

DB 2111

盘 锦 市 地 方 标 准

DB2111/T XXXX—2023

地理标志产品 盘锦河豚

Product of geographical indication—Panjin puffer fish

（征求意见稿）

（本稿完成时间：2023年9月12日）

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

盘锦市市场监督管理局 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	2
5 自然环境	2
6 品种	2
7 养殖加工	2
8 产品质量	2
9 检验方法	3
10 检验规则	3
11 标志、标签、包装、储存和运输	4
参考文献	5

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2005年第78号令《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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由盘锦市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：盘锦市市场监督管理局、辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）、盘锦市华鲈产业开发有限公司。

本文件主要起草人：张闯、孙百红、李春竹、文武、李昂、刘峰。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门：盘锦市市场监督管理局（盘锦市兴隆台区石油大街158号，0427-2269052）

文件起草单位：辽宁省标准化研究院（沈阳市和平区永安北路8号，024-23881581）

地理标志产品 盘锦河豚

1 范围

本文件规定了地理标志产品盘锦河豚的保护范围、自然环境、品种、养殖加工、产品质量、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存和运输。

本文件适用于国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）依据《地理标志产品保护规定》批准保护的盘锦河豚。

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 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B₁的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.206 食品安全国家标准 水产品中河豚毒素的测定
- 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 27624 养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC 2018 红鳍东方鲀
- SC/T 3124 鲜、冻养殖河豚鱼
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- DB21/T 2370 红鳍东方鲀工厂化养殖技术规程
- DB21/T 2371 红鳍东方鲀采捕、运输及配送技术规程
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盘锦河豚 Panjin puffer fish

在地理标志产品保护范围内养殖，质量符合本文件要求的河豚。

4 地理标志产品保护范围

盘锦河豚地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告2009年第108号批准的范围，即辽宁省盘锦市现辖行政区域内(地理坐标:北纬40° 39' ~ 41° 27' ,东经121° 25' ~ 122° 30')。

5 自然环境

年平均日照时数2 648h,年平均气温9.5℃,无霜期190d,年平均降水量655.2mm。水质符合GB 11607要求。

6 品种

红鳍东方鲀,应符合SC 2018要求。

7 养殖加工

7.1 养殖

7.1.1 养殖条件:保护区范围内水温12℃~28℃,溶氧量 $\geq 5\text{mg/L}$,海水盐度15%~32%。

7.1.2 工厂化养殖按DB21/T 2370要求执行。

7.2 加工

7.2.1 按GB/T 27624执行。

7.2.2 生产过程应详细记录,记录内容应真实、完整,记录保存期限不应少于2年。

8 产品质量

8.1 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求
色 泽	表皮具有红鳍东方鲀固有斑纹和色泽;肌肉具有鱼肉自然色泽
气 味	具有河豚固有气味,无异味
组织形态	肌肉组织紧密、有弹性
杂 质	无正常视力可见外来杂质
蒸煮试验	蒸煮后,具有河豚鱼正常的鲜味,肉质洁白,肌肉组织细腻,滋味鲜美

8.2 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	要求
蛋白质/ (g/100g)	≥18.0
维生素B ₁ / (g/100g)	≥1.26
氨基酸/ (g/100g)	≥11.0
脂肪/ (g/100g)	≥0.26
不饱和脂肪酸/ (g/100g)	≥15.36

8.3 河豚毒素

河豚毒素含量不应超过2.2mg/kg。

8.4 污染物和兽药残留

应符合GB 2733规定。

8.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

- 9.1 感官检验：按 SC/T 3124 规定的方法执行。
- 9.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法执行。
- 9.3 维生素 B₁：按 GB 5009.84 规定的方法执行。
- 9.4 氨基酸：按 GB 5009.124 规定的方法执行。
- 9.5 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法执行。
- 9.6 不饱和脂肪酸：按 GB 5009.168 规定的方法执行。
- 9.7 河豚毒素：按 GB 5009.206 规定的方法执行。
- 9.8 污染物和兽药残留：按 GB 2733 规定的方法执行。
- 9.9 净含量：按 JJF 1070 规定的方法执行。

10 检验规则

10.1 产品组批

同一产地、相同养殖条件、同一批生产的盘锦河豚为一个组批。

10.2 抽样

按GB/T 30891规定执行。

10.3 检验分类

10.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。检验内容包括感官、净含量、包装、标志。

10.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- b) 有关行业主管部门提出型式检验要求；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- e) 正常生产时，每年一次的周期性检验。

10.4 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判断为合格。

11 标志、标签、包装、储存和运输

11.1 标志

获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》规定。

11.2 标签

内容应符合GB 7718的规定。

11.3 包装

应符合SC/T 3035要求。

11.4 储存、运输

按SC/T 3124、DB21/T 2371规定执行。

参 考 文 献

- [1] 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》
-