

《地理标志产品 沙井蚝》 (送审稿) 编制说明

一、项目背景

沙井蚝作为深圳的特色农产品，具有悠久的养殖历史和独特的地域文化，但目前其生产加工缺乏统一的地方标准，导致产品质量参差不齐。制定地方标准有助于规范沙井蚝（蚝干）的生产加工，保障产品质量和食品安全，提升产品的市场竞争力，促进产业的可持续发展。同时，也有利于保护沙井蚝的地域特色和品牌声誉，推动地方经济的发展。

沙井蚝（蚝干）的生产需符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国标准化法》《广东省标准化条例》等法律法规。此外，还需参照《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）等相关国家标准。国际上关于蚝类产品的主要标准包括国际食品法典委员会（CAC）的相关标准，这些标准对食品安全、卫生和质量控制提出了较高要求。本标准结合生产实际，对沙井蚝（蚝干）的生产要求和产品要求进行了规范，对提升沙井蚝（蚝干）品质，促进产业高质量发展至关重要。

二、工作概况

（一）任务来源

根据《市市场监管局关于下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》要求，《地理标志产品 沙井蚝》地方标准制定项目被正式立项。

（二）主要起草过程

资料收集与调研：收集国内外相关标准和法规，调研沙井蚝的生产现状和市场需求。

起草初稿：结合调研结果和专家意见，收集不同产品检测验证，科学制定产品指标，形成标准初稿。

征求意见：广泛征求相关企业、监管部门、行业协会等各方意见，并根据反馈进行修改完善。主要征求意见单位为：山东省海洋水产研究所、深圳市标准技术研究院、广东海洋大学、深圳市金蚝文化产业发展有限公司、深圳市宝安区沙井街道蚝产业协会、深圳市沙井蚝一股份合作公司、深圳市沙井蚝二股份合作公司、深圳市沙井蚝三股份合作公司、深圳市沙井蚝四股份合作公司、深圳市家兴蚝业有限公司等有关企业单位。

三、地方标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

（一）主要内容的依据

生产要求：依据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）等相关标准，结合沙井蚝（蚝干）的生产特点制定。

产品要求：参照《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）等国家标准，结合沙井蚝（蚝干）的实际情况制定。

检验方法：采用国家标准中规定的检验方法，确保检验结果的准确性和可靠性。

包装标识：依据《水产品包装、标识通则》（SC/T 3035）等相关标准制定。

运输和储存要求：参考《牡蛎干》（GB/T 26940）等相关标准和实际运输储存条件制定。

（二）与国内领先、国际先进标准的对标情况

国内领先：本文件在技术指标和要求上与国内同类标准进行了对比，结合沙井蚝（蚝干）的地域特色和产业实际，对部分指标进行了适当细化和补充，使其在国内同类标准中处于领先地位。

国际先进：参照国际食品法典委员会（CAC）等相关国际标准，确保本标准在食品安全和质量控制方面与国际先进水平接轨。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）主要条款的说明

1. 生产要求

原辅料要求：规定了原料蚝、生产用水和食用盐均应符合国家有关规定。

生产场所要求：规定了沙井蚝（蚝干）生产加工的场所环境条件，包括空气质量、水质、周边环境等要求，确保生产过程不受污染。

生产设施与设备：明确了生产所需的厂房、设备、工具等设施的要求，需具备与生产相适应的通风和自然光，保证生产过程的顺利进行。

人员要求：对从事沙井蚝（蚝干）生产的人员提出了培训、卫生、健康等方面的要求，确保生产人员具备相应的专业知识和技能。

生产工艺流程：明确了沙井蚝（蚝干）的生产工艺，包含了金蚝、生晒蚝干和熟晒蚝干的生产工艺流程。

2. 产品要求

规格：规定了沙井蚝（蚝干）的尺寸、重量等规格指标，便于产品分类和销售。

感官要求：描述了沙井蚝（蚝干）的组织状态、色泽、气味、其他等感官特征，为产品质量的感官检验提供了依据。

理化指标：规定了沙井蚝（蚝干）的水分、挥发性盐基氮、蛋白质、脂肪、氯化物等理化指标的限量要求，确保产品的营养成分符合标准。

安全限量：按照国家相关标准，确保沙井蚝（蚝干）中污染物、农药残留、兽药残留等安全限量符合要求，保障产品的安全性。

3. 试验方法

感官检验：介绍了沙井蚝（蚝干）的感官检验方法，包括组织状态、色泽、气味、其他等方面的检验步骤和判断标准。

理化检验：详细规定了沙井蚝（蚝干）的理化检验方法，如水分、挥发性盐基氮、蛋白质、脂肪、氯化物等指标的检测方法。

4. 包装标识

包装要求：规定了沙井蚝（蚝干）的包装材料、包装方式、包装标签等内容，要求包装应符合食品安全和环保要求，标签应清晰、准确地标注产品信息。

标识要求：明确了沙井蚝（蚝干）标识的内容和要求，包括产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、执行标准等信息，便于消费者识别和购买。

5. 运输和贮存要求

运输要求：规定了沙井蚝（蚝干）在运输过程中的条件和要求，如运输工具的卫生、温度控制、防止挤压等，确保产品在运输过程中不受损坏和污染。

贮存要求：明确了沙井蚝（蚝干）的贮存条件，包括贮存场所的温度、湿度、通风等要求，以及贮存期限和温度要求，保证产品在贮存期间的质量和安全。

（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

1. 理化指标

通过实验室检测对沙井蚝（蚝干）的完整率、水分、挥发性盐基氮、蛋白质、脂肪、氯化物等理化指标进行了验证，确保指标的合理性和科学性。

1) 完整率

金蚝和蚝干完整率的实际测定结果为 100%，本文件规定的完整率金蚝（ $\geq 98.0\%$ ），蚝干（优级品 $\geq 95.0\%$ ，合格品 $\geq 90.0\%$ ），严于 GB 26940 中半干品（ $\geq 90.0\%$ ）和干制品（ $\geq 85.0\%$ ）的完整率要求。

2) 水分

金蚝为半干蚝干产品，实际测定的水分含量为 65.1%~

66.8%，因此本文件规定金蚝的含水量为 60%~70%。

按照沙井蚝干的检测结果 14.1%~18.8%，为保证蚝干的品质和不易变质，本文件规定蚝干的水分为优级品 $\leq 20\%$ ，合格品 $\leq 22\%$ ，严于 GB 26940 中蚝干 $< 30\%$ 的含水量。

3) 挥发性盐基氮

GB 10136 中规定预制动动物性水产制品(不含干制品和盐渍制品)中挥发性盐基氮 ≤ 30 mg/100g，结合金蚝实际检测结果 15.1~17.4 mg/100g，本文件规定金蚝的挥发性盐基氮 ≤ 30 mg/100g。

蚝干的实际检测结果为熟晒蚝干 9.42~11.3 mg/100g，生晒蚝干 30.4~48.6 mg/100g，结合实际情况，本文件规定蚝干的挥发性盐基氮为优级品 ≤ 50 mg/100g，合格品 ≤ 60 mg/100g。

4) 蛋白质

生蚝是一种高蛋白、低脂肪海产品，因此蛋白质含量是评价鲜蚝是否优质肥满的指标之一，金蚝的蛋白质检测结果为 11.9 g/100g~12.6 g/100g，蚝干为 29.8 g/100g~38.5 g/100g，为保证沙井蚝（蚝干）的产品质量，本文件规定蛋白质指标金蚝为 ≥ 10 g/100g，蚝干为优级品 ≥ 28 g/100g，合格品 ≥ 25 g/100g。

5) 脂肪

鲜蚝的脂肪含量大约在 2 g~3 g/100g 左右，实际测定金蚝的脂肪约为 5.2 g/100g，蚝干为 9.0g~12.8 g/100g，结合鲜

蚝的实际情况，本文件规定金蚝的脂肪指标为 $\geq 2\text{ g}/100\text{g}$ ，蚝干的为 $\geq 8\text{ g}/100\text{g}$ 。

6) 氯化物（以 Cl^- 计）

金蚝和蚝干的氯化物（以 Cl^- 计）结果分别为 $0.34\% \sim 0.56\%$ 和 $1.43\% \sim 2.09\%$ ，结合实际检测结果，本文件规定氯化物(以 Cl^- 计) $\leq 3.0\%$ ，严于 GB 26940 中氯化物(以 Cl^- 计) $\leq 3.6\%$ 的要求。

具体实验数据统计结果如下表所示：

项 目	检测结果	
	金蚝	干蚝
完整率/%	100	100
水分/%	65.1~66.8	14.1~18.8
挥发性盐基氮/(mg/100g)	15.1~17.4	9.42~48.6
蛋白质/（g/100g）	11.9~12.6	29.8~38.5
脂肪/（g/100g）	5.2	9.0~12.8
氯化物（以 Cl^- 计）/%	0.34~0.56	1.43~2.09

2. 安全限量

对重金属、农药残留、兽药残留等污染物进行了检测和分析，确保限量要求符合国家和国际标准。

五、是否涉及专利等知识产权问题

本文件在制定过程中未涉及任何专利等知识产权问题。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

在标准编制过程中，编制组充分征求了相关企业和专家的意见。对于一些重大意见分歧，编制组组织了专家论证和研讨，通过充分沟通和协商，达成了一致意见，并在标准中进行了合理的体现。

七、实施地方标准的措施建议

（一）加强宣贯：通过举办培训班、研讨会等形式，加强对标准的宣传和贯彻，提高企业对标准的认知和执行能力。

（二）建立监督机制：建立健全标准实施的监督机制，加强对企业执行标准情况的监督检查，确保标准的有效实施。

（三）技术支持：为相关企业提供技术支持和咨询服务，帮助企业解决在标准实施过程中遇到的技术问题。

（四）持续改进：根据产业发展和技术进步的需要，适时对标准进行修订和完善，确保标准的先进性和适用性。