

ICS 67.120.30

B 51

TB

舟山市水产流通与加工行业协会团体标准

T/ZSAPPMA 10-2025



地理标志产品 舟山鲞鱼

Product of geographical indication—Zhoushan Miiuy
Croaker

2025-09-19 发布

2025-10-01 实施

舟山市水产流通与加工行业协会 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 78 号《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》和 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》制定。

本标准由舟山市水产流通与加工行业协会提出并归口。

本标准起草单位:浙江海洋大学、上海倍特食品有限公司舟山分公司、浙江兴业集团有限公司、舟山市水产流通与加工行业协会、浙江省舟山市水产研究所

本标准主要起草人:曹露、章霞、谭军、周晓敏、张景倍、程国芳、缪琦瑛

地理标志产品 舟山鲞鱼

1 范围

本标准规定了舟山鲞鱼 地理标志产品的保护范围、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于地理标志管理部门批准保护的地理标志产品舟山鲞鱼。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品脂肪中测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 18108-2024 鲜海水鱼通则
- GB/T 18109-2024 冻鱼
- GB/T 27638 活鱼运输技术规范
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语与定义

3.1 术语

舟山鲞鱼: 指产自浙江省舟山市指定水域范围内, 采用传统生态养殖与原产地捕捞方式获取, 符合本标准规定的品种特性和品质要求的鲞鱼。

3.2 原产地域界定

舟山鲞鱼地理标志产品保护范围限于东经 121° 30' 至 125° 00' , 北纬 29° 30' 至 31° 00' 的舟山渔场, 见附录 A。

4 要求

4.1 自然环境

舟山渔场位于我国东部海岸线的中部，地处台湾暖流、黄海冷水团、江浙沿岸流交汇之处，是长江、钱塘江、甬江三江入海口，该区域海水交换频繁、水体营养盐丰富，具有显著的水团混合与生态多样性特征。该位置因受台湾暖流和沿岸寒流的交汇影响，饵料丰富，为当地的水生动物提供了很好的物质环境。海底以粉砂质软泥和粘土质软泥等细颗粒沉积混合物为主，是适宜的产卵与育幼场所，并为鱼类提供食物。海水温度常年平均 17℃，夏季高水温可达 29.8℃，冬季低水温在 5℃左右，盐度 13‰~35‰。

4.2 养殖环境

宜选择环境安静、水资源充足、周围无污染源、交通供电便利、公共配套设施齐全的地点，养殖区域位于舟山市行政区划内，取水水源和水质应符合 GB 11607 的规定，养殖用海水要求水温 20℃~28℃，盐度 20‰~32‰，溶解氧大于 5 mg/L, PH 值 7.8-8.5。所用海水需经暗沉淀、沙滤，并用 250 目网袋过滤入池。

4.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定，清洁海水应符合 GB 5749 中微生物指标的要求且不含异物。

4.4 加工规范

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB 14881 的规定。

4.5 主要特征

舟山鲞鱼的形态特征、洄游分布、渔场分布、生物学特性、生态习性、资源状况和养殖方式见表 1。

表 1 舟山鲞鱼的形态特征、洄游分布、渔场分布、生物学特性、生态习性、资源状况和养殖方式

品种	舟山鲞鱼
形态特征	体延长，侧扁，头小而尖突。吻短，钝尖，口大，端位，上下颌近似等长，颌孔 4 个，无颌须。体背和上侧面灰褐带紫，腹部灰白色。渔获体长 150mm~700mm。
洄游分布	舟山鲞鱼作为暖温性近海底栖洄游鱼类，其洄游受水温、饵料、繁殖需求驱动呈现明显季节性循环：越冬阶段（12 月 - 翌年 2 月），成鱼主要栖息于浙江东部外海 70 米深海域（如沙外、舟外渔场），部分南下至东海中南部；春季水温回升后，鱼群从越冬场外海向近海产卵场洄游，浙江舟山沿海产卵期为 7 - 8 月，集中在灰鳖洋、中街山等传统渔场，鲞鱼性成熟年龄一般 3 龄，怀卵量、产卵行为与水温、饵料等关联紧密；索饵阶段为 3 - 11 月（产卵前后持续时间长），成鱼、稚鱼广泛分布于舟山渔场、长江口、闽东等海域摄食，幼鱼在河口、岛礁育肥，随生长逐渐向外海扩散；10 - 11 月，产卵后亲鱼逐步从近岸索饵场向深海外海越冬场洄游，完成季节性循环。
渔场分布	主要分布在东经 121° 30' 至 125° 00'，北纬 29° 30' 至 31° 00' 的舟山渔场，捕捞汛期主要在 5 月至 10 月，其中以 6 月至 8 月为高峰期。
生物学特性	生长速度快，一般 3 龄可达性成熟，2 龄鱼体长 300 mm~500 mm，体质量 1.0 kg~1.5 kg，雌雄比接近 1: 1；3~4 龄鱼体长 500 mm~700 mm，体质量 2.0 kg~4.5 kg，雌雄比为 7: 6。
生态习性	属于暖温性、广盐性鱼类，最适生长水温为 20℃~28℃，最适生长盐度为 20‰~32‰。
资源状况	是东海近海的主要捕捞对象和重要经济鱼类之一，主要捕捞方式为底拖网、帆张网、流刺网和定置张网，舟山渔场年捕捞量大概在 1500 吨~2000 吨。

养殖方式	通过采捕于东海自然海域的野生亲鱼或人工选育的养殖亲鱼，利用自然产卵孵化或人工催产培育的苗种，经深水网箱养殖、土池池塘养殖或工厂化循环水养殖等方式养殖而成。
------	---

4.6 感官要求

4.6.1 活品感官要求

应符合表 2 规定。

表 2 活品感官要求

项目	要求
活力	鱼体健康，游动活泼，不得有鱼病症状。
外观	鳞被完整，鳞片紧密，体表有光泽；体态匀称，无畸形。
气味	具有鲢鱼固有气味，无异味。

4.6.2 鲜品感官要求

应符合表 3 规定。

表 3 鲜品感官要求

项目	优级品	合格品
外观	鳞片紧致、完整，呈现银灰色或深灰褐色，体表覆盖均匀光泽；鳃丝清晰，呈鲜红色，黏液透明无异味；眼球饱满外凸，角膜清澈透亮。	鳞片易擦落，呈暗灰色或浅褐色，光泽暗淡；鳃丝粘连，呈淡红色或暗红色，黏液略显混浊；眼球平坦或微陷，角膜轻度混浊。
组织	肌肉组织坚实、质地紧实有弹性。	肌肉稍软，弹性稍差。
气味	具有鲢鱼固有气味，无异味。	具有鲢鱼固有气味，基本无异味。
蒸煮试验	具有海水鱼固有的鲜味，肌肉组织口感紧密有弹性，滋味鲜美。	气味较正常，肌肉组织口感较松软，滋味稍鲜。

4.6.3 冻品感官要求

4.6.3.1 单冻产品的个体间应易于分离，冰衣透明光亮。

4.6.3.2 块冻产品冻块平整不破碎，冰被清洁并均匀盖没鱼体。鱼体大小均匀，排列整齐，无干耗、无软化现象。

4.6.3.3 冻品解冻后的鱼体感官应符合表 3 规定。

4.7 理化指标

应符合表 4 规定。

表 4 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮, mg/100g	≤30
组胺, mg/100g	≤20
水分, %	≥70
灰分, %	≤1.8
蛋白质, %	≥15
脂肪, %	≤4
冻品中心温度, °C	≤-18 (冻品出厂检验)

4.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.9 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 - 2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量。

4.10 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.11 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于白色瓷盘上, 在光线充足无异味和其他干扰的环境下, 分别按 4.6.1 和 4.6.2 的要求逐项检验。

5.2 蒸煮试验

取约 100g 鱼肉, 洗净, 切成边长 2cm ~ 3cm 见方的鱼块(大型鱼)或鱼段(小型鱼)备用。将样品蒸煮加热, 使其内部温度达到 65℃~70℃。蒸煮时间随产品大小和采用的温度而不同。蒸煮时间和条件应依据预试验来确定, 不应过度蒸煮。

5.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法执行。

5.4 组胺

按 GB 5009.208 规定的方法执行。

5.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.6 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法执行。

5.7 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.8 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法执行。

5.9 冻品中心温度

用钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，等温度计指示温度不再下降时读数。单冻产品可将温度计插入最小包装的中心位置，至温度计指示的温度不再下降时读数。

5.10 甲基汞

按 GB 5009.17 的规定执行。

5.11 无机砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

5.12 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.13 镉

按 GB 5009.15 的规定执行。

5.14 多氯联苯

按 GB 5009.190 的规定执行。

5.15 净含量偏差

净含量偏差的测定按 JJF1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

按同一来源（同时捕获的、同一水域、或养殖条件相同）的舟山鲞鱼为一个检验批次。

6.2 抽样

按照 GB/T 30891 的规定执行。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验，检验合格者方可入库或出厂。

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门执行。活、鲜鲞鱼检验项目为感官、净含量；冻鲞鱼检验项目为感官、净含量和冻品中心温度。检验合格后签发检验合格证，产品凭检验合格证出厂。

6.3.2 型式检验

正常生产时，每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 捕捞海域环境受污染，发生变化，可能影响产品质量时；
- b) 新建养殖场进行养殖时；
- c) 市场监督管理部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果差异大时。

6.4 判定规则

6.4.1 感官检验所检项目全部符合表 2、表 3 的规定，合格样本数符合 GB/T 30891 中的规定，则判为批合格。

6.4.2 净含量合格判定应符合 JJF 1070 的规定。

6.4.3 其他项目检验结果全部符合本标准要求时，判定为合格。

6.4.4 所检项目中若有一项不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项指标复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

6.4.5 所检项目中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时，则判为本批产品不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品标签

预包装产品标签应符合 GB7718 的规定，同时还应包括以下信息：舟山鲞鱼的品名、地理标志、产品性状描述、产品等级、净含量、生产方式和日期（捕捞、养殖或加工）、捕捞海域或养殖企业信息、食品添加剂等项目，如果产品用海水镀冰衣，也应予以说明。

7.1.2 非零售包装的标签

应注明产品名称、批号、生产厂家、地址及贮存条件。附带的产品说明书也应包括 7.1.1 中的信息。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

所用包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味，符合食品卫生要求。

7.2.2 包装要求

包装环境应符合卫生要求。包装操作应快速，确保鱼的鲜度和鱼体的完好。产品在包装物中应排列整齐。

7.3 运输

7.3.1 活鳊鱼的运输应符合 GB/T 27638 的规定；鲜鳊鱼应采用冷藏或保温车船运输，保持鱼体温度在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间；冻鳊鱼应采用冷藏车船运输，运输过程中厢/仓环境温度应低于 -15°C 。

7.3.2 运输过程中应避免挤压与碰撞。

7.3.3 运输工具应清洁、无毒、无异味、无污染，符合卫生要求。

7.4 贮存

7.4.1 鲜鱼贮藏温度应在 $0 \sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间。

7.4.2 冻鱼贮藏在不高于 -18°C 的贮藏库中，贮藏库温度波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 之内。不同种类、规格、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 10cm，与墙壁距离不少于 30cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.3 贮存环境应符合卫生要求，清洁、无毒、无异味、无污染，防止虫害和有毒物质的污染及其他损害。

附录 A

(规范性附录)

舟山鲞鱼地理标志产品保护范围图

舟山鲞鱼地理标志产品保护范围见图 A.1。

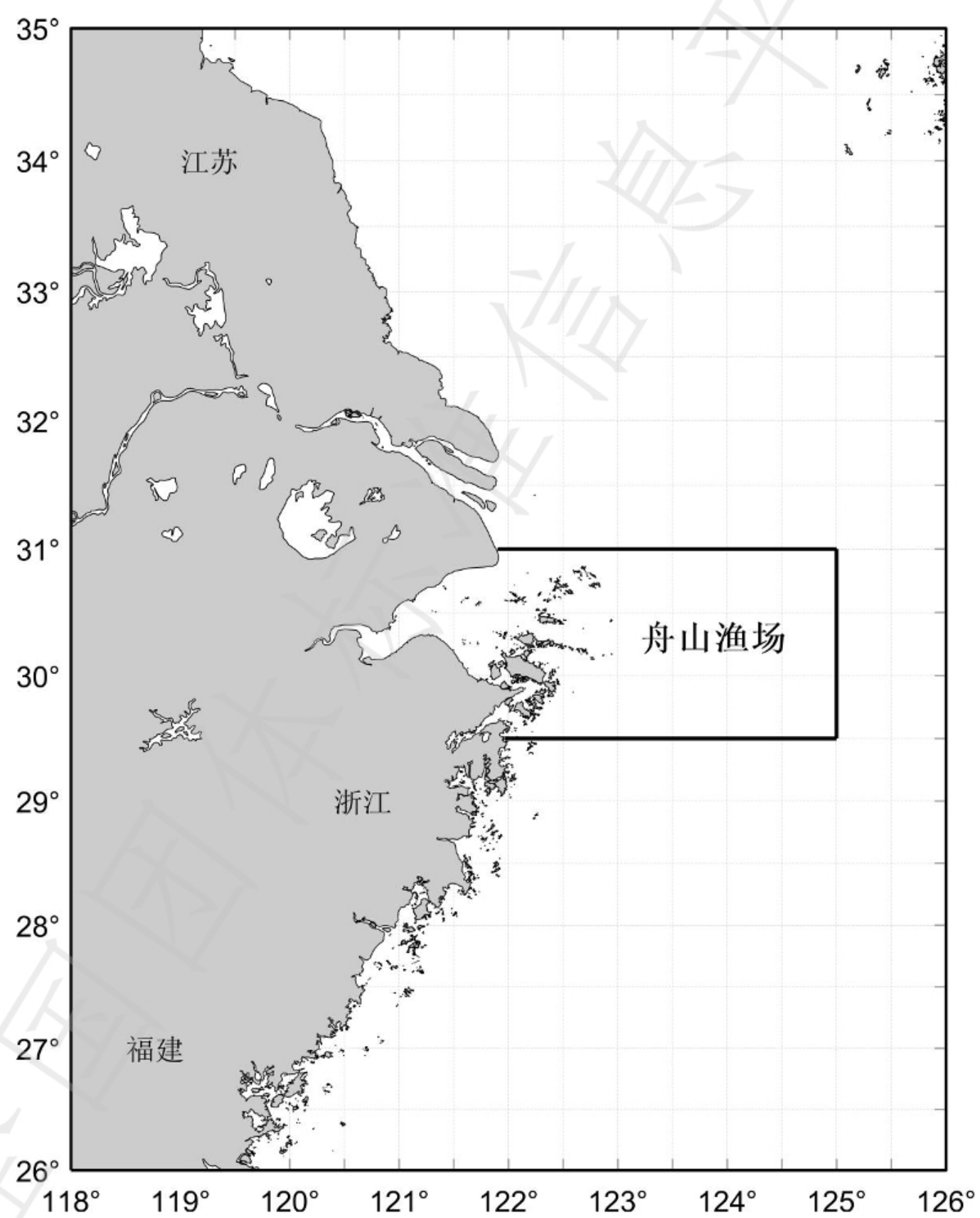


图 A.1 舟山鲞鱼地理标志产品保护范围图