

DB 2104

抚顺市地方标准

DB 2104/T XXXX—2025
代替 DB 2104/T 0009—2021

地理标志产品 抚顺哈什蚂

Product of geographical indication—Fushun rana temporaria chensinensis

(报批稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

本文件代替DB 2104/T 0009—2021《地理标志产品 抚顺哈什蚂》，与DB 2104/T 0009—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了部分规范性引用文件（见第2章，2021年版的第2章）；
- 增加了自然环境（见第5章）；
- 增加了抚顺哈什蚂、抚顺哈什蚂油块油及抚顺哈什蚂油线油的感官试验方法（见8.1）；
- 明确了理化指标中赖氨酸和蛋氨酸的指标为限值的表述方式（见8.2，2021年版的7.2）；
- 更改了理化指标中镉及汞的限值（见8.2，2021年版的7.2）。

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。

本文件由抚顺市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：抚顺市检验检测认证中心、抚顺市农业科学研究院。

本文件主要起草人：魏嶂、盛金、王穆涵、王红、宋晓光、林洋、袁松、孙凯、高冬、田成文、张艳军、高世祥、敖振华、李健、田英岐、陈冠华、车达、修德军、陈英男、赵桂敏、姜涛、张立臣、王力平、张华彬、韩凤梅、勇环英、康志娟、要保新、赵健、佟程程、张萌、由博妍。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2021年首次发布为DB 2104/T 0009—2021；
- 本次为第一次修订。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

本文件归口管理部门：抚顺市农业农村局（抚顺市顺城区临江路东段振兴大厦A座6楼，024-57500380）。

本文件起草单位：抚顺市检验检测认证中心（抚顺市新抚区浑河南路中段36号，024-58155518）、抚顺市农业科学研究院（抚顺市清原满族自治县清原镇浑河南路2号，024-53050208）。

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、地理标志产品保护范围、自然环境、养殖条件、养殖及加工、技术指标及试验方法、检验规则、标签、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。

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/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 β 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 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/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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

抚顺哈什蚂 Fushun Rana temporaria chensinensis

产于抚顺地区的东北林蛙。

3.2

抚顺哈什蚂油 Fushun oviductus ranae

由雌性抚顺哈什蚂成体输卵管干制而成，具有特定品质，其外观呈块状或线状。

3.3

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。

3.4

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。

4 地理标志产品保护范围

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、上马镇、后安镇、马圈子乡、救兵镇等5个乡镇现辖行政区域。地理标志产品保护范围见附录 A。

5 自然环境

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

6 养殖条件

6.1 养殖环境

6.1.1 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。

6.1.2 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。

6.1.3 地势

养殖场地应选择长约1km~5km，宽为200m~1500m的小流域。

6.2 养殖设施

养殖设施符合 GB/T 19507的要求。

7 养殖及加工

7.1 养殖技术

7.1.1 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。

7.1.2 产卵

产卵期为每年的4月，雌雄蛙交配水温8℃~10℃。

7.1.3 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℃。

7.1.4 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）1kg，无毒青饲料5kg。

7.1.5 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，一年生幼蛙放养每公顷8000只，二年生成蛙放养每公顷5000只。

7.1.6 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℃。

7.2 抚顺哈什蚂油加工工艺流程

7.2.1 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。

7.2.2 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。

8 技术指标及试验方法

8.1 感官指标及试验方法

8.1.1 抚顺哈什蚂

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及试验方法见表1。

表 1 抚顺哈什蚂体长体重指标及试验方法

蛙龄		雌蛙	雄蛙	试验方法
二年生	体长(cm)	6.3~6.8	5.1~5.5	体长用精度为0.1cm的尺子进行测量,体重用电子天平进行称量。
	体重(g)	25~35	11~13	
三年生	体长(cm)	7.1~7.5	5.9~6.5	
	体重(g)	35~45	16~19	
四年生	体长(cm)	7.1~8.6	6.6~6.8	
	体重(g)	46~65	20~27	

8.1.2 抚顺哈什蚂油块油

抚顺哈什蚂油块油感官指标及试验方法见表2。

表 2 抚顺哈什蚂油块油感官指标及试验方法

等级	感官	试验方法
一等	油呈金黄色或黄白色,块大而整齐。长1.5cm~2.0cm,厚1.5cm~3.0cm,有光泽而透明,干净无皮、肌、卵等杂物,干而不潮。	取适量样品于清洁的白瓷盘中,用目视法检查色泽、杂质,长度及厚度用精度为0.1cm的尺子进行测量。
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。	

8.1.3 抚顺哈什蚂油线油

抚顺哈什蚂油线油感官指标及试验方法见表3。

表 3 抚顺哈什蚂油线油感官指标及试验方法

项目	要求	试验方法
色泽	呈黄白色至暗黄色。	取适量样品于清洁的白瓷盘中,用目视法检查色泽、杂质,长度及直径用精度为0.1cm的尺子进行测量,重量用电子天平进行称量。
外观	形状为长圆柱形,长约6cm~8cm,直径为1cm,重量约4g~5g。	
杂质	整体均匀干净,无黑点、无杂质。	

8.2 理化指标及试验方法

抚顺哈什蚂油理化指标及试验方法见表4。

表 4 抚顺哈什蚂油理化指标及试验方法

项目	指标	试验方法
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

表 4 抚顺哈什蚂油理化指标及试验方法（续）

项目	指标	试验方法
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
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.17

8.3 卫生指标及试验方法

抚顺哈什蚂油卫生指标及试验方法见表5。

表 5 抚顺哈什蚂油卫生指标及试验方法

项目	指标	试验方法
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 4789.5 GB 4789.10 GB 4789.11

9 检验规则

9.1 抽样数量及方法

9.1.1 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。

9.1.2 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。

9.2 出厂检验

9.2.1 产品须经厂质检部门检验合格后方可出厂。

9.2.2 检验项目包括第 8 章所有项目。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果有不合格项时，可从同批产品中双倍抽样进行复检，复验结果仍不合格时，判该批产品不合格。卫生指标不合格的，不得复检，直接判该批产品不合格。

10 标签、标志和包装

10.1 标签、标志

10.1.1 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。

10.1.2 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,采取直接贴附、刻印、烙印或者编织等方式将地理标志专用标志附着在产品本身、产品包装、容器、标签等上。

10.2 包装

包装应符合GB 4806.13规定,瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

11 贮藏和运输

11.1 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。

11.2 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,宜单独运输。

附录 A

(资料性)

抚顺哈什蚂地理标志产品保护范围

抚顺哈什蚂地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 抚顺哈什蚂地理标志产品保护范围