|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.120.99  |
| CCS  | X 83 |

|  |
| --- |
|  2014 |

抚顺市地方标准

DB 2014/T 0009—2024

代替 DB 2014/T 0009-2021

地理标志产品 抚顺哈什蚂

Product of geographical indication—Fushun rana temporaria chensinensis

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

抚顺市市场监督管理局  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。

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这些专利的责任。

本文件是对 DB 2104/T 0009—2021《地理标志产品 抚顺哈什蚂》的修订，自本文件实施之日起，原DB 2104/ T 0009—2021同时废止。

本文件与原 DB 2104/T 0009—2021相比，主要做了如下修改：

——增加了自然环境；

——修改了镉、赖氨酸及蛋氨酸指标水平。

本文件由抚顺市农业农村局提出。

本文件由抚顺市农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 抚顺哈什蚂

* 1. 范围

本文件规定了地理标志产品抚顺哈什蚂的术语和定义、地域范围、自然环境、养殖条件、养殖及加工、技术指标及检验方法、检验规则、标志和包装、贮藏和运输等方面的要求。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局公告（2007年第167号）批准的地理标志产品抚顺哈什蚂。

* 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/T 191 包装储运图示标志

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 ß型溶血性链球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5009.11 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

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/T 19507 地理标志产品 吉林长白山中国林蛙油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

抚顺哈什蚂 Fushun rana temporaria chensinensis

产于抚顺地区的东北林蛙。

抚顺哈什蚂油 Fushun oviductus ranae

于冬季摘取雌性抚顺哈什蚂成体的输卵管，经采制干燥而得，其外观呈块状和线状。

块油 massive oviductus ranae

雌蛙穿晒干燥后，从蛙体内取出的块状哈什蚂油。

线油 line oviductus ranae

雌蛙活体取出呈线状输卵管，经整形干燥的哈什蚂油。

* 1. 地域范围

包括新宾满族自治县、清原满族自治县及抚顺县汤图满族乡、上马乡、后安镇、马圈子乡、救兵乡 等 5 个乡镇现辖行政区域。保护区地域地理位置见附录 A。

* 1. 自然环境

抚顺市年平均气温为5℃～7℃，≥10℃积温平均为2700℃～3200℃，无霜期为130天～150天，年平均降水量为760mm～790mm，年日照时数为2230小时～2520小时，日照百分率为51%～58%。

* 1. 养殖条件
		1. 养殖环境
			1. 水源

养殖场地应远离村屯区域，有常年不断的山间清洁溪流或小河，水深为 20cm～30cm。

* + - 1. 森林

养殖场地四周应有阔叶林或针阔混交林，林下有灌木、草本植物和枯枝落叶层。

* + - 1. 地势

养殖场地应选择长约1km～5km，宽为200m～1500m的小流域。

* + - 1. 养殖设施

养殖设施符合 GB/T 19507 的要求。

* 1. 养殖及加工
		1. 养殖技术
			1. 种蛙选择

选择品种纯正、个体肥大、无损伤、生命力旺盛、繁殖力强的2年～4年生成蛙作为种蛙，雌雄蛙的抱对比例为1﹕1。

* + - 1. 产卵

产卵期为每年的4月，雌雄蛙交配水温8℃～10℃。

* + - 1. 孵化

集中卵团到孵化池，每平方米水面投放5块～6块卵团，适宜水温为10℃～22℃。

* + - 1. 蝌蚪饲养

每平方米可放养1000只～1500只蝌蚪。每万只蝌蚪喂精饲料（或雏鸡粪）1㎏，无毒青饲料

5㎏。

* + - 1. 幼蛙放养

蝌蚪长出后肢后，移到变态池饲养，每公顷有效森林放养3万只左右，一年生幼蛙放养8000只/公顷，二年生成蛙放养5000只/公顷。

* + - 1. 回河捕捉

秋后气温下降到10℃以下，河水温度8℃以下，林蛙开始下山回河进入越冬池。10月初至封冻前捕捉，捕捉后分选商卖或留种，留种的在11月初送入越冬池，保持温度在1℃～5℃。

* + 1. 抚顺哈什蚂油加工工艺流程
			1. 块油加工工艺流程

活蛙穿串→晾晒→软化→扒油→净选去杂→阴干→包装→贮藏。

* + - 1. 线油加工工艺流程

活蛙开膛→剥离输卵管→水中去杂→挂线整形→灭菌干燥→包装→贮藏。

* 1. 技术指标及检验方法
		1. 感官指标
			1. 抚顺哈什蚂感官特征

抚顺哈什蚂头部略呈三角形，吻端略突出于下颌，体肤黑色或黑褐色并有“八”字形黑斑，体侧灰色，有少数分散的疣粒，后肢发达，为体长3倍，关节灵活，善跳跃。雌蛙个体肥大，腹部为红黄色， 带有桔红色斑点。雄蛙腹部乳白色或黄白色，下颌两侧的口角处有一内声囊，右大左小，前肢短而粗壮，第1指内侧有灰白色的肉瘤。抚顺哈什蚂体长体重指标见表1。

1. 抚顺哈什蚂体长体重指标

| 蛙 龄 | 雌 蛙 | 雄 蛙 |
| --- | --- | --- |
| 二年生 | 体长(㎝) | 6.3～6.8 | 5.1～5.5 |
| 体重(g) | 25～35 | 11～13 |
| 三年生 | 体长(㎝) | 7.1～7.5 | 5.9～6.5 |
| 体重(g) | 35～45 | 16～19 |
| 四年生 | 体长(㎝) | 7.1～8.6 | 6.6～6.8 |
| 体重(g) | 46～65 | 20～27 |

* + - 1. 抚顺哈什蚂油块油感官特征

抚顺哈什蚂油块油感官特征见表 2。

1. 抚顺哈什蚂油块油感官特征

| 等级 | 感 官 |
| --- | --- |
| 一等 | 油呈金黄色或黄白色，块大而整齐。长1.5㎝～2.0㎝，厚1.5㎝～3.0㎝,有光泽而透明，干净无皮、肌、卵等杂物，干而不潮。 |
| 二等 | 油呈淡黄色或金黄色，干而纯净，油块比一等油小，皮、肌、卵等杂物不超过1%，无碎末，干而不潮。 |

* + - 1. 抚顺哈什蚂油线油感官特征

线油呈黄白色至暗黄色，形状为长圆柱形，长约6㎝～8㎝，直径为1㎝，重量约4 g～5g。线油整体均匀干净，无黑点、无杂质。

* + 1. 理化指标及检验方法

抚顺哈什蚂油理化指标及检验方法见表3。

1. 抚顺哈什蚂油理化指标及检验方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） |  ≤18 |  GB 5009.3 |
| 蛋白质/（g/100g） |  ≥50 |  GB 5009.5 |
| 脂肪/（g/100g） |  ≥4 |  GB 5009.6 |
| 维生素 E/（mg/100g） |  5-18 |  GB 5009.82 |
| 赖氨酸/（mg/g） |  ≥2.04 |  GB 5009.124 |
| 蛋氨酸/（mg/g） |  ≥1.71 |  GB 5009.124 |
| 砷(As)/(mg/kg) |  ≤0.5 |  GB 5009.11 |
| 铅(Pb)/（mg/kg） | ≤0.5 |  GB 5009.12 |
| 镉(Cd)/（mg/kg） | ≤0.1 |  GB 5009.15 |

表3 抚顺哈什蚂油理化指标及检验方法（续）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 汞(Hg)/（mg/kg） | ≤0.1 |  GB 5009.17 |

* + 1. 卫生指标及检验方法

抚顺哈什蚂和抚顺哈什蚂油卫生指标及检验方法见表 4。

1. 抚顺哈什蚂和抚顺哈什蚂油卫生指标及检验方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 菌落总数/（CFU/g） | ≤10000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（MPN/100g） | ≤90 | GB 4789.3 |
| 霉菌/（CFU/g） | ≤300 | GB 4789.15 |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌） | 不得检出 | GB 4789.4 GB 4789.5GB 4789.10 GB 4789.11 |

* 1. 检验规则
		1. 抽样数量及方法

取样前应注意抚顺哈什蚂油的品名、产地、规格、等级及包装是否一致，带包装的检查包装的完整性，清洁程度及污染的情况，凡有异常情况应单独取样检查。

同一批产品数量在100件以下者，抽样5件，再从每件中取样3份进行检查；100件及以上者，按5%取样，再从每件中取样3份进行检查；不足5件者逐件取样，再从每件中取样3份进行检查。对于不带包装的随机取样，不同产地应按产地分别取样。

* + 1. 判定规则

产品感官特征必须符合本文件8.1的要求。

理化指标检验结果，有一项不符合本文件8.2的要求，判定为不合格。

卫生指标检验结果，有一项不符合本文件8.3的要求，判定为不合格。

* + 1. 复检规则

理化指标不合格的，可从同批产品中双倍抽样进行复检，复检结果按本文件8.2判定；卫生指标不合格的，不得复检。

* 1. 标志和包装
		1. 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

经检测合格并经批准后方可在销售和运输包装上使用地理标志专用标志，注明产品名称、品种、等 级规格、产地、生产日期、生产单位、数量、执行标准代号等。企业使用地理标志专用标识时，根据实 际情况，采用加贴、吊挂和直接印刷等形式标示在销售包装上。

* + 1. 包装

包装应符合 GB 9683 规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

* 1. 贮藏和运输
		1. 贮藏

存放于清洁干燥的冷藏库中低温（0℃～4℃）保存。不应与有毒、有害、有异味的物品同库贮存。

* + 1. 运输

交通工具应清洁卫生、干燥无异味；包装完好，轻拿轻放；隔离易污染物。

1.
2. （资料性）
抚顺哈什蚂保护区地域地理位置



