

ICS 67.120.30

CCS X20

备案号:

# 团体标准

T/ZDBX XXX-XXXX

## 地理标志产品 湛江沙虫（沙虫干）

Product of geographical indication -Zhanjiang sipunculus nudus

(Dried products of sipunculus nudus)

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

湛江市农林牧渔地标产品协会 发布

## 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。

本文件根据 GB/T 17924-2008 《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件由湛江市农林牧渔地标产品协会提出并归口。

本文件起草单位：湛江市农林牧渔地标产品协会、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：罗史南、周世红、章建设、朱珊、付光中、田迎新、谭惠仁、赖明威、叶梓颖。

# 地理标志产品 湛江沙虫（沙虫干）

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品湛江沙虫（沙虫干）的术语和定义、地理标志保护范围、自然环境、加工工艺、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标识、运输、贮存。

本文件适用于原国家工商总局商标局（现国家知识产权局）商标公告第27564336号公告批准保护的湛江沙虫干，包括野生的湛江沙虫干和人工养殖的湛江沙虫干。

## 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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

沙虫 *Sipunculus nudus*

沙虫，学名光裸方格星虫（*Sipunculus nudus*），表面灰白色至淡棕黄色，通体呈扁长圆柱形，形状略似蚯蚓，浑身光裸无毛，成年的新鲜沙虫体长一般在10cm~25cm，体壁纵肌成束，每环肌交错排列，形成方块格子状花纹。

### 3.2

**湛江沙虫干** Zhanjiang dried products of sipunculus nudus

产于广东省湛江市现辖行政区域内，符合本文件要求沙虫干。

## 4 地理标志产品保护范围

湛江沙虫（干品）地理标志产品保护范围限于原国家工商总局商标局（现国家知识产权局）商标公告第27564336号公告中批准的范围，即湛江市现辖行政区划内，东经109° 40′ -110° 58′，北纬20° 13′ -21° 57′，具体包括湛江市辖赤坎区、霞山区、麻章区、坡头区、雷州市、廉江市、吴川市、遂溪县、徐闻县、湛江经济技术开发区、湛江奋勇新区技术产业开发区、南三岛滨海旅游示范区、湛江海东新区。湛江沙虫（干品）地理标志产品保护范围见附录A。

## 5 自然环境

湛江地处北回归线以南的低纬地区，属热带北缘季风气候，年平均温度22.7℃~23.5℃，年平均雨量1395.5mm~1723.1mm，年平均日照时数1714.8h~2038.2h。海岸线长达1243.7公里，拥有148.7万亩海洋滩涂，海水资源充足，水生生物资源丰富。

## 6 加工工艺

以沙虫为原料，经筛选、清洗退沙、翻沙、去内脏、二次清洗、漂汤定型、烘干、包装等主要工艺制得沙虫干。加工工艺关键控制点见附录B。

## 7 要求

### 7.1 原辅料要求

7.1.1 加工用沙虫应符合 GB 2733 的规定。

7.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 7.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有沙虫干特有的浅黄色或橘黄色，色泽均匀。
气味、滋味	具有沙虫干应有的鲜香味，无异味，无酸败味。
状态	体形完整，无残缺、无损伤、大小均匀，肉体洁净，肉质结实有韧性、无霉变，无虫蛀，无正常视力可见外来异物。

### 7.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤ 20

灰分, %	≤	6.5
蛋白质, g/100g	≥	55
脂肪, g/100g		0.5~2.5
钾, mg/100g	≥	1000
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.6

#### 7.4 安全性指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.4.3 兽药残留量应符合 GB 31650 规定。

#### 7.5 食品添加剂

7.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

7.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 7.6 净含量

若为预包装产品, 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

### 8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 20941 的规定。

### 9 检验方法

#### 9.1 感官检验

取适量的样品置于白色瓷盘上, 用目视鼻嗅口尝法检测。

#### 9.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 9.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 9.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 9.5 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

#### 9.6 钾

按 GB 5009.91 规定的方法测定。

#### 9.7 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

#### 9.8 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 10 检验规则

### 10.1 抽样方法

按 GB/T 30891 执行。

### 10.2 出厂检验

每批产品进行出厂检验，出厂检验由生产单位质检部门执行，检验项目为感官要求、水分，产品检验合格后方可出厂。

### 10.3 型式检验

型式检验的项目应包括本文件规定的全部项目。正常生产时，型式检验应每半年进行一次，出现下列情况之一，应进行型式检验。

- a) 原料来源发生变化时；
- b) 产品的生产条件发生变化，可能会影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 10.4 判定规则

10.4.1 检验结果全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

10.4.2 检验结果中若有指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项目复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

## 11 标签、标志、包装、运输、贮存

### 11.1 标签

预包装的沙虫干产品标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，沙虫干应注明食用方法。

### 11.2 标志

符合本标准规定的湛江沙虫可标示地理标志产品专用标志。地理标志产品专用标志应符合国家知识产权局关于发布《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的公告（第 354 号）和《地理标志产品保护规定》的规定。其他包装储运标志参考 GB/T 191 执行。

### 11.3 包装

11.3.1 包装容器要求清洁、无毒、无污染。

11.3.2 沙虫干的包装采用塑料袋包装或复合食品包装袋，外包装用瓦楞纸箱或泡沫箱。塑料袋、泡沫箱应符合 GB 4806.7 的规定，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 11.4 运输

11.4.1 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性物质或其他有害物质。

11.4.2 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。

11.4.3 产品长途运输应采用冷藏或保温车船运输，应保持产品温度低于 10℃。长途运输还应符合 GB 31605 的规定。

## 11.5 贮存

11.5.1 产品应储存于阴凉、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。

11.5.2 不同品种、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

11.5.3 本品长期储存时，应保持产品温度在 4℃ 以下。

附录 A  
(规范性)

湛江沙虫（沙虫干）地理标志保护范围图

湛江沙虫干地理标志产品保护范围为图A.1中所示为湛江市现辖行政区，即东经 $109^{\circ}40' \sim 110^{\circ}58'$ 、北纬 $20^{\circ}13' \sim 21^{\circ}57'$ 之间，包括赤坎区、霞山区、麻章区、雷州市、廉江市、吴川市、遂溪县、徐闻县、湛江经济技术开发区、湛江奋勇高新技术产业园区、南三岛滨海旅游示范区、湛江海东新区。

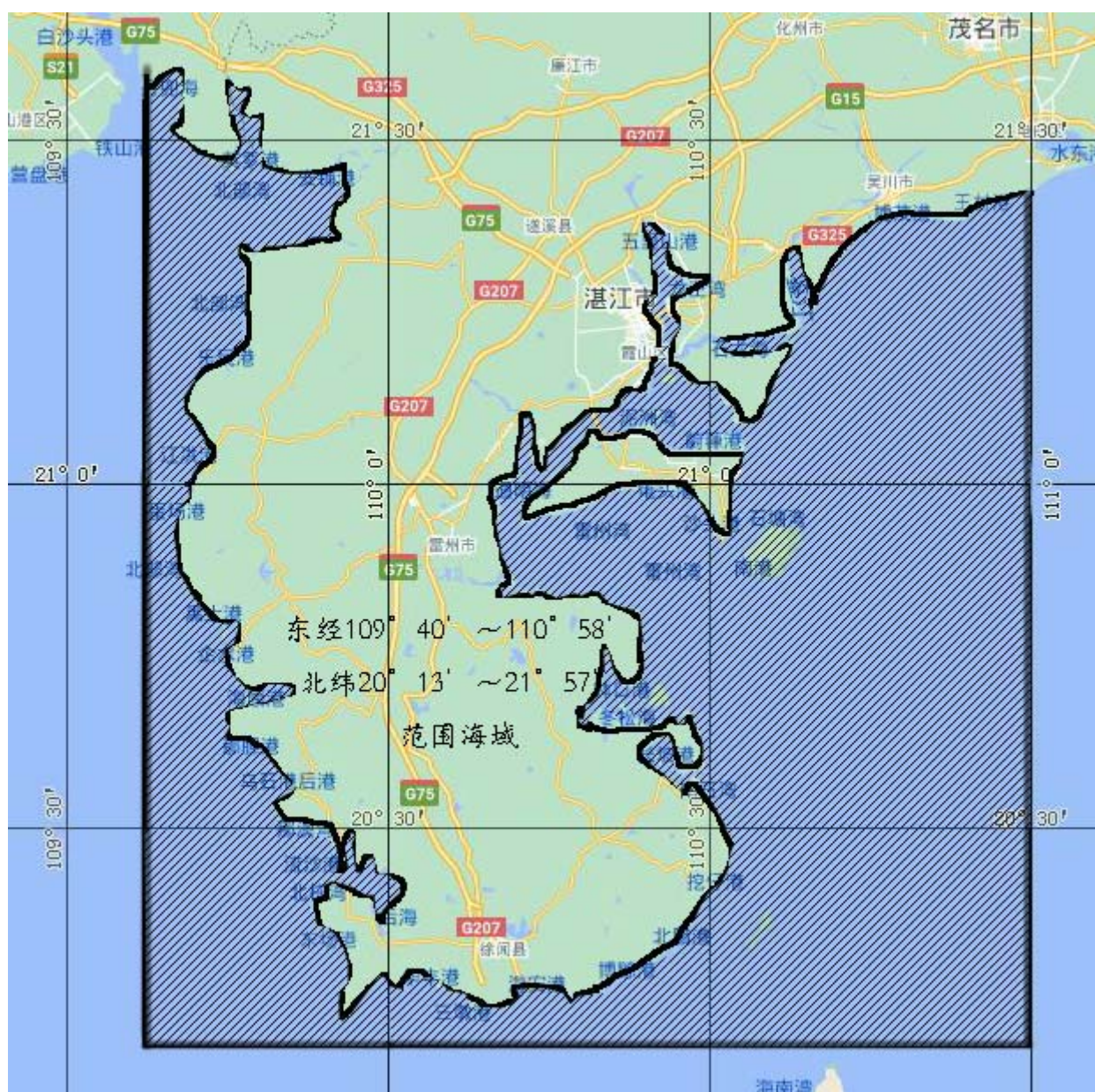


图 A.1 湛江沙虫干地理标志产品保护范围图



**附录 B**  
**(资料性)**  
**湛江沙虫干加工工艺**

**B.1 筛选**

将损伤或小规格的沙虫挑出。

**B.2 清洗退沙**

用海水浸泡，去除杂质，清洗退沙应用海水，海水水质应符合 GB 3097 中第二类海水水质的要求。

**B.3 翻沙**

用直径为3mm~4mm的翻沙棍，从沙虫的中间刺入将沙虫翻到背面，在水中刷掉沙子。翻沙的过程中应勤换翻沙用水，避免水污浊造成污染，翻沙用水为海水，海水水质符合 GB 3097 中第二类海水水质。

**B.4 去内脏**

翻沙后，人工将内脏去除干净。

**B.5 二次清洗**

放入清洗池（盆）中，通过约30秒拍打，多次清洗，将多余的杂质、沙子、内脏去除干净，清洗水质符合 GB 5749 的要求。

**B.6 漂汤定型**

漂汤温度要求在80℃~90℃之间，漂汤时间30S~60S，定型时应将沙虫整齐的排列烘干架上，沙虫间应保持一定的距离，不交叉重叠，避免粘在一起。

**B.7 烘干**

烘干温度应先高后低，温度在70℃~40℃之间，烘干时间为2h~3h。

---