

中华人民共和国农业行业标准

NY 5166—2002

无公害食品 鳊

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：江苏省淡水水产研究所、中国水产科学研究院珠江水产研究所、江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：吴光红、费志良、朱晓华、卢迈新、蒋原、沈美芳、葛家春、吴蓓琦、黄樟翰。

无公害食品 鳊

1 范围

本标准规定了无公害食品鳊的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于鳊(*Siniperca chuatsi* Basilewsky)的活鱼、鲜鱼。

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 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- NY 5029—2001 无公害食品 猪肉
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- NY 5070—2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- SC/T 3303—1997 冻烤鳊
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法
- SN 0530 出口肉品中呋喃唑酮残留量的检验方法 液相色谱法

3 要求

3.1 感官要求

3.1.1 活鳊

鱼体健康,游动活泼;鱼体呈鳊固有形状、体色,具光泽;体态匀称;鳞片紧密。

3.1.2 鲜鳊

鲜鳊感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	指 标
体态	体态匀称。
体表	鱼体呈固有体色和光泽;鳞片完整,不易脱落。
鳃	鳃丝清晰,色鲜红或紫红,无粘液或有少量透明粘液,无异味。
眼球	眼球饱满,角膜透明。
气味	气味正常,无异味,具有鳊固有气味。
组织	肌肉结实,有弹性,内脏清晰,无腐败变质。

3.2 安全指标

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

鳊安全指标见表 2。

表 2 安全指标

项 目	指 标
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.5
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1
土霉素/(mg/kg)	≤0.1
磺胺类(以总量计)/(mg/kg)	≤0.1
氯霉素	不得检出
呋喃唑酮	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足,无异味的环境中,在白瓷盘中对样品进行检验。

4.2 汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.3 砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.4 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.5 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.6 土霉素的测定

按 SC/T 3303—1997 中附录 A 的规定进行。

4.7 磺胺类的测定

磺胺类中的磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲基嘧啶的测定按 SC/T 3303—1997 中附录 C 的规定执行,其他磺胺类按 SN 0208 的规定执行。

4.8 氯霉素的测定

氯霉素残留量的筛选方法按 NY 5070—2002 中附录 A 规定执行,氯霉素呈阳性者,其残留量的测定按 NY 5029—2001 中附录 D(气相色谱法)的规定执行。

4.9 呋喃唑酮的测定

按 SN 0530 执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

活鱼以同一鱼池或同一养殖场中养殖条件相同的产品为一检验批;鲜鱼以来源及大小相同的产品为一检验批。

5.1.2 抽样方法

每批产品随机抽取 5 尾~10 尾,用于感官检验。

每批产品随机抽取至少 3 尾,用于安全指标检验。

5.1.3 试样制备

至少取 3 尾鱼清洗后,去头、骨、内脏,取肌肉等可食部分绞碎混合均匀后备用;试样量为 400 g,分为两份,其中一份用于检验,另一份作为留样。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产者执行,检验项目为感官要求。

5.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新建养殖场的养殖鳊;
- b) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- c) 鳊养殖条件发生变化,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验检疫机构提出进行型式检验要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 活、鲜品的感官检验所检项目应全部符合 3.1 条规定;检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格;有一项指标不合格,允许重新抽样复检,如仍有不合格项则判为不合格。

5.3.2 安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判本批产品不合格,不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

应标明品名、产地、生产者、出场日期。

6.2 包装

6.2.1 包装材料及包装容器

所用包装材料及包装容器应牢固、洁净、无毒、无异味、符合卫生要求。

6.2.2 包装要求

6.2.2.1 活鳊

活鳊包装中应保证对鳊所需氧气充足;水质应符合 NY 5051 的规定。

6.2.2.2 鲜鳊

鲜鱼装箱(桶)应腹部向上,层鱼层冰,并加封顶冰,使鱼体不外露,确保鱼的鲜度及鱼体的完好。

6.3 运输

6.3.1 活鱼运输中应保证所需氧气充足,用水的水质应符合 NY 5051 的规定。

6.3.2 鲜鱼运输应采取保温保鲜措施,应维持鱼体温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.3 运输工具洁净、无毒、无异味,严防运输污染。

6.4 贮存

6.4.1 活鳊暂养用水应符合 NY 5051 的规定。

6.4.2 鲜鳊保持鱼体温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间,贮运过程中应轻放轻运,避免挤压与碰撞。

6.4.3 贮存环境应洁净、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求。

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 鳊
NY 5166—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码 100045

电话 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

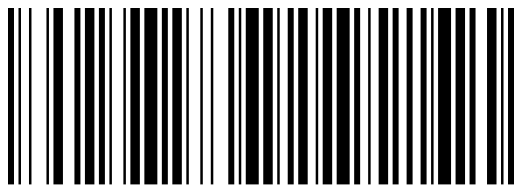
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 9千字
2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷
印数 1-3000

*

书号：155066·2-14649 定价 8.00元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话 (010)68533533



NY 5166-2002