

ICS

备案号:

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 1218—2009

地理标志产品 莱州梭子蟹

2009-04-27 发布

2009-05-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》与 GB/T17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由莱州市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：莱州市质量技术监督局、莱州市海洋水产研究所、莱州市海洋与渔业局、莱州市大华水产有限公司。

本标准主要起草人：王安邦 任广文 杨学宋 孙瑞晓 李国江

地理标志产品 莱州梭子蟹

1 范围

本标准规定了莱州梭子蟹地理标志产品的保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的莱州梭子蟹。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB11607 渔业水质标准

NY5052 无公害食品 海水养殖用水水质

3 地理标志产品保护范围

莱州梭子蟹的地理标志保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

4.1 莱州梭子蟹

渤海莱州湾东经119° 16′ 、120° 32′ 、北纬37° 4′ 、37° 40′ 海域及滩涂产出的活体三疣梭子蟹。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 区域范围：本区域地处渤海莱州湾东经 119° 16′ 、120° 32′ 、北纬 37° 4′ 、37° 40′ 海域及滩涂。

5.1.2 光照：累年平均 2726h。

5.1.3 水温：区域范围内四季海水温度变化在 0℃～28℃之间。

5.1.4 盐度：海水盐度范围为 25～32。

5.1.5 pH 值：pH 值为 7.99～8.25。

5.1.6 水质：水质符合 GB11607、NY5052 标准的规定。

5.1.7 底质：滩涂多为粉沙质，海域多为砂质和泥沙质。

5.1.8 降雨量：年平均降雨量 690mm。

5.1.9 潮差：平均潮差 0.9m，最大可能潮差 2.2m。

5.1.10 饵料：鱼、虾、蓝蛤、杂色蛤、鸭嘴蛤等天然饵料。

5.2 捕捞期

每年4月～5月、9月～10月

5.3 感官指标

感官指标见表1

表1感官指标

项 目	指 标
外观	头胸甲坚硬，青绿色，腹面灰白色。体表色泽正常，光洁，无附着物，纹理清晰。有完整的双螯和步足。背甲的两侧有明显两处白斑，脐上部无胃印，具活力。
滋气味	具有梭子蟹固有的鲜、腥气味，无异味，口感佳。
鳃	鳃丝清晰，白色或微褐色，无异味。
组织	肌肉纹理清晰、紧密、有弹性。
体态	体形肥满，用手指压腹面有坚实感。
水蒸试验	具海水蟹固有的鲜美滋味，无异味，肌肉组织紧密有弹性。

5.4 产品规格

根据产品个体质量大小分为四种规格见表2

表2 产品规格

单位为克

规格	特大	大	中	小
个体质量	>400	>300-400	>200-300	100-200

5.5 卫生指标

应符合GB2733的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 在光线充足，无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行外观、滋气味、鳃、活力等感官检验。

6.2 水蒸试验

水蒸试验：在容器中加入500ml～1000ml的饮用水，将水烧开后，将洗净的2只～3只整蟹放于容器中，蒸8min～12min后打开盖，闻气味，品尝肉质。

6.3 规格检验

梭子蟹从水中取出后，沥水1min后，用分度值为1克的衡器称量。

6.4 卫生指标检验

按GB2733规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

海捕蟹以同时捕获、置于同船舱的为一个检验批；养殖蟹以同一养殖场、同时收获的、养殖条件相同的为一个检验批次。

7.2 抽样方法

每批产品应随机抽取5只～10只用于感官检验，随机抽取3只以上用于其他指标检验。

7.3 试样制备

取3只以上梭子蟹清洗后，取可食部分，绞碎混合均匀后备用；试样量为200g，分为两份，其中一份用于检验，另一份作为留样。

7.4 检验分类

7.4.1 出厂检验

出厂检验为感官指标。

7.4.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，有下列情况之一须进行型式检验：

- 第一次从某一海域捕获的梭子蟹及新建养殖厂或首次养殖的梭子蟹；
- 海域环境或养殖条件发生变化，可能影响产品质量时；
- 国家质量监督机构提出，进行型式试验要求时；
- 正常生产时，每年至少进行一次周期性检验。

7.5 判定规则

7.5.1 所检项目均符合标准要求，则判该批产品合格。

7.5.2 感官检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复检，以复检结果为准。

7.5.3 安全指标的检验结果中有一项指标不合格，则判为不合格；不得复检。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 标志

销售包装或标签上应标明产品名称、规格、数量、执行标准、企业名称、地址、产地、捕获日期。

8.2 包装

8.2.1 包装材料

所用包装材料应坚固、隔热、洁净卫生、无毒、无异味、无污染。

8.2.2 包装要求

蟹足扎紧，将活蟹腹部向下，整齐排列于容器中，可充氧。容器应洁净卫生、无毒、无异味、无污染。

8.3 运输

8.3.1 活蟹在低温清洁的环境中运输。

8.3.2 运输工具应清洁卫生、无异味、运输中防止日晒、虫害、有毒物质的污染，不得靠近或接近有腐蚀性的物质。

8.4 贮存

活梭子蟹应暂养、贮存于洁净环境中，防止有害物质的污染及其他损害。

附 录 A
(规范性附录)
莱州梭子蟹地理标志产品保护范围图

