



鲜美绝世

the finest in the world

Enquiries

Southern Rocklobster Limited

PO Box 305
Hampton
Victoria
Australia 3188
Telephone: + 61 423 533 133

Online:

rosshodge@southernrocklobster.com
www.southernrocklobster.com

鲜美绝世

The finest in the world.





Attributes

- Sweet, firm texture, delicate white flesh – the Australian Southern Rock Lobster is the finest in the world
- Wild and sustainable – strict catch controls: quota, size limits and season
- High meat yield – 44%
- “X” factor – giant, live, natural and exclusive
- Clean and pure – harvested from cold, clean unpolluted Southern Ocean waters
- Guaranteed quality – certified and traceable from “pot to plate”
- Chef friendly – simple preparation, handling and storage
- No melanosis – the flesh does not turn black
- High margin – best seafood plate return

特征

- 肉质结实，细致白嫩，味道甜美，澳大利亚南部石头龙虾鲜美绝世。
- 野生、可持续捕捞—严格的捕捞限制：配额，尺寸和季节。
- 出肉多—44%
- 迷人特征—巨大、鲜活、天然、独有。
- 清洁纯净—来自寒冷清洁无污染的南部海洋。
- 质量保证—认证可查“笼子到盘子”
- 厨师易用—拿放、存储、准备简便易行
- 无黑变病—肉不会变黑
- 利润高—最高海鲜餐桌利润



Quality Assured

质量保证

The Australian Southern Rock Lobster Industry is the supplier of choice; recognised by customers as a world class producer and marketer of desirable, ultra premium quality lobster and lobster products for discerning niche markets.

Once harvested from the ocean in specially designed equipment the rock lobsters are quickly stored and placed live in flow through seawater tanks on the boats, avoiding exposure to the sun and wind. Short fishing trips ensure the rock lobster are landed at the wharf in the best condition.

Port based processors transfer the live rock lobster from the boats into land based temperature controlled recirculating seawater tanks, slowing the metabolism of the lobster to prevent any harm from stress.

Prior to packing, the rock lobster are further chilled, again minimising stress in the packing and through transport across the globe. Special logistics networks deliver Australian Southern Rock lobster to the world quickly, efficiently, with minimal loss and maximum quality control at all times.

作为客户认证和青睐的世界级超优质龙虾和龙虾产品的生产销售商，澳大利亚南部石头龙虾产业集团是您应选择的供应商。龙虾一旦用特殊设施从海洋中获取，便迅速放入船上的有海水出入的水箱中，以避免风吹日晒。捕捞船只出海时间短，以保障石头龙虾以最佳状态到港。

地处海港的加工场把活龙虾从船上转入陆地上有控温和循环海水的水箱中，减缓龙虾的活动，以防由压力造成的损伤。

在包装前，温度进一步降低，以减少包装和国际运输对龙虾造成压力。专门的物流网络把龙虾快速高效地运送到世界各地，把损失降到最低，使质量达到最高。



Sustainability

The Australian Southern Rock Lobster fishery is one of the most carefully managed commercial fisheries in the world with:

- Minimum legal size, closed seasons and seasonal protection of females
- Strict catch quota limits, with limited licence, boat and pot numbers
- Egg bearing females and the undersized are returned to the sea
- Audited Clean Green environmental standards and certification – covering: protecting marine mammals, waste management – recycling oil, plastics and other waste.
- The Environment Department of the Australian Government audits for environmental sustainability every 5 years. Export permits are withdrawn if sustainability is not maintained.
- Sustainability and environmental management is an operating mandate, not simply an idea.

可持续性

澳大利亚南部石头龙虾捕捞业是世界上最精心管理的商业渔业之一，它具有以下特征：

- 法定尺寸、封海期、对雌龙虾的季节性保护。
- 严格的捕捞限额、有限的捕捞证、船只和笼子数量。
- 有籽的雌龙虾和不到尺寸的龙虾要放归海中。
- 经过审核的清洁环保标准和认证—包括：保护海洋哺乳动物、废品管理—回收利用油、塑料以及其他废品。
- 澳大利亚环保部每五年对该产业的可持续发展性进行审查。如不达标，出口证即被吊销。
- 可持续性和环境管理是经营的必要规则，不只是一个想法。



Origin

产地

Origin

– The Southern Ocean

- The Australian Southern Rock Lobster (*Jasus Edwardsii*) is native to the coastal waters of Southern Australia and regarded as the finest eating spiny rock lobster in the world.
- Caught wild from the waters off Southern Australia, this exquisite species of rock lobster is revered for its sweet rich flesh, firm texture and size
- This rugged coastal region is renowned for the quality of seafood it produces. Fed by the cold, nutrient rich waters uprising from Antarctica, this lobster is slow growing and a selective feeder.
- The Clean Green Australian Southern Rock Lobster is one of the world's truly special gourmet luxuries.

产地—澳洲南部海洋

- 澳大利亚南部石头龙虾(*Jasus Edwardsii*)是澳大利亚南部沿海水域中的特产，被誉为世界上最鲜美的棘壳石头龙虾。
- 从澳大利亚南部海水中捕捞的野生龙虾，以其鲜甜结实的虾肉和个头深受喜爱。
- 汹涌的沿海海域以其优质的海鲜闻名。取食于来自南极的寒冷、营养丰富的海水，该龙虾生长缓慢，取食讲究。
- 清洁环保的澳大利亚南部石头龙虾真正是世界上精美用餐的奢侈享受之一。



Clean Green Program 清洁环保项目

- The Clean Green Program is a product certification standard which ensures superior quality through best practice in environmental, sustainability, work place safety, food safety and animal welfare standards for the Australian Southern Rock Lobster Industry
- The Clean Green registered trade mark represents a 3rd party independent, internationally-recognised audit and certification of supply chain organisations against the Clean Green Standard
- It ensures best practice is implemented at each step along the supply chain – zero tolerance for non-compliance to the Standard
- 清洁环保项目是一种产品认证标准，它通过环保、可持续发展、工作安全、食品安全和动物福利标准各方面的最佳操作来确保产品的最佳质量。
- 清洁环保的注册商标代表第三方针对清洁环保标准对产品供应商独立、国际认可的审核和认证。
- 该项目确保产品供应链中的每一环节都实施最佳操作—不容忍任何不符合标准的操作。



鲜美绝世
the finest in the world



活体进口澳大利亚南部石头龙虾的管理指南

该指南由澳大利亚南部石头龙虾有限产业集团（SRL）和澳大利亚出口南部石头龙虾的主要公司共同提供。这些公司致力于保持其产品的最佳质量，从而保障“高级精美的用餐享受”。

在处理、进出口和准备优质海鲜—**澳洲南部石头龙虾**（以下简称澳洲龙虾）的供应链中，动物福利是产品质量的同义词。



第一阶段 进口商/销售商指南

食品安全

销售商应采用好的行业操作以及与相关规定相符的食品安全计划，这包括储存设施和保持龙虾鲜活的水箱。

销售商应保持监测关键控制点（CCP）的记录，并且有问题发生时，要有恰当的纠正与防止措施。

运输时间

销售商应在机场海关清检后 4 小时之内取到水箱及其中的龙虾。

龙虾运输时间越短越好，从机场取货起不应超过 3 个小时。运输过程中的温度要保持在摄氏 7 度到 12 度之间（华氏 48 度到 54 度之间）。

接货和分级

销售商收到运货时，要检查所有龙虾并对其分等级。

可行的情况下，建议避免对活龙虾进行倒体称重。

水箱 - 水质

要保持活体产品的最佳状态，保持水箱的运作和水质很重要。建议水箱的水质应达到如下标准：

- I. 温度 9°C (~48°F) - 13°C (~55°F)—最佳 10°C (50°F) - 12°C (54°F);
- II. 氧气含量大于 70%;
- III. 氨含量低于 0.5 毫克/升;
- IV. 亚硝酸盐含量低于 1 毫克/升;

- V. 硝酸盐含量在 100-140 毫克/升;
 - VI. 碱含量在 100-200 毫克/升;
 - VII. 酸碱值在 7.8-8.2 之间;
 - VIII. 盐度在 30-38ppt 之间—最佳 35-36ppt
- 如果上述标准不能达到，应该有事先记录的纠正措施，或者把产品转移到另一个水箱中。
- 销售商不能超载活体水箱，并且水箱中只应有澳大利亚龙虾一个物种。
- 销售商应考虑有个后备系统（如发电机、多备的水泵和氧气）以保证所有时候水质都能达到如上标准。

第二阶段 包装销售

在活体运输前，活龙虾应在水箱中保留至少 24 小时，至多 3 个周。

为了保证产品符合标准，在装船 15 分钟之前要检查活龙虾，包括：

- I. 活度/尾力
- II. 无损伤
- III. 尾部形状
- IV. 壳硬度
- V. 正确的重量

鲜活产品在装船前要在摄氏 7-9 度下冷储（华氏 44-48 度）至少 40 分钟。

活体进口澳大利亚南部石头龙虾的 管理指南

运输到食品服务行业

产品从存储运输到食品服务行业的时间和温度需要控制和记录，不应超过如下指标：

产品要在离开销售商后 36 小时之内运到食品服务行业，该运输过程中温度一直要保持在摄氏 5-10 度（华氏 41-50 度）之间。

宰杀程序

销售商应有人道宰杀龙虾程序的文件，该文件与澳大利亚南部石头龙虾有限产业集团人道宰杀龙虾的最佳办法相符（附件 1—人道宰杀程序）。

第三阶段 食品服务行业（饭店）

接货、存储和操作

食品服务营业者应证明其符合食品卫生安全规定，这包括在控温的交通工具中运输活龙虾。

食品服务营业者应遵从存储活龙虾的要求：

- a. 存储最多 60 小时，要符合如下存储条件：
 - I. 摄氏 1-4 度（华氏 34-39 度）；
 - II. 原包装，如聚苯乙烯箱；
 - III. 盖在湿毛巾下，而非暴露在空气中；
 - IV. 单层摆放（不能叠放）
- b. 如下情况下不能存储：
 - I. 损伤严重；
 - II. 残弱（如瘸腿或弱尾）；或
 - III. 死亡或刚蜕皮（即壳按上去易皱）。

死龙虾（如自然死亡）不应给人食用。

龙虾若在水箱中存放，水质应达到如下标准：

- I. 温度 9°C (~48°F) - 13°C (~55°F) — 最佳 10°C (50°F) - 12°C (54°F)；
- II. 氧气含量大于 70%；
- III. 氨含量低于 0.5 毫克/升



- IV. 亚硝酸盐含量低于 1 毫克/升
 - V. 硝酸盐含量在 100-140 毫克/升
 - VI. 碱含量在 100-200 毫克/升
 - VII. 酸碱值在 7.8-8.2 之间
 - VIII. 盐度在 30-38ppt 之间，最佳 35-36ppt
- 如果上述标准不能达到，应该有事先记录的纠正措施，或者把产品转移到另一个水箱中。

操作（食品服务行业）

食品服务营业者在操作鲜活产品时应采用良好的产业操作办法，并符合相关的食品安全条例。操作办法包括：

- I. 不能与其它食品或清洁化学产品混杂污染
- II. 不能存放在味道浓烈的食品附近
- III. 保持设施清洁卫生，保证高标准的个人卫生
- IV. 拿龙虾的方法：拿牢触角基部或抓牢虾壳—不要在虾壳两侧过度用力，从而导致虾体严重损伤和虾腮出血。
轻拿轻放（如，不要掉，不要压碎）

食品服务机构要保证人道宰杀龙虾（附件 1）

附件一 人道宰杀程序

食品服务行业：

为了防止对龙虾造成压力，达到最佳食用质量，在烹饪和展示给消费者之前，应该人道宰杀龙虾。可用方法如下：

第一步：

在冷冻温度 - 13°C (5°F) 的空气中冷冻龙虾大约 30 分钟，直到龙虾没有知觉。

第二步：

冷冻后，要马上宰杀失去知觉的龙虾。最简单的方法是沿从头到腹的中线切开（一切为二）或者把刀插入龙虾的头部（刺入）。

Enquiries

Southern Rocklobster Limited

PO Box 305
Hampton
Victoria
Australia 3188
Telephone: + 61 423 533 133

Online:

rosshodge@southernrocklobster.com
www.southernrocklobster.com

