

ICS 67.120.30

CCS B 50

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

地理标志产品 沙井蚝

Geographical Indication Products Shajing oyster

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产要求 2

5 产品要求 3

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 包装、标识、贮存和运输 5

参考文献 7

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。

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市质量安全检验检测研究院、深圳市水产品质量安全促进会、深圳市水产学会、深圳市新蚝门蚝业发展有限公司、深圳市新宝沙水产实业有限公司。

本文件主要起草人：胡祥娜、罗燕、徐媛原、刘成文、张玲、廖敏、胡茂林、李凯华、禹绍周、蒋思平、张士春、陈沛忠、唐杰、陈耀明、陈植开、佟芳荻。

地理标志产品 沙井蚝

1 范围

本文件规定了沙井蚝（蚝干）的生产要求和产品要求，描述了相应的试验方法，同时规定了检验规则、包装、标识、贮存和运输。

本文件适用于深圳市宝安区沙井片区按照沙井传统工艺生产加工的沙井蚝（蚝干），含金蚝（半干蚝干）和蚝干（包括生晒蚝干、熟晒蚝干）。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 5461 食用盐
GB/T 26940 牡蛎干
GB/T 36193 水产品加工术语
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙井蚝（蚝干） Shajing oyster (dried oyster)

以香港牡蛎（*Crassostrea hongkongensis*，2007年以前统称近江牡蛎）为原料，在深圳市宝安区沙井片区按照沙井传统工艺加工而成的金蚝和蚝干。

3.2

金蚝（半干蚝干） semi-dried oyster

以养殖或野生的鲜蚝为原料，经清洗、取肉、干燥等工序制成的非即食半干蚝干产品。

3.3

生晒蚝干 sun dried no-cooked oyster

以养殖或野生的鲜蚝为原料，经清洗、取肉、干燥等工序制成的非即食蚝干产品。

3.4

熟晒蚝干 sun dried cooked oyster

以养殖或野生的鲜蚝为原料，经清洗、取肉、蒸煮、干燥等工序制成的熟食蚝干产品。

4 生产要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料蚝：蚝品种为香港牡蛎，优先选用每年 11 月至次年 3 月采购的成熟鲜蚝个体，质量应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 加工场所及设备设施

4.2.1 应配有固定的加工场所，与有毒、有害场所及其他污染源保持安全距离。

4.2.2 晒场应平整、通风，便于清理，具有一定的坡度和光滑度，四周应有隔离设施。

4.2.3 应有与生产能力相适应的生产设备和器具，按照生产工艺流程合理布局、保持清洁。

4.2.4 应具备与生产相适应的通风和自然光，且配备风干或烘干等设备。

4.2.5 应具备良好的防鼠、虫、蝇等设施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。

4.2.6 与食品直接接触的设备和器具，应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和微生物滋生、符合卫生要求的材料制造，易于清洁和保养。

4.3 人员要求

4.3.1 应配备相应的食品生产人员，定期组织人员学习食品安全相关法律法规和标准知识。

4.3.2 生产人员应保持清洁个人卫生，防止污染食品。

4.4 生产工艺流程

4.4.1 清洗

选用新鲜、无病害、无污染的香港牡蛎，清洗去除表面泥沙及杂质。

4.4.2 去壳取肉

用专用刀具撬开壳，保留完整蚝体。

4.4.3 蒸煮、干燥

4.4.3.1 金蚝

金蚝的干燥步骤如下：

a) 晾晒：晾晒清洗后的鲜蚝体至表面无水，表面皮光呈淡黄色；

b) 去水分：采用热风干燥或冷风干燥去除水分。

4.4.3.2 生晒蚝干

生晒蚝干的干燥步骤如下：

a) 晾晒（初晒）：晾晒清洗后的鲜蚝体 2 h~3 h，至蚝体表层无水，表面皮光呈淡黄色；

b) 自然晒制：取晾晒后的蚝体继续天然生晒至蚝体结实，呈淡黄色至棕褐色；

c) 热风/冷风干燥：必要时可采用热风干燥法或冷风干燥法作辅助干燥。

4.4.3.3 熟晒蚝干

熟晒蚝干的蒸煮、干燥步骤如下：

a) 鲜蚝加食用盐（少许），煮或蒸 10 min~15 min，至蚝体熟透，再加食用盐（少许），保持蚝体咸度防止变质；

b) 自然晒制：同 4.4.3.2b；

c) 热风/冷风干燥：同 4.4.3.2c。

5 产品要求

5.1 规格

以每千克的粒数确定产品规格，同一规格产品大小应基本均匀一致，且符合表1的规定。

表 1 产品规格

单位为粒/千克

产品名称	规格要求	
	优级品	合格品
金蚝	≤28	29~50
蚝干	≤150	151~200

5.2 感官

5.2.1 金蚝

金蚝感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 金蚝感官要求

项目	感官要求	
	优级品	合格品
组织形态	体形饱满完整，匀称，洁净，表面光滑，有弹性	体形较饱满完整，洁净，允许有少量缺损，表面光滑，有弹性
色泽	呈淡黄色	
气味	具有自身特有的蚝香味	
其他	无肉眼可见蚝壳等杂质，无虫害，无霉斑	

5.2.2 蚝干

蚝干感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 蚝干感官要求

项目	感官要求	
	优级品	合格品
组织形态	体形饱满完整，匀称，洁净，不发黏， 表面光滑	体形较饱满完整，洁净，允许有少量 缺损，不发黏，表面光滑
色泽	肉体呈淡黄色至棕褐色	
气味	具有自身特有的蚝香味	
其他	无肉眼可见蚝壳等杂质，无虫害，无霉斑	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	指标要求		
	金蚝	蚝干	
		优级品	合格品
完整率/%	≥98.0	≥95.0	≥90.0
水分/%	60～70	≤20	≤22
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤30	≤50	≤60
蛋白质/（g/100g）	≥10	≥28	≥25
脂肪/（g/100g）	≥2	≥8	
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/%	≤3.0		

5.4 安全限量

应符合 GB 10136 的规定。

6 试验方法

6.1 产品规格

称取约 500 g 的试样置于白瓷盘中，拣出破损粒（不足完整粒 2/3）后，将试样称量（精确至 1g）、计数，按公式（1）进行计算，结果保留至整数。

$$A = \frac{x}{m_0} \times 1000 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- A ——每千克试样的数量，单位为粒每千克（粒/千克）；
- x ——试样中金蚝或蚝干（拣出破损粒后）的个体数量，单位为粒；
- m₀ ——试样中金蚝或蚝干（拣出破损粒后）的质量，单位为克（g）。

6.2 感官

取适量样品置于白色瓷盘上，在光线充足、无异味的环境中按照表 2、表 3 项目逐项检验。

6.3 理化指标

6.3.1 完整率

称取约 500 g 试样（精确至 1 g）置于白瓷盘中，拣出破损粒（不足完整粒 2/3）后，将完整粒称重（精确至 1 g），按照公式（2）计算完整率，结果保留至小数点后 1 位数。

$$B = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- B ——完整率，%；
- m₂ ——试样中金蚝或蚝干（拣出破损粒后）的质量，单位为克（g）；
- m₁ ——试样的质量，单位为克（g）。

6.3.2 水分

按照 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.3 挥发性盐基氮

按照 GB 5009.228 的规定执行。

6.3.4 蛋白质

按照 GB 5009.5 的规定执行。

6.3.5 脂肪

按照 GB 5009.6 的规定执行。

6.3.6 氯化物

按照 GB 5009.44 的规定执行。

6.4 净含量

按照 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

按照 GB/T 26940 的检验规则执行。

8 包装、标识、贮存和运输

8.1 包装、标识

包装和标识应符合 SC/T 3035 的规定。

8.2 贮存

8.2.1 产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

8.2.2 金蚝宜在-18℃以下贮存，蚝干宜在4℃以下贮存，温度波动不超过±2℃。

8.2.3 不同类别、规格、批次的产品应分别存放，标示清楚。

8.3 运输

8.3.1 宜采用具有制冷设备的车（船）运输。

8.3.2 运输工具应清洁、无异味，不应接触腐蚀性物质或其他有害物质。

8.3.3 运输过程中产品应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

参 考 文 献

- [1] GB 14481 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范。
 - [2] T/SZS 3003-2019 蚝豉生产加工良好行为规范。
 - [3] 国家贝类产业技术体系. 中国牡蛎产业发展报告[J]. 中国水产, 2021, 6:20-31.
-