

DB1302

唐山市地方标准

DB1302/T 552—2022

地理标志产品 滦南虾油生产技术规范

地方标准信息服务平台

2022-08-15 发布

2022-08-25 实施

唐山市市场监督管理局 发布

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《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《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。

本文件由滦南县市场监督管理局提出。

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、李蕊、孟爱芹、陈飞。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 滦南虾油生产技术规范

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

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/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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

滦南虾油

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

4 地理标志产品保护范围

限于国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的範圍，即：河北省唐山市滦南县南堡镇、柏各庄镇、坨里镇、胡各庄镇4个镇现辖行政区域，见附录A。

5 自然环境

产区年均日照 2853 h，平均气温 10.5℃，降水量 658 mm 以上，无霜期 186 d 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℃。

6 加工要求

6.1 原料要求

6.1.1 虾

选产地范围内清明至小满期间的鲜乌虾为原料，允许含少量其他鲜虾，鲜乌虾占比≥90%。虾体应新鲜、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2733 的规定。

6.1.2 食盐

选产地范围内生产的高钠海盐，并应符合 GB/T 5461 的规定。

6.2 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6.3 工艺流程

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。

6.4 加工要点

6.4.1 原料挑选

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虾挑出。

6.4.2 拌盐装缸

使用本地产的口大底小的陶缸，缸盖（俗称酱棚簋）用芦苇或竹片手工编织成圆锥形，外侧面从顶端至边长约 1/2 处覆防水材料。将虾与食盐按 5:1 的比例搅拌、装缸，装至距缸口约 20 cm 处时，加入约 0.3 cm 厚的食盐封口，加盖。

6.4.3 晾晒发酵

装缸 2 d 后，采用日晒夜露的方法，白天揭开缸盖，充分照射日光，促进发酵。

6.4.4 打耙搅拌

待表面逐渐有气泡冒出，拱成鼓包时即开始搅拌。用优质柳木制成的四棱锥体酱耙翻搅，每天搅拌 5~6 次，每次打耙 10 下以上，直至搅拌均匀。气温升高时，搅拌次数每天增加 2~3 次。发酵时间不少于 6 个月。

6.4.5 坐稠（zhòu）甾（wěi）油

6.4.5.1 稠子制作

采用本地当年生长的粗细均匀的柳条，去皮后手工编织成长圆柱形篮子，用 160 目纱布包裹两层，

高温消毒后制成稠子。

6.4.5.2 稠油

将稠子坐入缸里，用横棍压在稠子上别在缸腔内，固定。待虾油渗到稠子里。

7 产品质量

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	呈褐色，清而不混	取适量样品置于透明玻璃容器内，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味、品其滋味。
气味、滋味	具有滦南虾油固有的气味、滋味。气味鲜浓清香，无异味。口感咸鲜合一，味极鲜美，余味绕口。	
状态	澄清，不混浊，允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质。	

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/100ml）	≥	15.00	13.00	GB/T 18186
氨基酸态氮(以氮计) / (g/100ml)	≥	1.00	0.85	GB 5009.235
全氮(以氮计) / (g/100ml)	≥	1.20	1.00	GB 5009.5
食盐(NaCl) %	≤	22	25	GB 5009.44

7.3 安全指标

应符合 GB 10133 规定。检测方法按 GB 10133 规定执行。

7.4 净含量

应符合《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

以同一天生产的同一等级的产品为一批。每批产品应由企业质检部门按本文件规定检验合格后方可出厂。

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 1000 mL，用于检验样品和留样。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量、理化指标、菌落实总数和大肠菌群。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。

8.3.2.2 型式检验每年一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 正式生产后，生产工艺改变可能影响产品质量时；
- b) 停产一年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

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文件规定时判为合格品。

8.4.2 出厂检验项目如有一项不符合本文件（微生物指标除外）规定，可以加倍抽样复检。复检结果仍不符合本文件，则判该批产品不合格。微生物指标有一项及以上不合格则判该批产品不合格，不得复检。

8.4.3 型式检验项目有一项及以上不符合本文件规定，判为型式检验不合格。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 产品标签标注应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志专用标志。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的规定。

9.3 运输

运输中应防止受潮、日晒，不得与有毒、有害、有异味物质混运，运输工具应洁净。

9.4 贮存

产品应贮存在通气、干燥的仓库内，保持包装完整。不得与有毒、有害、有异味物质同库混贮。

附 录 A
(规范性)
滦南虾油地理标志保护范围

A.1 滦南虾油地理标志保护范围

见图 A.1。

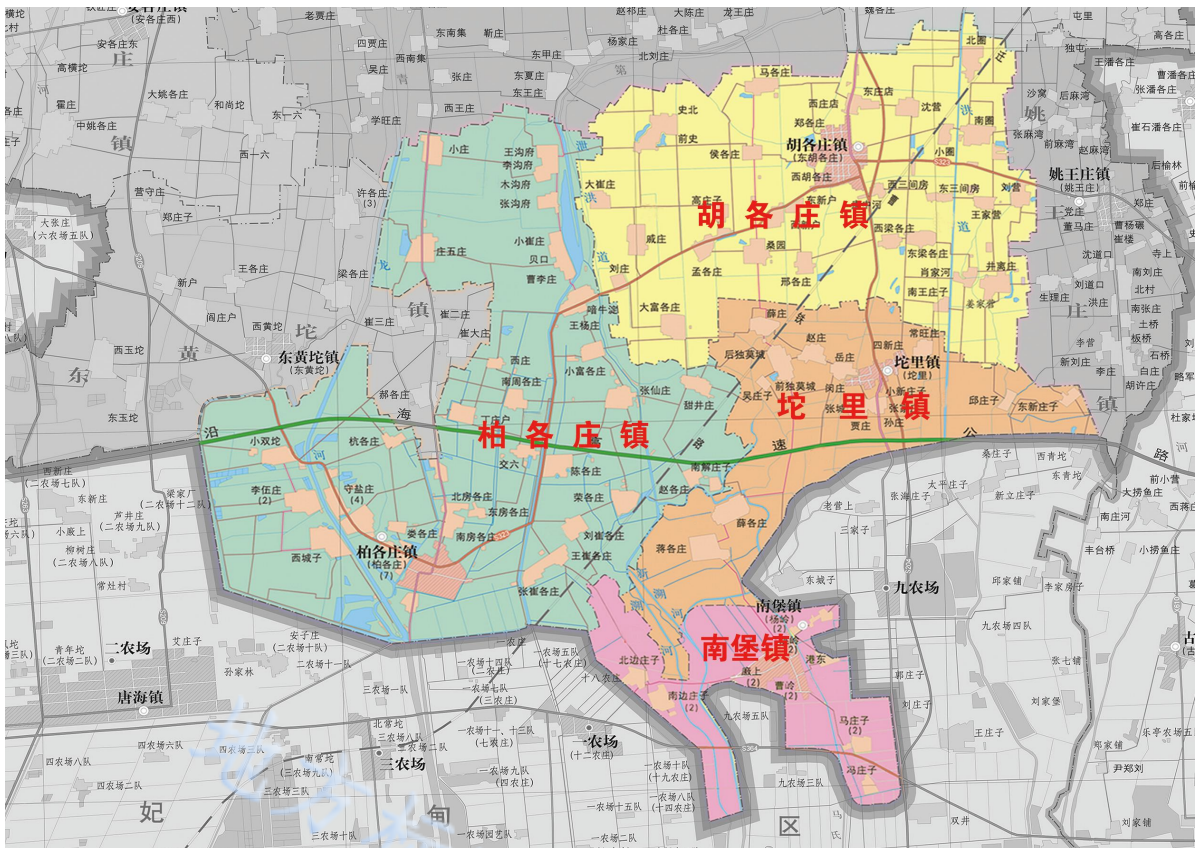


图 A.1 滦南虾油地理标志保护范围图