

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5158—2002

无公害食品 罗氏沼虾

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 罗氏沼虾
NY 5158—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: 155066·2-14641 定价 8.00 元
网址 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：农业部淡水鱼类种质监督检验测试中心、中国水产科学研究院长江水产研究所、中国水产科学研究院、珠江水产研究所。

本标准主要起草人：邹世平、徐忠法、周瑞琼、卢迈新、艾晓辉。

无公害食品 罗氏沼虾

1 范围

本标准规定了无公害食品罗氏沼虾的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于罗氏沼虾(*Macrobrachium rosenbergii* de Man)的活、鲜品,其他淡水虾类也可参照执行本标准。

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 冻烤鳗
- SC/T 9001 人造冰
- 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 活罗氏沼虾

活的罗氏沼虾具有本身固有的淡青蓝色的体色和光泽,身体间有棕黄色斑纹,体态匀称,体形正常无畸形,活动敏捷,无病态。

3.1.2 鲜罗氏沼虾

鲜罗氏沼虾感官要求见表1。

表1 鲜罗氏沼虾感官要求

项 目	要 求
色泽	1. 虾体体色为淡青蓝色,无红变,甲壳光泽较好 2. 身体散布有棕黄色斑纹(自然斑点),允许有体色稍微变深
形态	1. 虾体完整,允许节间松弛,联结膜可有一处破裂 2. 虾体允许有愈后伤疤和较小的刺擦伤,尾扇有较小的残缺或部分尾肢脱落
气味	气味正常,无异味
肌肉组织	肉质紧密有弹性
杂质	虾体清洁,未混入泥沙和其他外来杂物

3.2 安全指标

罗氏沼虾安全指标见表 2。

表 2 安全指标

名 称	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
呋喃唑酮	不得检出
磺胺类(总量)/(mg/kg)	≤0.1
土霉素/(mg/kg)	≤0.1
氯霉素	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 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。当不能确定产品质量时,进行水煮试验。

4.1.2 水煮试验:在不产生任何气味的容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,取约 100 g 样品用清水洗净,放入容器中,盖上盖,煮 5 min 后,打开盖,嗅气味,再品尝肉质。

4.2 砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.3 汞的测定

按 GB/T 5009.17 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 呋喃唑酮的测定

按 SN 0530 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 中的规定执行,其他磺胺类按 SN 0208 的规定执行。

4.8 土霉素的测定

按 SC/T 3303—1997 中附录 A 的规定执行。

4.9 氯霉素的测定

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

活罗氏沼虾同一虾池或同一养殖场中养殖条件相同的产品为同一检验批；鲜罗氏沼虾以来源及大小相同的产品为一检验批。

5.1.2 抽样方法

每批产品随机抽取至少 30 尾,用于感官检验。

每批产品随机抽取至少 20 尾,用于安全指标检验。

5.1.3 试样制备

至少取 20 尾清洗后,去虾头、虾皮、肠腺,得到整条虾肉分别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。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验与型式检验。

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) 新建养殖场养殖的罗氏沼虾;
- b) 罗氏沼虾的养殖条件发生变化,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) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- 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 活罗氏沼虾、鲜罗氏沼虾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

应标明罗氏沼虾的品名、生产者、出厂日期。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味。

6.2.2 包装要求

6.2.2.1 活罗氏沼虾

活罗氏沼虾包装中应保证其所需氧气充足,水质应符合 NY 5051 的要求。

6.2.2.2 鲜罗氏沼虾

鲜罗氏沼虾应装于便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中,不能放得太满,以确保罗氏沼虾的鲜度与虾体的完好;层虾层冰,并加封顶冰,以保持虾体温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$;避免践踏或用锐器损伤虾体。冰的质量应符合 SC/T 9001 的规定。

6.3 运输

6.3.1 活罗氏沼虾运输中应采用尼龙袋充氧运输;装运活虾用水水质应符合 NY5051 的规定;运输过程中不得使用麻醉药物。

6.3.2 鲜罗氏沼虾用冷藏或保温车船运输,保持虾体温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间。

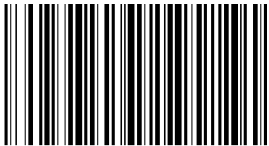
6.3.3 运输工具应清洁卫生,无异味,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀

NY 5158—2002

性物质。

6.4 贮存

- 6.4.1 活罗氏沼虾贮存中应保证所需氧气充足。
 - 6.4.2 鲜罗氏沼虾贮存时保持虾体温度在 $0\text{C}\sim 4\text{C}$ 。
 - 6.4.3 产品贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内,防止虫害和有害物质的污染及其他损害。
-



NY 5158—2002

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14641

定价: 8.00 元