

唐山市地方标准 《地理标志产品 滦南虾油生产技术规程》 编制说明

一、制定标准的必要性和意义

虾油在民间又称卤虾油。滦南虾油以滦南海域鲜乌虾为原料，在得天独厚的地理环境、气候条件下，采用独特的加工工艺加工而成。近年随着人们饮食习惯向低盐、低脂、低糖的转变和技术的发展，滦南人独创了“多捣少盐”的加工方式，所产“滦南卤虾油”在保留原风味的基础上，延长了产品保质期、提升了产量，符合了现代人的饮食习惯。

滦南虾油以其咸鲜合一、滋味见长、清香爽口，富含多种人体所需的多种氨基酸和磷、钾、硒、碘、锌等微量元素，成为水产调味料中的珍品。因其独特的地理环境、酿造技艺和悠久的历史，有很强的地域性和独特品质、特色，具有很高地理标志产品保护价值。2017年11月，滦南县政府向原国家质检总局申报了滦南虾油、滦南虾酱2项地理标志产品保护。2022年2月，国家知识产权局发布473号公告，批准了“滦南虾油、滦南虾酱”产品地理标志产品保护。

据资料显示，地理标志农产品附加值普遍比同类产品价格高出20-90%，可以大大提高从事地理标志农产品生产的农民的收入。

入，在促进当地农业发展的同时，还可以带动相关的交通运输、加工包装、旅游替饮等产业的发展。

为充分展示滦南虾油的历史文化底蕴，提升滦南虾油的知名度，促进了该产业的快速发展，更好带动当地农民增收、农业增产、农村发展，扶植地标农业的发展，按《地理标志标识管理办法（试行）》、《标准化法》等法律法规要求，起草了本标准。

二、编制过程简介

1、成立起草组

2017年6月，县市场监督管理局、滦南县海产品加工协会组织相关参与单位，成立了《地理标志产品 滦南虾油生产技术规程》标准编制小组。

2、标准起草过程

首先起草单位组织起草者是学习了市市场监管局文件、会议要求和《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》和搜集了国内、省内相关行业虾油加工过程研究和营养分析资料，分析了近年来的产品检验检测数据，并对批准的地理标志产品使用区域内的生产企业进行了调研，了解了其生产工艺，并组织相关的样品进行了试验。结合调研和试验数据，起草组成员多次进行了认真讨论，2019年5月，经过起草组成员反复修改和研讨后，形成标准草案。随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》的发布实施，标准草稿又经反复修改。

3.征求意见及技术审核情况

2020年12月，由工作组牵头负责通过电话沟通、文稿邮寄等方式公开征求意见，向行业主管部门、科研院校、养殖户、经销商、食用者及承担过水产品检验的检验检测机构及有代表性的标准利益方发函征求意见。

工作组根据审查意见对标准送审稿作了修改和完善，于2020年12月形成标准征求意见稿、编制说明及其它相关文件。

2021年5-6月，对标准中各项指标进行试验验证。

2022年4月，再次征集意见进行修改。

三、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

（一）基本原则

编制遵循“先进性、实用性、统一性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照GB/T 1.1-2020的要求进行编写。

（二）制定依据

依据《标准化法》、《地理标志标识管理办法（试行）》、《关于深入开展消费扶贫助力打赢脱贫攻坚战的指导意见》等相关法律法规的要求，标准编写格式、内容符合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》和GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》。标准中引用的国家、行业、地方标准及相关法律法规的内容与本标准协调一致。

本产品质量要求中理化卫生指标与同类产品比较，优于或等同于相关行业标准。比较结果见下图：

GB 10133 《水产调味品卫生标准》

SB/T 10324 《鱼露》

NY/T 1710 《绿色食品 水产调味品》

项目	指标对比						标准水平对比
	溧南虾油 DB1302/TXXX		(SB/T 10324-1999)			NY/T 1710-2020	
	优级	一级	一级	二级	三级	---	
氨基酸态氮 (g/100ml)	≥ 1.00	≥0.85	≥ 0.90	≥ 0.65	≥ 0.40	≥0.85	等同/优于
总氮(g/100ml)	≥ 1.2	≥ 1.0	≥ 1.2	≥ 0.87	≥ 0.54	--	优于
食盐(以 NaCl 计) %	≤22	≤25	≥25			≤25	优于
卫生、微生物 指标	符合 GB 10133 规定		符合 GB 10133				同于

四、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

标准规定了溧南虾油的术语和定义、区域范围、自然环境、加工要求、产品质量、标志、包装、运输及贮存。

1、标准名称“地理标志产品 溧南虾油生产技术规程”，以区别未获地理标志保护产品，突出地理标志产品的限定作用。

2、名词和术语

对溧南虾油进行了解释与阐述。

3、区域范围、自然环境和加工工艺

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。

明确了原料虾、盐、水的要求，对加工环境提出了要求。**原料要求虾**：以乌虾为主，掺少量青虾、小鱼、白虾。选取区域范围内清明到夏至间捕捞的虾，要求新鲜、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2733 的要求；**食盐**：应符合 GB 5461 的规定，产地在河北唐山一带。**水**：符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准要求；**加工环境**：应符合 GB 14881 的规定。

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

4 品质

关注顾客满意，从滦南卤虾油的鲜，安全卫生等方面提出了要求，感官、营养指标的确定主要依据产品实测数据，参考 SB/T 10324-1999《鱼露》、NY/T 1710-2020《绿色食品 水产调味品》标准，本标准提出了氨基酸态氮的要求。氨基酸态氮是能够使虾油的味儿更为美味爽口，服用对人体也是有非常大的益处。

结合本地生产实际和市场中不同顾客群的需求，标准中将滦南卤虾油分了特级、一级二个等级。因滦南虾鱼独特的环境和加工工艺，产品低盐，更符合现代人的饮食习惯对健康饮的要求，本标准食盐含量限定 22%和 25%。

本标准中理化指标确定，依据了产品检测数据。

卫生指标引用了 GB 10133 水产调味品卫生标准国家相关标准。

5 试验方法

引用了相关国家标准。

五、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及

国内外同类标准水平的对比情况

本标准未采用国际、国外相关标准。

由于标准制定的主要内容是从滦南虾油的实际发展情况出发，对术语和定义、质量要求、安全卫生要求、检验规则、包装、标识、运输、贮存、保质期等进行规范。因此，目前未有与本标准相关的国际、国外标准。

六、与现行法律、法规和上级标准的关系

本标准编制过程中，主要遵循 GB/T1.1 标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写，并参考了部分国家、行业标准，标准结合滦南县实际情况制定，编制符合国家对标准结构、内容的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

本标准中卫生指标引用中 GB 10133 的要求。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

八、贯彻标准的要求和措施建议

为了促进地理标志产品 滦南虾油产业的快速发展，扩大其影响力，新标准发布后应积极组织对地理标志产品保护范围内的生产企业进行宣贯培训，确保标准在实施前被积极采用。

标准编写小组

2022 年 5 月