.5\text{m}\sim 2\text{m}$ （最大 $4\text{m}\sim 4.5\text{m}$ ）。

5.1.3 盐度

盐度 $30\sim 32$ 。

5.2 生产方式

在大连海参地理标志产品保护范围内，通过采捕野生资源或人工增养殖的亲参，利用自然或人工培育的苗种，自然生长或增养殖等方式养殖而成。

5.3 产品分类

大连海参主要分为鲜活海参、盐渍海参、干海参和即食海参。

5.4 加工工艺

5.4.1 盐渍海参加工工艺

以大连海域鲜活刺参为原料，经过去内脏、清洗、预煮、盐渍、包装等工艺加工而成。

5.4.2 干海参加工工艺

以大连海域鲜活或盐渍刺参为原料，经过相应的加工程序，如去内脏、清洗、预煮、盐渍或不盐渍、干燥、包装等工艺加工而成。

5.4.3 即食海参加工工艺

以大连海域鲜活或盐渍刺参为原料，经过相应的加工程序，如去内脏、清洗、预煮、发制、包装等工艺加工而成。

5.5 加工要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定，盐渍海参和干海参加工过程中不允许使用除食盐以外的其他物质。

5.6 感官、规格要求、理化指标

5.6.1 鲜活海参的感官、规格要求

感官与规格要求应符合表1的规定。

表 1 鲜活海参的感官与规格要求

项 目	要 求
色泽	呈栗褐、褐、灰绿等色
形态	体呈圆筒状，背面隆起，上有4至6行大小不等、排列不规则的圆锥形疣足(肉刺)。腹面平坦，管足密集，排列成不很规则的3纵带。口偏于腹面，具触手20个。体表无伤残，无化皮溃烂。
气味	具有固有的气味，无异味。
规格	100g以上

5.6.2 盐渍海参感官要求及理化指标

5.6.2.1 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表 2 盐渍海参的感官要求

项 目	要 求
色泽	呈黑色或灰褐色
组织形态	肉质组织紧密，富有弹性；体形完整，肉质肥满，刺挺直，切口整齐。
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质，体内无泥沙，体表无明显盐结晶。

5.6.2.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 盐渍海参的理化指标

项 目		指 标		
		一级品	二级品	合格品
蛋白质/（g/100 g）	≥	12	9	6
盐分（以 NaCl 计）/（g/100 g）	≤	20	22	25
水分/（ g/100 g）	≤	65		

5.6.3 干海参感官要求及理化指标

5.6.3.1 感官要求

感官要求应符合GB 31602的规定。

5.6.3.2 理化指标

理化指标应符合GB 31602的规定，并按表4的指标进行等级分类。

表 4 干海参的理化指标

项 目		指 标		
		特级品	一级品	二级品
蛋白质/（g/100 g）	≥	60	55	50

盐分（以 NaCl 计）/（g/100 g）	≤	12	20	30
水分/（g/100 g）	≤	15		
复水后干重率/（g/100 g）	≥	50		
含砂量/（g/100 g）	≤	3		

5.7 安全指标

应符合国家相关法律法规要求。

5.8 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 试验方法

6.1 感官及规格

将样品置于白瓷盘内，于光线充足、无异味的环境下采用目测、口尝、鼻嗅等方式进行检验，并用符合规格要求的直尺测量。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.2.2 盐分

按SC/T 3011规定执行。

6.2.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.2.4 复水后干重率

按GB 31602-2015附录A.4规定执行。

6.2.5 含砂率

按GB 31602-2015附录A.5规定执行。

6.2.6 固形物含量

按GB/T 10786-2006 中4.2.2.2条款执行。

6.2.7 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

海参以同一来源、同一时间收获、同批号的产品为同一检验批。

7.2 抽样方法

同一检验批的海参应随机取样。按SC/T 3016规定进行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行。鲜活海参检验项目为感官、规格，盐渍海参、干海参和即食海参检验项目为感官、水分、盐分、固形物含量、净含量，产品检验合格后方可出厂。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 新建海参养殖场；
- b) 海参生长环境发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.4 判定规则

检验结果中有两项以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复验一次，如仍有不合格项则判为不合格，安全指标检验不合格则判为不合格，不再复验。

8 标志、标签、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

应符合下列要求：

- a) 获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志产品保护专用标志和产区名称；
- b) 标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- c) 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料的标准及有关规定，容器材料应无毒、无异味、清洁卫生。包装应牢固、严密。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨，运输中应防止日晒、受潮、虫害、有毒物质的污染及其他损害，宜采用冷藏或冷冻运输。

8.4 贮存

产品应贮存干燥阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。鲜（活）海参可在水池等蓄养设施中暂养，养殖用水应满足NY 5052规定。即食海参冷藏温度为0℃~5℃，冷冻温度为-18℃以下；盐渍海参为0℃以下；干海参为阴凉干燥处。

附 录 A

(规范性)

大连海参地理标志产品保护范围

大连海参地理标志产品保护范围见图A. 1



图 A. 1 大连海参地理标志产品保护范围