

DB130

唐山市地方标准

DB1302/T XX—2022

地理标志产品 滦南虾油生产技術规程 (征求意见稿)

2022-xx-xx 发布

2022-xx-xx 实施

唐山市市场监督管理局 发布

前 言

本文件根据《地理标志专用标志管理办法（试行）》、GB/T 17924 — 2008《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构与起草规则》的要求编写。

请注意:本文件的某些内容可能涉及专利内容。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任

本文件由唐山市市场监管管理局提出。

本文件起草单位：滦南县海产品加工协会、滦南县市场监督管理局。

本文件主要起草人：周爱民、孟爱芹、陈飞。

地理标志产品 滦南虾油生产技术规程

1 范围

本文件规定了地理标志产品 滦南虾油的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、加工要求、产品质量、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的滦南虾油。

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

GB2721 食品安全国家标准 食用盐

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列定义和术语适合本文件。

3.1

虾油

虾油又称卤虾油，是以新鲜海虾和盐为原料，经自然发酵、提炼而成的液态调味品。

3.2

滦南虾油

在本文件第4章规定区域范围内，以规定的原料、工序生产的，具有本文件规定特性的虾油。

4 地理标志产品保护范围

河北省唐山市滦南县南堡镇、柏各庄镇、坨里镇、胡各庄镇、河北滦南经济开发区 4 镇 1 区。见附录 A。

5 自然环境

产区年均日照 2853 小时,平均气温 10.5℃,降水量 658 毫米以上,无霜期 186 天以上。年极端最高气温 39.9℃,年极端最低气温 - 23.1℃。稳定通过 10℃的积温 3172.1℃ ~ 3367.8℃,适宜虾油发酵。

6 加工要求

6.1 原料要求

6.1.1 虾

选取第 4 章区域范围内清明到夏至间捕捞的海虾为原料,以乌虾为主,允许掺少量青虾、小鱼、白虾。虾体要求新鲜、无异味,无腐败变质,并符合 GB 2733 的要求。

6.1.2 食盐

应符合 GB 2721 的规定,产地在河北唐山一带。

6.1、3 生产用水

选取当地地下水,水质应符合 GB 5749 的规定。

6.2 加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

6.3 工艺工艺

6.3.1 工艺流程

原料挑选→拌盐装缸→晾晒发酵→打耙搅拌→坐稠 (zhòu) 羹 (wěi) 油→灌装→出厂检验→成品出库。

6.3.2 原料前处理

海虾进厂后应及时装缸。装缸前将海鱼、海草等杂质及腐败变质的海虾挑出。

6.3.3 加工要点

6.3.3.1 拌盐装缸

选 200kg 容量陶缸发酵,用苇子或竹片手工编织成的圆锥形酱棚楼作为缸盖。将原料虾与食盐按 5: 1 的比例搅拌均匀,装至距离缸口 20cm 处,加入 0.3cm 厚的食盐封口。

6.3.3.2 打耙搅拌

白天把缸盖揭开,让日光充分照射,促进缸里的虾发酵。表面气泡拱成鼓包形状时,用酱耙翻搅,每天至少搅拌 5-6 次,每次打耙 10 下以上,至搅拌均匀。气温升高时,搅拌次数每天增加 2-3 次。

6.3.3.3 坐稠 (zhòu) 羹 (wěi) 油

总发酵时间不少于 6 个月。

将稠子甑进缸里，固定。渗到稠子里面的即是发酵好的虾油。用竹制提斗将虾油撇出。

6.3.3.4 稠（zhòu）子的制作

选当年、唐山沿海生柳条，去皮后手工编织成长圆柱形篮子，外边用两层纱布包裹，纱布须洁净，细度 160 目以上。

7 成品质量

7.1 感官质量

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	外观呈褐色	视觉检验法
气味	具有虾油固有的香气，不得有腐臭气味	嗅觉检验法
滋味	具有虾油固有的鲜美滋味，不得有其他不良异味	味觉检验法
体态	澄清，不混浊，无异物，允许有少量蛋白质沉淀	视觉检验法

7.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标		检测方法
		优级	一级	
可溶性无盐固形物（g/100g）	≥	15.0	13.0	GB 18186
氨基酸态氮(g/100g)	≥	1.00	0.85	GB 5009.235
总氮(g/100g)	≥	1.2	1.0	GB 5009.5
食盐(以NaCl计) %	≤	22	25	GB 5009.44

7.3 卫生指标

应符合 GB 10133 规定。

7.4 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一天生产的同一等级的产品为一批。每批产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格产品方可出厂。

8.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶（袋），总取样量不少于 1000ml，分别做感官、理化、微生物检验和留样。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品应检验合格后方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量和理化指标。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

8.3.2.2 型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

- a)正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- b)国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- c)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d)对质量有争议，需要仲裁时。

8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

8.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，不能使用滦南虾油地理标志产品标志。

微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志。

9.1.2 产品标签标注符合 GB 7718 标准和相关法律法规的要求；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

9.3 运输

运输中应防止受潮、日晒，防止与有毒、有害物质混贮，运输工具应干净卫生。

9.4 贮存

产品应贮存在通气、干燥的仓库内，保持包装完整，严禁与有毒、有害、有异味物质同库存放。

在上述条件下，产品保质期不低于 24 个月。

附录 A
(规范性附录)
地理标志产品 滦南虾油保护范围

A.1 地理标志产品 滦南虾油保护范围

