

中华人民共和国农业行业标准

NY 5160—2002

无公害食品 虹鳟

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 虹鳟

NY 5160—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: 155066·2-14643 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：山西省水产科学研究所、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：丁建华、王联珠、杨孟科、左中原、宋晓非、齐志宏、崔松林、温广明。

无公害食品 虹鳟

1 范围

本标准规定了无公害食品虹鳟的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。
本标准适用于虹鳟(*Oncorhynchus mykiss* Walbaum)的活鱼和鲜鱼。

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 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- 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 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- 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 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- SC/T 3303—1997 冻烤鳗
- SC/T 9001 人造冰
- SN 0197 出口肉中喹乙醇残留量检验方法
- 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

虹鳟感官要求见表1。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|----------------------|---------------------|
| 体形 | 体形完整,无病态 |
| 鳃 | 鳃丝清晰,色鲜红、粉红或暗红,粘液透明 |
| 肌肉 | 有弹性 |
| 气味 | 有正常的腥鲜味,无腐臭及异味 |
| 注:雌鱼产卵期肛门凸出,有红肿,属正常。 | |

3.2 安全指标

虹鳟安全指标见表 2。

表 2 安全指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------|------|
| 砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤0.5 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤0.5 |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) | ≤0.1 |
| 汞(以 Hg 计)/(mg/kg) | ≤0.5 |
| 土霉素/(mg/kg) | ≤0.1 |
| 磺胺类/(mg/kg) | ≤0.1 |
| 呋喃唑酮 | 不得检出 |
| 喹乙醇 | 不得检出 |
| 致泻大肠埃希氏菌 | 不得检出 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 |
| 绦虫蚴 | 不得检出 |
| 线虫 | 不得检出 |

4 试验方法

4.1 感官检验

在无异味和光线良好的环境下,将活鱼样品置于盛有清洁水的水桶中、鲜鱼样品置于清洁的白色瓷盘或不锈钢盘中进行检验。

4.2 总砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.3 铅的测定

按 GB/T 质 5009.12 的规定执行。

4.4 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.5 汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.6 土霉素的测定

按 SC/T 3303—1997 中附录 A 的规定执行。

4.7 磺胺类的测定

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

4.8 呋喃唑酮的测定

按 SN 0530 的规定执行。

4.9 喹乙醇的测定

按 SN 0197 的规定执行。

4.10 致泻大肠埃希氏菌的检验

按 GB 4789.6 的规定执行

4.11 沙门氏菌的检验

按 GB 4789.4 的规定执行。

4.12 绦虫蚴、线虫的检验

取 2 条~3 条鱼,洗净,去头、皮、内脏后,切片,镜检或将鱼片置于检虫工作台上,在灯光下检验。

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个检验批。

5.1.2 抽样方法

每批产品随机抽取 5~10 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。

用于微生物检验样品的抽取应符合 GB 4789.1 的规定。

5.1.3 试样制备

5.1.3.1 用于安全指标检验的样品

至少取 3 尾清洗后,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 400g,分为两份,其中一份用于检验,另一份作为留样。

5.1.3.2 用于微生物检验的样品

按 GB 4789.20 的规定执行。

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。

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) 新建养殖场养殖的虹鳟;
- b) 虹鳟养殖条件发生变化时,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行检验要求时;
- d) 出厂检验与上次检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

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

产品应标明品名、出厂日期及生产者。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

包装材料应坚固、无毒、无异味,包装容器应易清洁、不漏水。

6.2.2 包装要求

鲜鱼包装,层鱼层冰,加封顶冰,保持鱼体温度 0℃~4℃ 之间。保鲜用冰应符合 SC/T 9001 的规定。

NY 5160—2002

6.3 运输

6.3.1 活鱼运输宜用活鱼运输车或其他有充氧装置的运输设备,水质应符合 NY 5051 的规定,水温低于 24℃。

6.3.2 鲜鱼运输应采取保温保鲜措施,保持鱼体温度在 0℃~4℃。运输工具应洁净、无毒、无异味,严防运输污染。

6.4 贮存

6.4.1 活鱼可在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱等水体中充气暂养,暂养用水应符合 NY 5051 的规定。

6.4.2 鲜鱼贮存时应保持鱼体温度 0℃~4℃。



NY 5160-2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14643

定价: 8.00 元

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com