

《南澳海胆》（征求意见稿）编制说明

一、项目背景和意义

（一）国内外现行相关法律、法规和标准情况

目前，我国海胆相关现行行业标准为 SC/T 3902—2020《海胆制品》，主要针对鲜海胆、冷冻海胆、盐渍海胆等加工品规定通用技术要求，未对特定产地鲜活海胆的品质特征、产地环境关联性、养殖捕捞过程及地理标志产品指标作出系统规定。国内北方部分地区已出台海胆相关团体标准，但仅适用于冷水域海胆产品，在生长环境、感官风味、理化指标等方面与深圳大鹏新区亚热带海域出产的南澳海胆差异明显，无法直接适用。

深圳市已发布 DB4403/T 448—2024《深圳特色粤菜菜品南澳海胆炒饭》地方标准，主要规范餐饮终端菜品制作及原料选用要求，尚未覆盖鲜活海胆育苗、养成、捕捞、分级、检测、溯源等上游全链条关键环节，导致原材料端缺乏统一、规范、适配本地特征的质量控制依据。现有标准体系存在明显空白，难以满足“南澳海胆”地理标志产品保护、品牌建设及产业高质量发展需求。

（二）制定标准的必要性和意义

为填补南澳海胆产业标准空白，规范产地环境、品质、安全及追溯全链条生产，解决生产经营不规范、品质参差不齐、产地溯源困难、市场以次充好等突出问题，同时为“南澳海胆”地理标志证明商标申报、审查、使用管理提供权威技术支撑，强化产地特征与品质指标的关联性，提升产品辨

识度与市场竞争力，并明确污染物、农药残留、微生物、鲜度指标及过程卫生要求，完善从海域到餐桌的质量安全管控体系，切实保障消费者健康，以标准引领生态养殖、绿色增殖与优质优价，促进渔民增收、乡村振兴，服务深圳市全球海洋中心城市建设与广东省“百县千镇万村高质量发展工程”，总结提炼大鹏新区南澳海胆特色产业实践，填补我国亚热带海域鲜活海胆团体标准空白，为全国同类地理标志海产品标准化提供可复制、可推广的“深圳标准”经验。

二、工作简况

（一）任务来源

本文件由深圳市市场监督管理局大鹏监管局提出，根据深圳市深圳标准促进会团体标准立项有关规定立项。

（二）主要起草过程

1. 立项阶段

2026年4月30日，《南澳海胆》作为团体标准正式批准立项。

2. 组织起草阶段

2026年5月—2026年6月，组建起草工作组，系统地收集并整理了相关技术法规、文献，研究并确定了标准的核心技术框架，依据GB/T 1.1—2020的编写要求，基于框架编写相应的内容，形成标准草案。

3. 征求意见阶段

（待后续工作开展补充）

4. 技术审查阶段

（待后续工作开展补充）

5. 报批发布阶段

（待后续工作开展补充）

三、标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

（一）标准主要内容的依据

本文件在现行国家标准框架下制定，主要依据如下：

食品安全方面：依据 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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》，严格规定污染物和农药残留限量要求。

海域环境方面：依据 GB 3097—1997《海水水质标准》，规定养殖海域水质执行第一类海水水质要求，结合南澳海域长期监测数据设定水温（15℃~28℃）、盐度（25‰~30‰）、溶解氧（ ≥ 6.0 mg/L）、pH（7.8~8.3）等具体环境参数。

营养品质检测方面：依据 GB 5009.5《食品中蛋白质的测定》、GB 5009.6《食品中脂肪的测定》、GB 5009.124《食品中氨基酸的测定》、GB 5009.168《食品中脂肪酸的测定》、GB 5009.268《食品中多元素的测定》等系列标准，规定理化指标的检验方法；抽样判定依据 GB/T 30891《水产品抽样规范》。

配套参考标准：DB4403/T 448—2024《深圳特色粤菜菜品南澳海胆炒饭》，与餐饮端形成上下游衔接配套关系。

实践依据：基于深圳市南海北缘的大鹏湾、大亚湾海域专

属环境特征，结合多批次南澳海胆样品检测数据，确定专属理化指标限值。

（二）与国内领先、国际先进标准的对标情况

目前国内无针对亚热带鲜活产地海胆的国家标准、省市地方标准；现有海胆行业标准 SC/T 3902—2020 仅覆盖加工制品；北方地区部分团体标准针对冷水海域海胆，其生长环境、感官风味、理化营养指标与南澳海胆亚热带产品特性差异显著，无法直接引用。

国际上，日本、美国等国虽对海胆产品有相关标准和认证体系，但均不针对我国亚热带海域紫海胆特性制定，无法直接对标。本文件立足南澳海胆独特产地环境和品质特征，建立具有产地辨识功能的专属指标体系，填补了我国亚热带鲜活地理标志海胆产品标准的空白。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

《南澳海胆》包括范围、规范性引用文件、术语和定义、自然环境要求、质量要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、追溯与管理、参考文献等章节。以下对标准中的主要条款进行简要说明。

（一）范围

本文件规定了南澳海胆的自然环境要求、质量要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、追溯与管理等内容。

本文件适用于深圳市大鹏湾、大亚湾海域内生产的南澳

海胆。

（二）规范性引用文件

本章主要包括标准文本中规范性引用的文件。

（三）术语和定义

本章给出了南澳海胆的术语和定义。

（四）自然环境要求

依据南澳海域常年监测数据，给出适合南澳海胆养殖的水温、盐度、水质、底质等环境参数。

（五）质量要求

本章给出了南澳海胆的感官、理化、安全等核心技术指标：

感官要求：从外观、规格、海胆黄、气味、肉质 5 项设定专属特征，明确黑紫色球形外壳、棘刺 3~6cm、壳径 $\geq 5\text{cm}$ 、单只 $\geq 50\text{g}$ 、橙黄颗粒分明海胆黄、海水清鲜无异味等独有外观品质特征。

理化指标：基于本地海胆样品检测数据制定专属营养限值（每 100g 可食部分）：蛋白质 $\geq 14.0\text{g}$ 、特征氨基酸总量 $\geq 4.3\text{g}$ 、DHA $\geq 0.2\text{g}$ 、钙 $\geq 320\text{mg}$ 、脂肪 $\leq 8.0\text{g}$ ，凸显南澳海胆高营养特质。

安全要求：规定南澳海胆基础卫生条件，污染物限量执行 GB 2762 的要求，农药残留执行 GB 2763 的要求。

（六）试验方法

对应质量指标明确法定检测方法：感官采用自然光线下目视、嗅闻、触摸；蛋白质、脂肪、氨基酸、DHA、钙等理

化指标分别采用 GB 5009 系列标准；污染物、农药残留执行对应食品安全国家标准检测方法；抽样操作遵循 GB/T 30891 规定。

（七）检验规则

组批：同一海域，同一天或同一时间生产的同一种产品为一检验批次。

抽样：遵循 GB/T 30891 规定的抽样方法，保证样品代表性。

检验分类：出厂检验每批必检（感官、规格）；型式检验生产稳定时每半年一次，养殖环境变更、批量不合格、监管抽查、标准更新、质量投诉等情形需启动全项目型式检验。

判定规则：安全指标不合格直接判定整批报废，不应复检、流通；非安全指标不合格可加倍复检，复检不合格判定批次不合格，区分安全风险与品质瑕疵，兼顾食品安全与产业容错。

（八）标识、包装、运输、贮存

标识：按照 SC/T 3035 规定执行，至少标注产品名称、产地、规格、生产日期、保质期、贮存条件、溯源码等内容。

包装：符合 SC/T 3035 的规定，要求食品级无毒洁净包装材料。

运输：运输工具洁净无异味，不应接触腐蚀、有毒有害物质；运输过程中避免日晒、虫害、污染与磕碰损伤，不应混装气味浓烈的物品。

贮存：区分活体暂养、冷藏贮存两类管控要求，严禁与

有毒有害异味物品混存混运，保障流通环节品质安全。

（九）追溯与管理

要求养殖、捕捞、检测、销售全流程记录留存不少于2年；建立一物一码防伪溯源体系，消费者扫码可完整查询产地、养殖、捕捞、检测、流通全链条信息，解决市场溯源难、以次充好问题，支撑地理标志产品监管。

五、是否涉及专利等知识产权问题

本文件未涉及专利等知识产权问题。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

暂无。

七、实施标准的措施建议

多层次开展标准宣贯培训。面向产业生产、流通、经营相关主体组织线下宣贯培训，围绕产地管控、生产作业、产品分级、全程追溯等核心技术要求开展条文解读；面向监管工作人员开展标准判定、抽样检验实操业务培训，提升各方标准执行与监管能力。

健全标准配套支撑保障体系。搭建统一产品溯源数字化管理载体，配套制定标准实施细则、地理标志使用管理等相关规范；联动科研技术单位持续开展产地环境、产品品质常态化监测，结合产业发展实际动态优化完善标准技术指标。

培育标准化示范经营主体。筛选行业内具备规模的生产经营主体打造标准化示范样板，推广标准化生产、流通、溯源管控模式，发挥示范引领作用，推动行业整体规范落实标准相关要求。