

DB36

江西省地方标准

DB 36/ XXXXX—XXXX

地理标志产品 婺源荷包红鲤

product of geographical indication_ cyprinus carpio var. wuyuannensis

(征求意见稿)

(本稿完成日期:)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 地理标志保护范围	1
4 术语和定义	1
5 要求	2
5.1 自然环境	2
5.2 养殖管理	2
5.3 产品特征	2
5.4 理化指标	2
5.5 卫生指标	2
6 检验方法	3
6.1 感官检验	3
6.2 理化指标	3
6.3 卫生指标	3
7 检验规则	4
7.1 检验批	4
7.2 抽样	4
7.3 检验分类	4
7.4 判定规则	4
8 标志、包装、运输和贮存	5
8.1 标志 \	5
8.2 包装	5
8.3 运输	5
8.4 贮存	5

前 言

本标准根据GB17924-1999《原产地域产品通用要求》及《地理标志产品保护规定》制定。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要单位：婺源县质量技术监督局、婺源县江源科技农业发展有限公司。

本标准主要起草人：余国琴，郑进生，洪一江，万金发。

地理标志产品 婺源荷包红鲤

1 范围

本标准规定了婺源荷包红鲤的地理标志保护范围、术语和定义、质量要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的婺源荷包红鲤的鲜、活鱼。本标准不适用于婺源荷包红鲤宰杀加工后的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品中汞允许量标准
- GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4809 食品中氟允许量标准
- GB 4810 食品中总砷允许量标准
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.18 食品中氟的测定方法
- GB 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T5009.124 食品中氨基酸的测定
- NY5051 无公害食品淡水养殖用水水质
- SC1019-1997 荷包红鲤
- SC/T9001 人造冰
- 《婺源荷包红鲤 生产技术规程》

3 地理标志保护范围

婺源荷包红鲤地理标志保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即为江西省婺源县现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

婺源荷包红鲤 (cyprinus carpio var. wuyuannensis)

是指在第3章规定的地理标志保护范围内养殖、性状符合 SC1019-1997 标准的红色鲤鱼。。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

中亚热带季风气候，年平均气温16.7℃左右，全年日照百分率为42，产区气候温和，光照充沛，森林覆盖率80%以上，适合婺源荷包红鲤生长。

5.1.2 土壤

产区植被茂盛，土壤富含有机质，水质偏碱性，适合婺源荷包红鲤生长。

5.2 养殖管理

应符合《婺源荷包红鲤 生产技术规程》第3章的规定。

5.3 产品特征

5.3.1 产品规格

≥750g/尾。

5.3.2 鲜、活鱼感官要求

鲜、活鱼感官应符合表1。

表1

项目	活鱼要求	鲜鱼要求
形态	头小，尾短，背高，体宽，背部隆起，腹部肥大，形似荷包。	同活鱼
体表	具固有体色和光泽。体背、体侧全红色，无斑点；腹部白色；鳞片完整、紧密，不易脱落。	同活鱼
腮	色鲜红或紫红，腮丝清晰。	色鲜红或紫红，腮丝清晰，无粘液或有少量透明粘液，无异味及腐败臭味。
眼	眼球明亮饱满，稍突出，角膜透明。	同活鱼
肌肉	结实，有弹性。	同活鱼

5.4 理化指标

理化指标应符合表2。

表2

项 目	指 标
含肉率	≥60%
肌肉中粗脂肪含量	≥2%
肌肉中粗蛋白含量	≥18%
蛋白质中鲜味氨基酸含量	≥14%
蛋白质中必需氨基酸含量	≥8%

5.5 卫生指标

卫生指标应符合表3。

表3

项目	指标
挥发性盐基氮, mg/100g ≤	20
汞 mg/kg	按 GB 2762 执行
六六六 mg/kg	按 GB 2763 执行
滴滴涕 mg/kg	按 GB 2763 执行
砷 (以 As 计) mg/kg	按 GB 2762 执行
氟, mg/kg	按 GB 2762 执行

6 检验方法

6.1 感官检验

在光线充足, 无异味环境条件下, 在白瓷盘中对样品进行感官检验。

6.2 理化指标

6.2.1 肌肉中粗脂肪含量

按 GB5009.6 执行。

6.2.2 肌肉中粗蛋白含量

按 GB5009.5 执行。

6.2.3 蛋白质中氨基酸含量

按 GB5009.124 执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 挥发性盐基氮的测定

按 GB 5009.44 执行。

6.3.2 汞的测定

按 GB 5009.17 的执行。

6.3.3 六六六、滴滴涕的测定

按 GB 5009.19 的执行。

6.3.4 砷的测定

按 GB 5009.11 的执行。

6.3.5 氟的测定

按 GB5009.18 的执行。

7 检验规则

7.1 检验批

按同一水产养殖场内，养殖时间、养殖方式基本相同的为一检验批。

7.2 抽样

7.2.1 试验鱼抽样量

试验鱼抽样量见表 3。

表3

批量（尾）	抽样量（尾）
<500	2
501-1000	4
1001-5000	10
5001-10000	20
≥10001	30

7.2.2 试验样品采样

每尾鱼取可食部分为样品，同一检验批所采样品绞碎混合均匀后，按四分法对角取样。样品总量不少于200g。

7.3 检验分类

产品检验分为交收检验和型式检验。

7.3.1 交收检验

每批产品应进行交收检验。交收检验由生产单位质量检验部门执行。检验项目为感官和标志。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准规定的全部项目。

- a) 新建养殖场；
- b) 养殖条件发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 交收检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年进行一次周期性检验。

7.4 判定规则

7.4.1 感官检验合格率应在 98%以上。如已腐败变质或感官检验有 2 项不合要求，则判定该批产品为不合格品，不再进行理化指标和卫生指标的检验。

7.4.2 理化指标的检验结果应符合标准要求。若所检指标有 1 项不符合标准规定时，允许加倍抽样对不合格项进行复检一次，复检仍不合格，则判定该批产品为不合格品。

7.4.3 卫生指标的检验结果应符合标准要求。有 1 项指标不合格则判定该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 获得批准后，可使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 产品标志应标注产品名称、产地、生产单位或销售单位、生产日期等内容。

8.2 包装

8.2.1 包装容器应坚固、洁净、无毒、无异味。活鱼用帆布桶、活鱼箱、尼龙袋充氧等；鲜鱼采用竹筐、木桶、塑料箱、塑料桶等。

8.2.2 装运活鱼用水的水质应符合 NY5051 的规定，用冰应符合 SC/T9001 的规定。

8.3 运输

8.3.1 活鱼运输用活鱼运输车或有充氧装置的运输设备。运输过程中不得使用麻醉药物。

8.3.2 鲜鱼运输应采取保温保鲜措施，冰鲜鱼温度应保持在 0℃~5℃ 范围内。

8.4 贮存

活鱼可在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱等水体中充氧暂养，暂养用水应符合 NY5051 的规定。

附录A

(规范性附录)

婺源荷包红鲤地理标志保护范围

婺源县政区图

(内部用图)

