

山 东 省 地 方 标 准

DB 37/T XXXX—XXXX
代替 DB 37/T 1241-2014

地理标志产品 烟台海参

Product of geographical indication—Yantai 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。

— — 发布

— — 实施

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。

本文件代替DB37/T 1241—2014《地理标志产品 烟台海参》，与DB37/T 1241—2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“要求”中部分内容（见 6.2、6.3）；
- b) 更改了“要求”中部分内容（见 6.5.2、6.5.3、6.6.3、6.6.4、6.7.3、6.7.4、6.7.5、6.8，2014 版 6.3.2、6.3.3、6.4.3、6.4.4、6.5.3、6.5.4、6.5.5、6.6）
- c) 更改了“试验方法”的部分内容（见 7.1、7.3、7.4，2014 版 7.1、7.3、7.4）。

本文件由山东省农业农村厅提出并组织实施。

本文件由山东省农业标准化技术委员会渔业标准化分技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为DB37/T 1241—2009，2010年第一次修订，2014年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

地理标志产品 烟台海参

1 范围

本文件规定了烟台海参的地理标志产品保护范围、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于地理标志产品保护管理部门批准保护的地理标志产品烟台海参。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11607 渔业水质标准
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
- SC/T 3215 盐渍海参
- DB37/T 442 无公害食品 刺参养殖技术规范
- DB37/T 703 刺参苗种生产技术规程
- DB37/T 4271 地理标志专用标志使用管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烟台海参 yantai sea cucumber

在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，自然生长或采用本地亲本育苗、养成和海底增殖长成的刺参。包括鲜活品和用加工工艺制作而成的盐渍品和干品。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品烟台海参保护范围位于东经 $119^{\circ} 33' \sim 121^{\circ} 56'$ ，北纬 $36^{\circ} 16' \sim 38^{\circ} 23'$ 之间的莱州市、龙口市、招远市、海阳市、莱阳市、莱山区、芝罘区、牟平区、蓬莱区、长岛海洋生态文明综合试验区、经济技术开发区、高新区所辖行政区域。应符合附录A。

5 产品分类

5.1 产品按加工工艺不同可分为：活海参、盐渍海参、干海参等产品。

5.2 产品按个体规格、质量的不同可分为不同的等。

5.3 产品按盐分不同可分为不同的级。

6 要求

6.1 海域自然环境

6.1.1 水温

水温周年变化为 $-1.0^{\circ}\text{C} \sim 28^{\circ}\text{C}$ 。

6.1.2 盐度与PH值

年平均海水盐度为 $28 \sim 32$ 。pH值为 $7.8 \sim 8.2$ 。

6.1.3 潮流

属沿岸往复流，流速为 $20 \text{ cm/s} \sim 50 \text{ cm/s}$ 。

6.1.4 气温

年平均气温 $11.1^{\circ}\text{C} \sim 12.6^{\circ}\text{C}$ ，累年平均无霜期为215 d。

6.1.5 风

沿海地区平均 $4 \text{ m/s} \sim 6 \text{ m/s}$ 。

6.1.6 降水量

年平均降水 735 mm。

6.1.7 底质

岩礁、沙质底。

6.1.8 水质

应符合 GB 11607 和 NY 5052 的规定。

6.2 苗种

6.2.1 自然苗种

在自然环境条件下，成熟个体进行自然繁殖所获得的苗种。

6.2.2 人工苗种

在人工条件下，以自然海区采捕的烟台海参作为亲本进行人工育苗所获得的苗种。人工苗种的生产符合 DB37/T 703 的规定。

6.3 养殖

6.3.1 海底增养殖

6.3.1.1 海区选择

应符合 6.1 的规定。宜选择风浪小，水质清澈，潮流畅通，流速缓慢，水深 2m~20m 的海区。

6.3.1.2 放苗密度

2头/m²~4头/m²。

6.3.1.3 放苗时间

每年 4月~6月或 10月~12月。

6.3.1.4 管理

底播增殖区严禁拖网渔船作业，发现敌害时应及时清除。定期进行跟踪监测，记录海参的分布、密度、生长速度、存活等情况。

6.3.2 池塘养殖

6.3.2.1 池塘条件

有独立的进排水系统，池水日交换能力 30% 以上，水深 1.5m 以上，面积 1公顷~10公顷为宜。放苗前要进行浸泡、清塘处理。

6.3.2.2 人工造礁

放苗前应在池塘内造礁。人工礁材料以石块、瓦片为主，也可使用扇贝养殖笼、旧轮胎等，呈堆状或长条形排列。礁体高度为 30cm~80cm。造礁数量为 150 m³/公顷~1500 m³/公顷。

6.3.2.3 苗种投放

苗种质量符合 DB37/T 442 的规定。放苗密度根据苗种规格确定，体长 2cm 左右的苗种投放数量以 10 万头/公顷~15万头/公顷为宜；体长 5cm 左右的苗种投放数量以 5万头/公顷~8万头/公顷为宜。

6.3.2.4 管理

换水、投喂及病害防治等日常管理按照DB37/T 442的规定执行。

6.4 加工工艺

6.4.1 加工要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备以及卫生控制程序应符合 GB 20941 的规定。

6.4.2 工艺流程

见图 1。

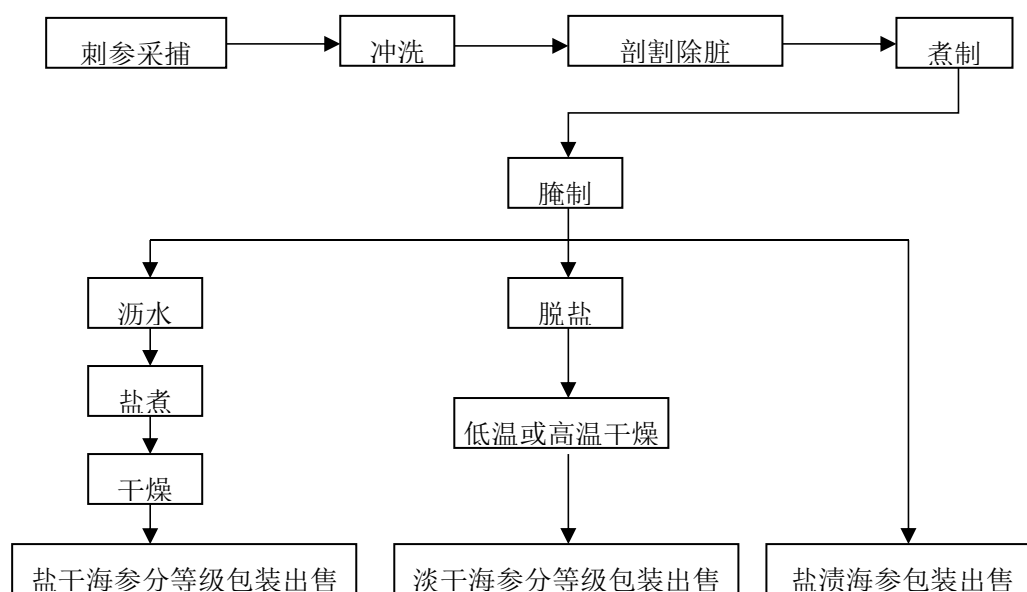


图 1 海参加工工艺

6.5 活海参

6.5.1 规格

产品规格按大小分等的要求见表 1。

表 1 规格

规格	特等	一等	二等	三等
体重, g/个	≥400	300~399	200~299	100~199

6.5.2 感官要求

见表 2。

表 2 感官要求

项目	要求
色泽	体表色泽黄绿、土黄、暗红或微黑色，带有正常色斑，亮洁。
外观	体形肥满，肉质厚实、有弹性，4~6行排列不规则的圆锥状疣足挺直。表面无溃烂现象，无肿口、形体萎缩等现象。管足吸附力强，伸缩、爬动自如。
气味	具有海参正常的气味，无异味。
杂质	体表无可见泥沙等杂质。

6.5.3 安全指标

应符合GB 2733、GB 2762和GB 2763的规定。

6.6 盐渍海参

6.6.1 规格

产品规格按大小分等的要求见表3。

表 3 规格

规格	个体重 (g)
特等	50及以上
一等	36~49
二等	21~35
三等	15~20

6.6.2 感官要求

感官要求见表4。

表4 感官要求

项目	要求
色泽	体表为黑色或褐灰色。
外观	形状呈纺锤、无瘪扭，富有弹性，口部触手内缩，圆锥状疣足实挺，体表完整、肉质肥满、无溃烂斑点；背部刀口齐直、外翻、白色；体腔紧缩、空隙小；内层纵环肌白色。

气味	具有海参正常的气味，无异味。
杂质	无可见泥沙等杂质。

6.6.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
盐分（以氯化钠计），% ≤	20	22	25
蛋白质/(g/100g) ≥	12	9	6
水分，% ≤	65		
附盐 ≤	3.0		

6.6.4 安全指标

污染物指标应符合GB 2762 的规定，农药残留应符合GB 2763 的规定，微生物指标应符合GB 29921 的规定。

6.7 干海参

6.7.1 规格

产品规格按大小分等的要求见表6。

表6 规格

规格	个体重 (g)	
	淡干参	盐干参
特等	≥10	≥15
一等	7.7~9.9	12.5~14.9
二等	6.5~7.6	8.3~12.4
三等	5~6.4	6.4~8.2
四等	<5	<6.3

6.7.2 感官要求

感官要求符合表7的规定。

表 7 感官要求

项目	要求	
	淡干参	盐干参
色泽	黑色或黑灰色。	黑色或灰白色。
外观	体形肥满，肉质厚实，肉刺挺直无残，切口整齐，无盐霜。	体形肥满，肉质厚实，肉刺挺直无残，切口整齐，有盐霜
气味	具有海参正常的气味，无异味。	
杂质	无外来杂质。	

6.7.3 理化指标

理化指标应符合表 8 的规定。

表 8 理化指标

项目	指标			
	干海参			
	特级	一级	二级	三级
盐分（以氯化钠计），% \leq	12	18	30	40
蛋白质/(g/100g) \geq	60	55	50	40
复水后干重率，% \geq	65	60	50	40
含砂量 \leq	2		3	
水分，% \leq	15			
水溶性总糖/(g/100g) \leq	3			

6.7.4 安全指标

污染物、农药残留应符合GB 2762和GB 2763的规定，微生物指标应符合GB 29921的规定。

6.7.5 添加剂

仅允许使用食盐，食盐应符合 GB/T 5461 的规定，不允许使用糖、其它物质及食品添加剂。

6.8 净含量

净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 规格

随机取10个海参，按6.5.1、6.6.1、6.7.1要求用感量0.1g 的天平逐个称量。

7.2 感官要求检验

在光线充足无异味的环境中，将样品放在白色搪瓷盘中，按6.5.2、6.6.2、6.7.2要求逐项检验，肉质及内部杂质应剖开后进行检验。

7.3 理化指标检验

7.3.1 盐分按 GB 5009.44 规定的方法测定。

7.3.2 蛋白质按 GB 31602 规定的方法测定。

7.3.3 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.3.4 附盐按 SC/T 3215 规定的方法测定。

7.3.5 复水后干重率按 GB 31602 规定的方法测定。

7.3.6 水溶性总糖按 GB/T 15672 规定的方法测定。

7.3.7 含砂量按 GB 31602 规定的方法测定。

7.4 安全指标检验

卫生指标按 GB 2733 规定的方法测定，污染物指标按 GB 2762 规定的方法测定，农药残留量按 GB 2763 规定的方法测定，微生物指标按 GB 29921 规定的方法测定。

7.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 鲜活海参检验规则

8.1.1 组批

同一养殖厂（场）或同一海域、同一天收获的同一种规格的海参归为同一检验批。

8.1.2 抽样

按SC/T 3016-2014的规定执行。

8.1.3 检验分类

8.1.3.1 出厂检验

8.1.3.1.1 产品需经生产单位质量检验部门检验合格，并符合合格证方可出厂。

8.1.3.1.2 出厂检验项目包括：

——规格；

——感官要求；

——净含量。

8.1.3.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。在下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新建海参养殖场；
- 海参生长环境发生变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 正常生产时，每年至少两次；
- 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.1.4 判定规则

8.1.4.1 感官要求检验项目应符合 6.5.2 的规定，结果判定按 SC/T 3016-2004 附录 A 或附录 B 的规定执行。

8.1.4.2 安全指标若有一项检验结果不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8.2 盐渍海参、干海参检验规则

8.2.1 组批

同一产地、同一条件下加工的同一品种、同一等级、同一规格的产品组成检验批；或以交货批组成检验批。

8.2.2 抽样

从提交检验批中随机抽取样本，抽样量不少于500g。

8.2.3 检验分类

8.2.3.1 出厂检验

8.2.3.1.1 每批产品需经厂质量检验部门检验合格后，出具合格证后，方可出厂。

8.2.3.1.2 检验项目为感官、水分、盐分、净含量。

8.2.3.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。在下列情况之一时，应进行型式检验：

- 正常生产时，每半年进行一次；
- 停产一年，恢复生产时；
- 原料变化或改变生产工艺，影响产品质量时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

8.2.4 判定规则

8.2.4.1 活海参、盐渍海参、干海参规格分别应符合表 1、表 3、表 6 的规定，经检验有 5%以上达不到标示规定则判为不合格。

8.2.4.2 感官要求检验合格率不低于 95%，判整批合格；否则判不合格。

8.2.4.3 安全指标若有一项检验结果不符合规定，则判该批产品不合格。

8.2.4.4 理化指标若有一项检验结果不符合规定，可加倍抽样对不合格项进行复验，若仍不合格，则判该批产品不合格。

9 标志、标签

9.1 标志

地理标志产品专用标志的使用按 DB37/T 4271 的规定执行。

9.2 标签

标签应符合GB 7718的规定。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

10.1.1 包装容器或材料应符合相应食品包装材料卫生标准。

10.1.2 包装容器或材料应牢固、清洁、无毒、无异味。

10.2 运输

10.2.1 鲜活海参使用保温车为宜，温度保持在 4℃~10℃。

10.2.2 运输工具应清洁卫生、无毒、无异味、注意防晒，不得与有害物品混装，防止运输污染。

10.3 贮存

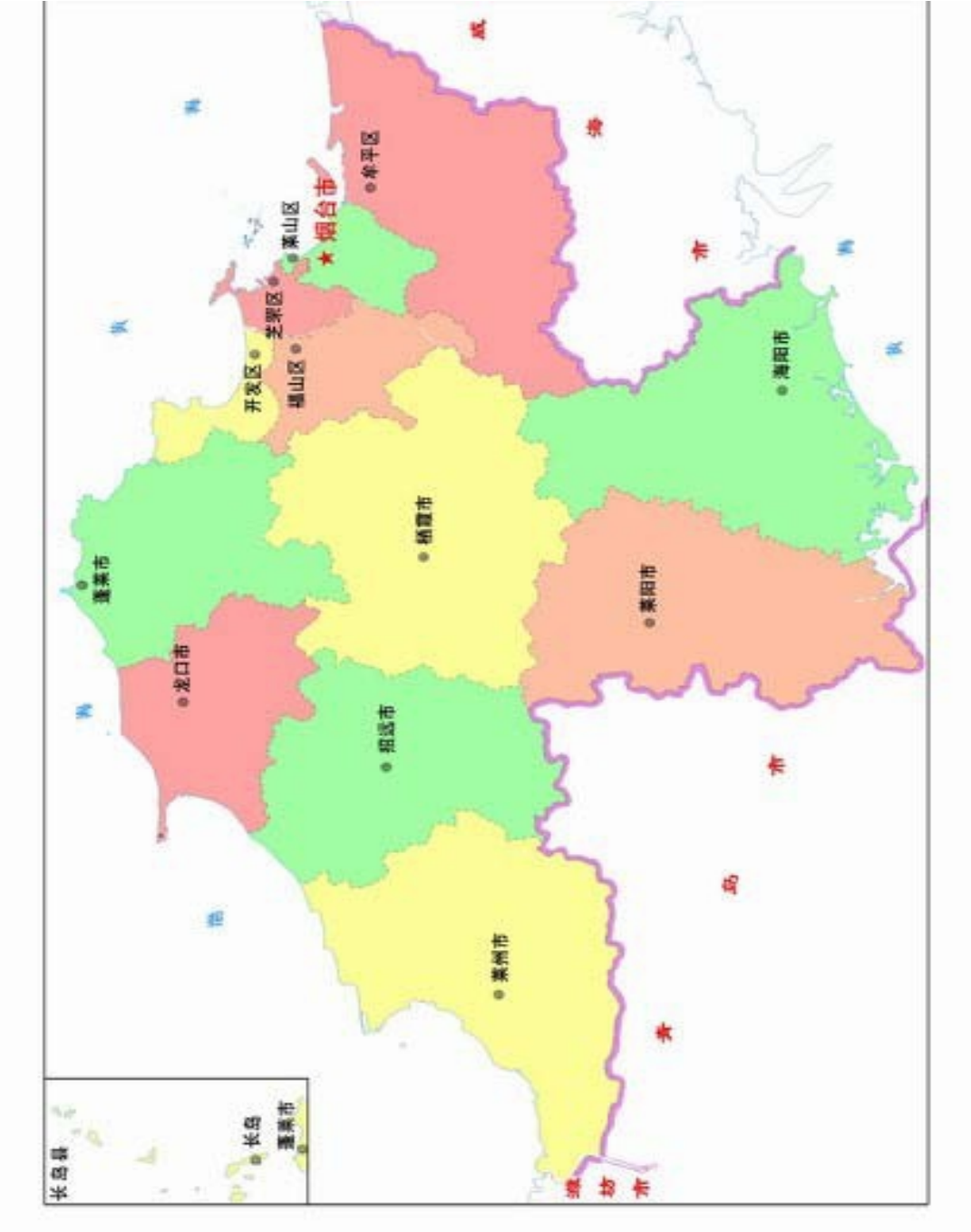
10.3.1 暂养。活海参应暂养于清洁环境中，防止有害物质的污染及其他损害；暂养用水的水质应符合海水养殖用水标准的规定。

10.3.2 干海参应贮存于干燥阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。常温下保质期 24 个月。

附录 A

(规范性附录)

烟台海参地理标志保护范围图



图A.1 烟台海参地理标志保护范围图