

# T/B

## 长岛渔业协会团体标准

T/ CDYX 002—2021

### 地理标志证明商标 长岛海参

Certification trademark of geographical indication products Sea cucumbers in  
Changdao County

2021 - 11 - 22 发布

2021 - 11 - 26 实施

长岛渔业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由长岛县渔业协会提出并归口管理。

本标准起草单位：长岛县渔业协会、中国科学院海洋研究所、市场监督管理局、中机生产力促进中心。

本标准主要起草人：唐君玮、贺强、朱安旗、刘洋、尚延鹏。

# 地理标志证明商标 长岛海参

## 1 范围

本标准规定了长岛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、贮存等内容。

本标准适用于于地理标志产品保护管理部门批准保护的地理标志产品长岛海参。

## 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，仅所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 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 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定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**长岛海参** sea cucumbers in changdao

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、养成和海底增养殖长成的刺参。包括鲜活品和用加工工艺制作而成的即食产品。

## 4 地理标志产品保护范围

地理标志产品长岛海参保护范围位于东经120°36′~120°56′，北纬37°53′~38°23′之间的长岛海洋生态文明综合试验区所辖行政区域。应符合附录A。

## 5 产品分类

5.1 产品按个体规格、质量的不同可分为不同的等。

5.2 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

海水年平均温度为11.8℃，最低温度2.8℃，最高温度25.1℃。

#### 6.1.2 盐度与 PH 值

年平均海水盐度为 29~30‰。pH 值为 7.8~8.2。

#### 6.1.3 潮流

长岛海流主要以潮流为主，余流量值不大，最大值不超过0.3m/s。

长岛海流主要受黄、渤海交换海流影响，砣矶以北水道是北黄海西进渤海的主要通道，长山水道、登州水道是渤海沿岸水东进北黄海的主要通道，余流方向北部海区以西向为主，南部海区以东向为主，其流速北部大、南部小，表层大、底层小。

养殖海区流速北部海区为0.7~1.2m/s，南部海区为0.5~0.8m/s。

#### 6.1.4 气温

年平均气温 11.1℃~12.6℃，累年平均无霜期为 215 d。

#### 6.1.5 风

9月至翌年3月多偏北风，4月至8月多偏南风。年均8级以上的大风日数为67.8天，11月至翌年1月的大风日数最多，月平均8.3~9.3天，7、8月最少，月平均值为1.9~2.0天。常风向为NNE，频率为10%；次常风向为ESE、NNW，频率为8%。

#### 6.1.6 降水量

降水多集中在6~9月，四个月降水量之和占年均降水量的70.8%。年平均降水量557.8mm，年最大降水量881.4mm，年最小降水量282.3mm。

#### 6.1.7 日照

长岛年平均日照总数为2607.7小时，年日照率为59.5%。

#### 6.1.8 底质

岩礁、沙质底。

#### 6.1.9 水质

符合 GB 11607 和 NY 5052 的规定，属于一类水质。

#### 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 海底增养殖

##### 6.3.1 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3m ~ 30 m的海区。

##### 6.3.2 放苗密度

2头/m<sup>2</sup> ~ 4头/m<sup>2</sup>。

##### 6.3.3 放苗时间

每年4月~6月或10月~12月。

##### 6.3.4 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。

#### 6.4 活海参

##### 6.4.1 规格

海参分等的要求见表 1。

表 1 海参规格

规格	特等	一等	二等	三等
体重, g/个	≥400	300~399	200~299	100~199
体长, cm	32-35	28-32	25-28	20-25

##### 6.4.2 感官要求

海参感官要求详见表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	无异味。
杂质	体表无可见泥沙等杂质。

#### 6.4.3 理化指标

每100g鲜海参与理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
水分, % ≤	77	70	65
蛋白质, % ≥	21	19	17
脂肪, % ≤	0.08	0.1	0.15
热量, kcal ≤	94	100	110
钙, mg ≥	350	330	310
铁, mg ≥	2.4	2	1.8

#### 6.4.4 安全指标

应符合GB 2733、GB 2762和GB 2763的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 规格

随机取10个海参，按6.4.1的要求用精度为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的要求逐项检验，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

### 7.4.1 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 7.4.2 农药残留量

按 GB 2763 规定的方法测定。

## 7.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

## 8 鲜活海参检验规则

### 8.1 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。

### 8.2 抽样

按SC/T 3016-2014的规定执行。

### 8.3 检验分类

#### 8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 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。

8.3.1.2 出厂检验项目包括：

- a) 规格；
- b) 感官要求；
- c) 净含量。

#### 8.3.2 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：

- 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，每年至少两次；

e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

#### 8.4 判定规则

8.4.1 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。

8.4.2 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。

### 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℃。

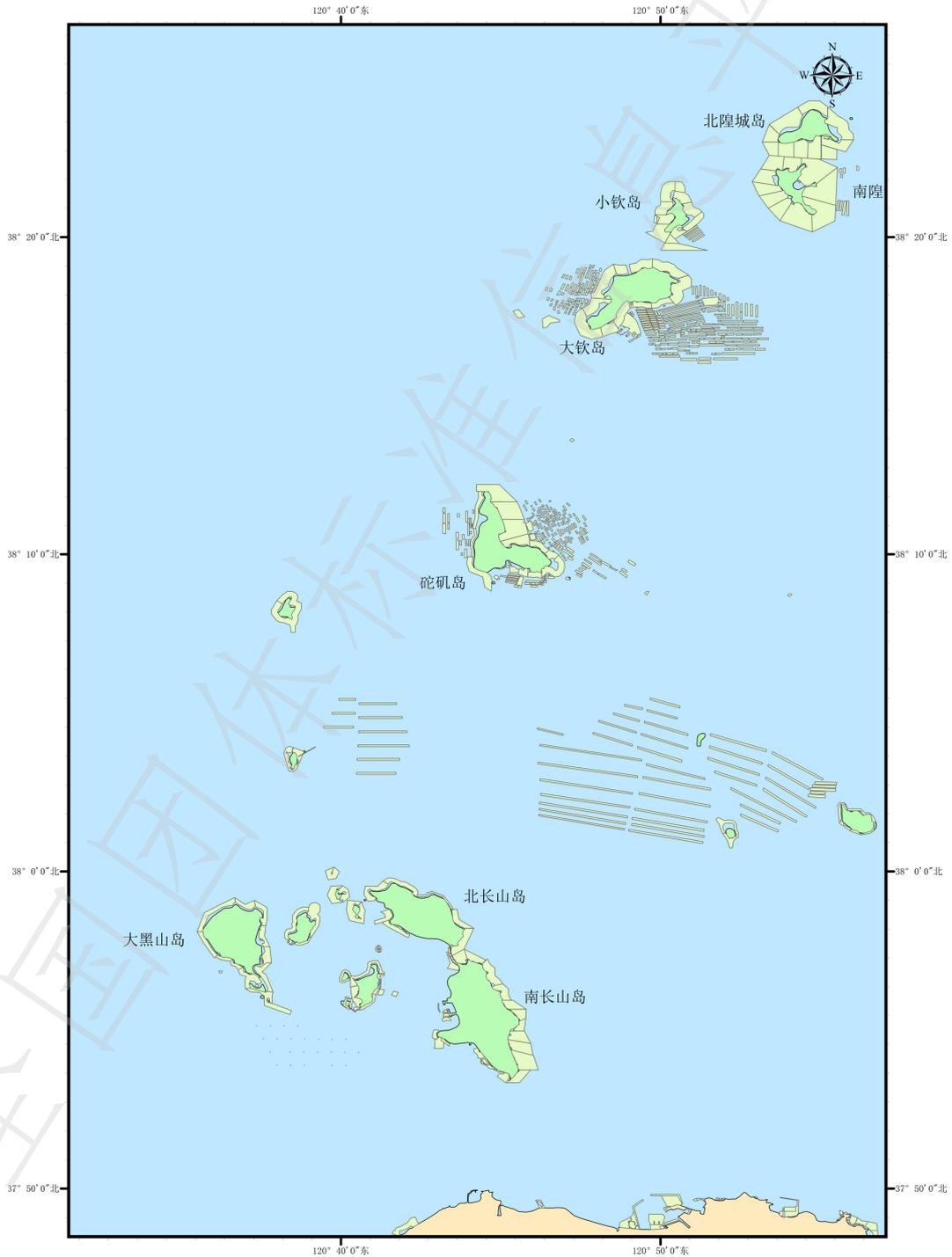
10.2.2 运输工具应清洁卫生、无毒、无异味、注意防晒,不得与有害物品混装,防止运输污染。

#### 10.3 贮存

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。

附录 A  
(规范性附录)  
长岛海参地理标志保护范围图

A.1 长岛海参地理标志保护范围详见图A.1。



图A.1 长岛海参地理标志保护范围图