

ICS 67.120.30  
X 20  
备案号: 58533-2018

# DB21

## 辽宁省地方标准

DB21/T 2865—2017

地理标志产品 大连海参

Product of geographical indication—Dalian sea cucumber

# DB21

2017 - 09 - 15 发布

2017 - 10 - 15 实施

辽宁省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准根据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。

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》的规定编写。

本标准由大连市质量技术监督局提出并归口。

本标准由辽宁省质量技术监督局批准发布。

本标准主要起草单位：大连市产品质量检测研究院，大连棒棰岛海产股份有限公司，大连财神岛集团有限公司。

本标准主要起草人：赵彤，潘炜，曲俊华，李春茂，常亚青，周遵春，孔繁东，吴岩强，孙晶，王仁波。

本标准为首次发布。



DB21

# 地理标志产品 大连海参

## 1 范围

本标准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。

本标准适用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》批准保护的大连海参。

## 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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 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 31602-2015 食品安全国家标准 干海参
- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- DB21/ 2392-2014 食品安全地方标准 即食海参
- 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 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° 58' 至123° 31'，北纬38° 43' 至40° 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。

## 4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 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。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

#### 5.1.1 海水温度

海水温度1℃~25℃。

#### 5.1.2 潮差

1.5 m ~2 m (最大4 m~4.5m)。

#### 5.1.3 盐度

盐度30 ~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
----	----

表1（续）鲜活海参的感官与规格要求

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	100克以上

## 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、气味	具有本品固有的滋气味，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) $\geq$	12	9	6
盐分(以 NaCl 计) / (g/100 g) $\leq$	20	22	25
水分/ (g/100 g) $\leq$	65		

## 5.6.3 干海参感官要求及理化指标

感官要求及理化指标应符合GB 31602-2015中的相关规定。

## 5.6.4 即食海参感官要求及理化指标

感官要求及理化指标应符合DB21/ 2392-2014中的相关规定。

## 5.7 安全指标

应符合国家相关标准规定。

## 5.8 净含量

应符合JJF 1070的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官检验

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。

## 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。

## 6.3 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检验、规格，盐渍海参、干海参和即食海参检验项目为感官检验、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。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- 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、贮存

### 8.1 标志、标签

- 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。

DB21

附录 A  
(规范性附录)  
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