

ZSLJ

舟山市水产流通与加工行业协会标准

ZSLJ 3—2009



地理标志产品 舟山大黄鱼

2009-07-10 发布

2009-08-10 实施

舟山市水产流通与加工行业协会 发布

前 言

舟山群岛位于我国东部海岸线的中部，地处长江、钱塘江、甬江三江入海口。舟山渔场海域年平均水温17℃-19℃，盐度12.02-29.10，辽阔的海域蕴藏着1163种海洋生物，其中100多种具有较高经济价值的鱼虾蟹类在此繁殖、生长，使舟山享有“中国渔都”之美誉。舟山的鱼虾蟹生长于寒流与暖流交汇之处，舟山渔场属河口性地区，陆上带来大量营养盐，饵料生物丰富，其肉质细腻、鲜美为其他地方不可比拟，构成了脍炙人口的“中国海鲜，吃在舟山”的海鲜美食佳话。舟山大黄鱼出产于著名的舟山渔场，因味道鲜美而名扬海内外。

本标准的附录A为资料性附录。

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：舟山市水产流通与加工行业协会。

本标准主要起草人：程国芳、郑斌、邵仕达、李永杰。

本标准解释权属于舟山市水产流通与加工行业协会

本标准于2009年07月10日首次发布。

地理标志产品 舟山大黄鱼

1 范围

本标准给出了舟山大黄鱼的定义、外形、感官、理化指标、检测方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于活、鲜、冻舟山大黄鱼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 22331-2008 水产品中多氯联苯残留量的测定 气相色谱法

农业部958号公告-12-2007 水产品中磺胺类残留量的测定-液相色谱法

SC/T 3015 水产品中土霉素残留量的测定-液相色谱法

SC/T 3016 水产品抽样方法

SC/T 3032-2007 水产品中挥发性盐基氮的测定

3 定义

下列定义适用于本标准

3.1 舟山渔场

东经 125° 以西，北纬 29° 30' ~ 北纬 31° 的海域（见附录 A）。

3.2 舟山大黄鱼

舟山渔场生产的大黄鱼（*Pseudosciaena crocea*）。

4 外形

舟山大黄鱼外形独特体延长，侧扁。背腹缘均为广弧形。尾柄细长。头侧扁，大而尖钝。吻钝尖。鼻孔两个，前鼻孔小，圆形；后鼻孔大，长圆形，紧接眼的前缘。下额稍突出，缝合处有一瘤状突起。牙细小，尖锐。舌大，游离，圆形。头部及体之前部被圆鳞，体之后部被栉鳞。体侧下部各鳞下均具一金黄色皮腺体。胸鳍尖长，长于腹鳍。腹鳍较小，起点稍后于胸鳍起点。尾鳍尖长，稍呈楔形。背部和上侧面黄褐色，下侧面和腹面金黄色。背鳍和尾鳍灰黄色，胸鳍和腹鳍黄色，唇橘红色。

5 感官

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求