

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5154—2002

---

## 无公害食品 近江牡蛎

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 近江牡蛎  
NY 5154—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 8 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: 155066·2-14637 定价 8.00 元  
网址 [www.bzchs.com](http://www.bzchs.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：广西水产研究所。

本标准主要起草人：陈晓汉、李咏梅、余晓丽、黄钧、刘军义、梁万文。

# 无公害食品 近江牡蛎

## 1 范围

本标准规定了无公害食品近江牡蛎的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于近江牡蛎(*Crassostrea rivularis* Gould)活体和贝肉,其他种类的牡蛎活体和贝肉可参照执行。

## 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 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- 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 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- GB 17378.6 海洋监测规范 第6部分:生物体分析
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- SC/T 9001 人造冰
- SN 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法
- SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法

## 3 要求

### 3.1 感官要求

活体、贝肉感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求	适用产品类型
外观	表面干净无泥污;外壳完整,允许边缘有少量破损	活体
活力	离水时双壳闭合有力	活体
气味	具有近江牡蛎特有的气味,无异味、臭味	活体、贝肉
组织	生鲜蛎肉呈乳白色或灰白色,有弹性	活体、贝肉
水煮蛎肉	具有近江牡蛎特有的鲜味和口感,无异味、臭味	活体、贝肉

## 3.2 安全指标

活体、贝肉安全指标见表 2。

表 2 安全指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq 1.0$
铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	$\leq 50$
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	$\leq 1.0$
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	$\leq 1.0$
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	$\leq 2.0$
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq 1.0$
石油烃/(mg/kg)	$\leq 15$
腹泻性贝类毒素(DSP)	不得检出
麻痹性贝类毒素(PSP)/(mg/kg)	$\leq 0.08$
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出

## 4 试验方法

## 4.1 感官检验

4.1.1 将样品置于白色搪瓷盘中,在光线充足、无异味的条件下,进行外观、活力、气味、生鲜蛎肉四项感官指标的检验。

4.1.2 水煮试验:在洁净容器中加入饮用水 250 mL 并加热至沸腾,放入去壳样品后加盖煮 5 min,开盖嗅气味、品尝肉质,进行水煮蛎肉的感官检验。

## 4.2 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

## 4.3 铜的测定

按 GB/T 5009.13 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 铬的测定

按 GB/T 14962 的规定执行。

## 4.7 无机砷的测定

按 GB/T 5009.45 的规定执行。

## 4.8 石油烃的测定

按 GB 17378.6 的规定执行。

## 4.9 腹泻性贝类毒素的测定

按 SN 0294 的规定执行。

## 4.10 麻痹性贝类毒素的测定

按 SN 0352 的规定执行。

## 4.11 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 的规定执行。

#### 4.12 致泻大肠埃希氏菌检验

按 GB 4789.6 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

产地检验以同一养殖场、相同养殖条件、同时收获的产品为一个检验批；销地和市场检验以同一批产品为一个检验批。

##### 5.1.2 抽样方法

用于感官检验的取样数不大于批量的 1%，同一检验批应随机取样，最小取样数不少于 30 只。

随机抽取用于安全指标检验的样品，样品总量不少于 1 000 g。

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：将样品清洗后开壳剥离，收集全部的软组织和体液匀浆；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，检验项目为感官检验。

##### 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) 新建养殖厂家；
- b) 养殖环境或养殖方式发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

#### 5.3 检验结果的判定

##### 5.3.1 感官检验结果的判定：

- a) 单个样品的外观、活力、气味、组织四项感官指标中有一项不合格，则判该样品不合格；
- b) 从感官检验样品中随机抽取 5 个样品，分别进行水煮试验，若受检样品不合格数  $\geq 1$ ，允许重新抽样复检一次，复检样品不合格数仍  $\geq 1$ ，则判该批产品为不合格。

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、运输和贮存

#### 6.1 标志

应标明产品名称、生产者、出厂日期。

#### 6.2 包装

包装容器要求清洁、无毒、无污染。活体的包装容器还要求牢固、通气；贝肉的包装容器要求防水、保温，温度应保持在  $0\text{C}\sim 4\text{C}$ ，用于保温的碎冰应符合 SC/T 9001 的要求。

#### 6.3 运输

运输工具要求清洁、卫生、无污染、无杂物。活体装卸应防止机械损伤，长途运输要避免日晒雨淋；贝

NY 5154—2002

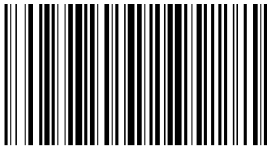
肉用冷藏或保温车船运输,保持鲜贝温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

#### 6.4 贮存

6.4.1 活体应在阴凉、通风、卫生的环境下,置于清洁的容器中临时贮存,湿润用水应符合 GB 5749 的要求;暂养于海湾的,海水水质应符合 NY 5052 的要求。

6.4.2 贝肉应贮存在清洁、卫生、无污染、无杂物的容器、冰箱或冷库内,并应保持贝肉温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

---



NY 5154-2002

此为试读,需要完整PDF请访问: [www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·2-14637

定价: 8.00 元