

中华人民共和国农业行业标准

NY 5171—2002

无公害食品 海蜇

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 海蜇

NY 5171—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 10 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14654 定价 8.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

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：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：杨贤庆、李来好、王联珠、李刘冬、陈培基、吴燕燕、刁石强。

无公害食品 海蜇

1 范围

本标准规定了无公害食品海蜇产品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输。

本标准适用于海蜇(*Rhopilema esculenta*)及黄斑海蜇(*Rhopilema hispidum*)等食用水母经食盐和明矾盐渍提干而成的初级加工制品海蜇(包括海蜇皮、海蜇头)。

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 1895 食品添加剂 硫酸铝钾(钾明矾)
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 14769 食品中水分的测定方法
- SC/T 3210—2001 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
- SN/T 0392 出口水产品中硼酸的测定方法

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 鲜海蜇

原料应来源于无明显污染的海域,不得有腐败变质或被污染的现象。

3.1.2 生产条件

生产场地要清洁、卫生。

3.1.3 食盐

应符合 GB 5461 中的规定。

3.1.4 明矾

应符合 GB 1895 中的规定。

3.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 中的规定。

3.1.6 食品添加剂

加工海蜇时所用的食品添加剂的品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

3.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
颜色	自然色泽
气味	具有海蜇固有气味,无异味
杂质	无泥沙或其他外来杂质

3.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤68
明矾/%	≤2.2
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤100

3.4 安全指标

安全指标见表 3。

表 3 安全指标

项 目	指 标
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤1.0
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤2.0
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.5
硼酸/(mg/kg)	≤100
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行检验。

4.2 水分含量的测定

按 GB/T 14769 的规定执行。

4.3 明矾含量的测定

按 SC/T 3210—2001 中 5.4 条的规定执行。

4.4 亚硫酸盐的测定

按 GB/T 5009.34 的规定执行,检验结果以二氧化硫(SO₂)计。

4.5 无机砷的测定

按 GB/T 5009.45 的规定执行。

4.6 汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.7 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.8 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.9 硼酸或硼砂的测定

按 SN/T 0392 的规定执行。

4.10 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 的规定执行。

4.11 致泻大肠埃希氏菌检验

按 GB 4789.6 的规定执行。

4.12 副溶血性弧菌检验

按 GB 4789.7 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

海域环境或养殖环境、捕捞时间和盐矾加工条件基本相同的产品为一批。按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

5.1.2.1 抽样数量及感官检验规则见表 4。

表 4 抽样数量及感官检验规则

每一包装袋净含量	批的大小(包装的数量)			
≤2 kg	≤1 800	1 801~8 400	8 401~18 000	>18 000
>2 kg, ≤5 kg(包括 5 kg)	≤900	901~3 600	3 601~10 800	>10 800
>5 kg	≤200	201~800	801~1 600	>1 600
一次抽样方案				
样本数量	3	6	13	21
可接受数 ^a	0	1	2	3
^a 可接受数:若在样本中发现的不合格样本数小于或等于可接受数,则判为该批产品为合格品;否则为不合格品。				

5.1.2.2 用于安全指标检验的样品总量不得少于 500 g。

5.1.2.3 用于微生物检验的样品应在无菌条件下抽样,并将所取样品存放于无菌容器中,样品总量不得少于 250 g。

5.2 检验分类

产品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。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官和水分,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

a) 海蜇生长环境发生变化时;

NY 5171—2002

- b) 原料产地不同或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

5.3 判定规则

- 5.3.1 海蜇感官检验所检项目应全部符合本标准 3.2 的规定,合格样本数应符合表 4 规定。
- 5.3.2 理化指标的检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判本批产品不合格;检验结果中有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复检一次,按复检结果判定本批产品是否合格。
- 5.3.3 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,不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

应标明产品名称、产品标准、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、贮藏条件、保质期等。并需注明海蜇捕获或养殖区域。

6.2 包装要求

所用包装材料应洁净、无异味、无毒,符合国家食品包装材料标准的要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生,无异味,运输中防止虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀性物质。

6.4 贮存

产品贮存于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内,防止虫害和有害物质的污染及其他损害。



NY 5171-2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14654

定价: 8.00 元