

中华人民共和国农业行业标准

NY 5170—2002

无公害食品 克氏螯虾

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：江苏省水产品质量检测中心、江苏省淡水水产研究所、江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：唐建清、葛家春、费志良、吴光红、蒋原、沈美芳、吴蓓琦、朱晓华。

无公害食品 克氏螯虾

1 范围

本标准规定了无公害食品克氏螯虾的要求、试验方法、检验规则、标志、包装及运输。
本标准适用于克氏螯虾(*Procambarus clarkii*)活体。

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 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- 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
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

3 要求

3.1 产品来源

克氏螯虾应来自于无明显污染的水域,捕捞方法应无毒无污染。

3.2 感官要求

克氏螯虾感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
活力	活力正常,反应敏捷。
体色	头胸甲、腹甲及螯足、步足呈红色或浅红褐色,腹部呈白色。
体表	体表光洁,无附着物,无黑垢或附少量黑垢,甲壳光泽良好。
气味	气味正常无异味。
鳃	鳃丝清晰、无异物、无异臭味,灰白色或土黄色。

3.3 安全指标

克氏螯虾安全指标见表2。

表 2 安全指标

项 目	指 标
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.5
六六六/(mg/kg)	≤2
滴滴涕/(mg/kg)	≤1
菌落总数/(cfu/g)	≤10 ⁶

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足,无异味的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行感官检验。

4.2 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.3 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.4 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.5 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定执行。

4.7 菌落总数

按 GB 4789.2 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

克氏螯虾以同一区域同一时间收获的未经分拣或已按规格分拣过的克氏螯虾为一个批次。

5.1.2 抽样方法

每批产品随机抽取 20 只,用于感官检验。

每批产品随机抽取至少 50 只,用于安全指标检验。

用于微生物检验样品的抽取应符合 GB4789.1 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 50 只克氏螯虾清洗后,去头剥壳抽肠腺,将所得虾肉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。

5.1.3.2 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,检验项目为感官指标。

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) 新捕捞区域捕捞的克氏螯虾;
- b) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- c) 克氏螯虾捕捞区域条件发生变化,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 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

6.1 标志

标明产品名称、产地及捕捞日期。

6.2 包装

包装材料应卫生、洁净并有利于虾体保活。

6.3 运输

在清洁的环境中装运,保证存活。运输工具在装货前应清洗、消毒,做到洁净、无毒、无异味。运输过程中,防温度剧变、挤压、剧烈震动,不得与有害物质混运,严防运输污染。

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 克氏螯虾

NY 5170—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—3 000

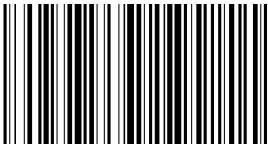
*

书号: 155066·2-14653 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 5170-2002