|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.30 |
| CCS | |  | | --- | |  |   B51 |

团体标准

T/DLAA 001—2022

地理标志证明商标 旅顺海带

2022 - 05 - XX发布

2022 - 06 - XX实施

大连市旅顺口区藻类协会  发布

1. 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。

本文件由大连市旅顺口区藻类协会提出。

本文件由大连市旅顺口区藻类协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志证明商标 旅顺海带

* 1. 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品“旅顺海带”的术语和定义、保护范围、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

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》批准保护的地理标志产品旅顺海带。

* 1. 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB 19643 食品安全国家标准藻类及其制品

GB/T 30891 水产品抽样规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

NY/T 5057 无公害食品 海带养殖技术规范

SC/T 3202 干海带

SC/T 3212 盐渍海带

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

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

旅顺海带

在地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，自然生长或采用本地亲本育苗、养成和浅海增养殖长成的海带，包括鲜海带、干海带和盐渍海带。

* 1. 地理标志证明商标产品保护范围

“旅顺海带”证明商标产品保护范围限于国家知识产权局批准的保护范围，具体范围见附录A。

* 1. 要求
     1. 养殖海区环境条件
        1. 海域选择

养殖区应设在无城市污水、工业污水和有害废弃物或其他污染源排入的海域，交通便利且能避大风浪袭击的海域。

* + - 1. 水环境要求

水质应符合GB 11607和NY 5052的要求；水深8m～30m，海水流速0.4 m/s～0.7m/s；水温在3℃～13℃；海水盐度为29～30；PH值为7.7～8.2。

* + 1. 养殖技术

应符合NY/T 5057的规定。

* + 1. 加工工艺
       1. 鲜海带

采收 → 清洗→ 整理 → 贮存。

* + - 1. 干海带

清洗→ 烫煮 →冷却 → 摊菜 → 切分 → 干燥 → 包装。

* + - 1. 盐渍海带

清洗 → 烫煮 →冷却 → 脱水 → 拌盐 → 摊菜→ 切分→包装。

* + 1. 质量要求
       1. 分级感官要求

应符合表1的规定。

1. 分级及感官要求

| 项目 | 要求 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 色泽 | 深褐色 | 褐色，有光泽 | 绿褐色或浅褐色，有光泽 |
| 气味 | 具有海带固有的气味，无异味 | | |
| 组织状态 | 叶片完整，柔韧，叶体较厚，叶面不粘，无孢子囊，无腐烂，无黄白边 | 叶片完整，柔韧，叶体较厚，叶面不粘，无孢子囊，无腐烂，允许有不超过叶体五分之一的黄白边 | 叶片完整，柔韧，叶体较厚，叶面无粘，无孢子囊，无腐烂，允许有不超过叶体三分之一的黄白边 |
| 脖的圆度 | 全圆 | 全圆 | 稍圆 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | |

* + - 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | | | | | |
| 鲜海带 | 干海带 | | | | | 盐渍海带 |
| 一级品 | 二级品 | | 三级品 | | —— |
| 水分，% | —— | ≦18 | | ≦20 | | ≦20 | ≦70 |
| 氯化物（以CL-计），% | —— | —— | | | | | ≧12 |
| 附盐，% | —— | —— | | | | | ≦2 |
| 泥沙杂质 | —— | ≦2 | ≦3 | | ≦4 | | —— |
| 1. “——”为不要求项。 | | | | | | | |

* + - 1. 安全要求
         1. 污染物

应符合GB 2762的规定。

* + - * 1. 微生物

应符合GB 19643的规定。

* + - 1. 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，供直接食用的海带及其制品还应用温开水漱口，品尝滋味。

* + 1. 理化检验
       1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* + - 1. 氯化物

按GB 5009.44的规定执行。

* + - 1. 附盐

按SC/T 3212的规定执行。

* + - 1. 泥沙杂质

按SC/T 3202的规定执行。

* + - 1. 污染物

应符合GB 2762的规定。

* + - 1. 微生物

应符合GB 19643的规定。

* + - 1. 净含量

按JJF1070的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批与抽样
        1. 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种的产品作为一个检验批。

* + - 1. 抽样

按GB/T 30891的规定执行。

* + 1. 检验分类
       1. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门检验合格后方可出厂。

鲜海带出厂检验项目：感官、净含量。

干海带出厂检验项目：感官、泥沙杂质、净含量。

盐渍海带出厂检验项目：感官、水分、氯化物、净含量、附盐。

* + - 1. 型式检验

在有下列情况之一时进行型式检验：

1. 开始收割时；
2. 收割期间，养殖水质有较大变化时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
4. 国家质量监督管理机构提出进行型式检验要求时。
   * + 1. 判定规则

检验项目结果全部符合本文件，判为合格品。若有一项以上（含一项）指标（微生物指标除外）不符合本文件要求时，可在同批产品中加倍抽样进行复验，复验结果合格，则判为合格，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件，则判该批次为不合格品。

微生物指标不符合本文件，则判该批次为不合格品，不得复验。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存
     1. 标志、标签

外包装图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB/T 17924的规定。

* + 1. 包装

包装材料应符合GB4806.1、GB 4806.7的规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、防晒、防潮、防雨淋，不得与有毒有味的物品混运。

* + 1. 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、通风的库房内。不得与有毒有异味的物品混放。堆垛时应注意垛底和中间通风。

