



中国农业标准经典收藏系列

NY

最新

中国农业行业标准

The Latest Agriculture Industry Standard of China

第四辑 ②

农业标准出版研究中心◎编



中国农业出版社

中国农业标准经典收藏系列

最新中国农业行业标准

第四辑

2

农业标准出版研究中心 编

中国农业出版社

目 录

NY/T 1328—2007	绿色食品 鱼罐头	863
NY/T 1329—2007	绿色食品 海水贝	871
NY/T 1330—2007	绿色食品 方便主食品	879
NY/T 1331—2007	乳与乳制品中嗜冷菌、需氧芽孢及嗜热需氧芽孢数的测定	887
NY/T 1332—2007	乳与乳制品中 5-羟甲基糠醛含量的测定高效液相色谱法	901
NY/T 1333—2007	畜禽肉质的测定	907
NY/T 1334—2007	畜禽粪便安全使用准则	913
NY/T 1335—2007	牛人工授精技术规程	923
NY/T 1336—2007	肉用家畜饲养 HACCP 管理技术规范	931
NY/T 1337—2007	肉用家禽饲养 HACCP 管理技术规范	943
NY/T 1338—2007	蛋鸡饲养 HACCP 管理技术规范	953
NY/T 1339—2007	肉牛育肥良好管理规范	963
NY/T 1340—2007	家禽屠宰质量管理规范	971
NY/T 1341—2007	家畜屠宰质量管理规范	981
NY/T 1342—2007	人工草地建设技术规程	987
NY/T 1343—2007	草原划区轮牧技术规程	999
NY/T 1344—2007	山羊用精饲料	1007
NY/T 1345—2007	添加剂预混合饲料中肌醇的测定	1013
NY/T 1346—2007	动物腹腔镜灯	1019
NY/T 1347—2007	牛马子宫洗涤器	1025
NY/T 1348—2007	单管压缩式喷雾器	1031
NY/T 1349—2007	兽用超声妊娠检测仪	1039
NY/T 1350—2007	兽用电热截角器	1047
NY/T 1351—2007	黄颡鱼养殖技术规程	1055
NY/T 1352—2007	农机产品质量认证通则	1067
NY/T 1353—2007	农业机械作业质量标准编写规则	1077
NY/T 1354—2007	牧草免耕播种机 作业质量	1085
NY/T 1355—2007	玉米收获机 作业质量	1091
NY/T 1356—2007	三轮汽车和低速货车质量评价技术规范	1099
NY/T 1357—2007	拖拉机用压燃式发动机排气污染物排放质量评价技术规范	1109
NY/T 1358—2007	包袋输送机质量评价技术规范	1115
NY/T 1359—2007	大豆带式精选机质量评价技术规范	1123
NY/T 1360—2007	螺旋榨油机质量评价技术规范	1131
NY/T 1361—2007	农业灌溉设备 微喷带	1139
** NY/T 1362—2007	温室用聚碳酸酯中空板	
NY/T 1363—2007	温室用铝箔遮阳保温幕	1149

NY/T 1364—2007	温室齿条开窗机	1157
NY/T 1365—2007	温室齿条拉幕机	1179
NY/T 1366—2007	小型潜水电泵质量评价技术规范	1191
NY/T 1367—2007	微型电泵质量评价技术规范	1199
NY/T 1368—2007	微喷头及管件质量评价技术规范	1207
NY/T 1369—2007	礼花弹用发射筒	1217
NY/T 1370—2007	双响爆竹	1225
NY/T 1371—2007	联合收割机驾驶证证件	1231
NY/T 1372—2007	饲料中三聚氰胺的测定	1241
NY/T 1373—2007	食用菌中亚硫酸盐的测定充氮蒸馏——分光光度计法	1249
NY/T 1374—2007	植物产品中氟的测定 离子色谱法	1255
NY/T 1375—2007	植物产品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定离子色谱法	1261
NY/T 1376—2007	复混肥料中缩二脲含量的测定 分光光度法	1267
NY/T 1377—2007	土壤 pH 的测定	1273
NY/T 1378—2007	土壤氯离子含量的测定	1279
NY/T 1379—2007	蔬菜中 334 种农药多残留的测定气相色谱质谱法和液相色谱质谱法	1289
NY/T 1380—2007	蔬菜、水果中 51 种农药多残留的测定 气相色谱—质谱法	1315
NY/T 1381—2007	辣椒素的测定 高效液相色谱法	1333
NY/T 1382—2007	棉籽中棉酚旋光体的测定高效液相色谱法	1339
NY/T 1383—2007	茄子生产技术规程	1345
NY/T 1384—2007	棉种泡沫酸脱绒、包衣技术规程	1351
NY/T 1385—2007	棉花种子快速发芽试验方法	1357
NY/T 1386—2007	农药理化分析良好实验室规范准则	1363
NY/T 1387—2007	黄河流域棉花生产技术规程	1377
NY/T 1388—2007	梨果肉中石细胞含量的测定 重量法	1383
NY/T 1389—2007	天然胶乳 游离钙镁含量的测定	1387
NY/T 1390—2007	辐照新鲜水果、蔬菜热释光鉴定方法	1393
NY/T 1391—2007	珠兰花茶加工技术规范	1397
NY/T 1392—2007	猕猴桃贮藏技术	1403
NY/T 1393—2007	脱水蔬菜 茄果类	1411
NY/T 1394—2007	浆果贮运技术条件	1419
NY/T 1395—2007	香蕉包装、贮存与运输技术规程	1427
NY/T 1396—2007	山竹子	1433
NY/T 1397—2007	腌渍芒果	1439
NY/T 1398—2007	槟榔 种苗	1445
NY/T 1399—2007	番荔枝 嫁接苗	1453
NY/T 1400—2007	黄皮 嫁接苗	1461
NY/T 1401—2007	荔枝冰温贮藏	1469
NY/T 1402.1—2007	天然生胶 蓖麻油含量的测定 第 1 部分：蓖麻油甘油酯含量的 测定薄层色谱法	1475
NY/T 1402.2—2007	天然生胶 蓖麻油含量的测定 第 2 部分：总蓖麻油酸含量的 测定气相色谱法	1481
NY/T 1403—2007	天然橡胶 评价方法	1487

NY 1404—2007	天然橡胶初加工企业安全生产技术规范	1495
NY/T 1405—2007	绿色食品 水生蔬菜	1501
NY/T 1406—2007	绿色食品 速冻蔬菜	1507
NY/T 1407—2007	绿色食品 速冻预包装面米食品	1513
NY/T 1408.1—2007	农业机械化水平评价 第1部分：种植业	1521
NY/T 1409—2007	旱地玉米机械化保护性耕作技术规范	1529
NY 1410—2007	粮食清选机安全技术要求	1537
NY/T 1411—2007	小麦免耕播种机 作业质量	1545
NY/T 1412—2007	甜菜收获机 作业质量	1551
NY/T 1413—2007	浮水电泵	1557
NY/T 1414—2007	大豆磨浆机质量评价技术规范	1571
NY/T 1415—2007	马铃薯种植机质量评价技术规范	1583
NY 1416—2007	玉米剥皮机安全技术要求	1591
NY/T 1417—2007	秸秆气化炉质量评价技术规范	1599
NY/T 1418—2007	深松机质量评价技术规范	1605
NY/T 1419—2007	农业机械用花键轴质量评价技术规范	1613
NY/T 1420—2007	温室工程质量验收通则	1621
NY/T 1421—2007	饲料级双乙酸钠	1629
NY/T 1422—2007	乳及乳制品中乳糖的测定 酶—比色法	1639
NY/T 1423—2007	鱼粉和反刍动物精料补充料中肉骨粉快速定性检测 近红外 反射光谱法	1647
NY/T 1424—2007	小粒大豆生产技术规程	1653
NY/T 1425—2007	东北地区高淀粉玉米生产技术规程	1659
NY/T 1426—2007	棉花纤维品质评价方法	1665
NY/T 1427—2007	农药常温贮存稳定性试验通则	1673
NY 1428—2007	微量元素水溶肥料	1683
NY 1429—2007	含氨基酸水溶肥料	1703
NY/T 1430—2007	农产品产地编码规则	1711
NY/T 1431—2007	农产品追溯编码导则	1719

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1328—2007

绿色食品 鱼罐头

Green Food—Canned Fish

2007-04-17 发布

2007-07-01 实施

863

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。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：国家水产品质量监督检验中心、青岛市质量监督检验所。

本标准主要起草人：周德庆、李昭勇、朱文慧、柳淑芳。

绿色食品 鱼罐头

1 范围

本标准规定了绿色食品鱼罐头的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品鱼罐头,包括淡水鱼罐头和海水鱼罐头。

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/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8950 罐头厂卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 751 绿色食品 食用植物油
- NY/T 842 绿色食品 鱼
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- QB/T 3599 罐头食品的感官检验
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定
- SC/T 3021 水产品中孔雀石绿残留量的测定 液相色谱法
- SN/T 1627 进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量测定方法 高效液相色谱串联质谱法
- 国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料、辅料的要求

3.1.1 原料鱼:用于加工罐头的海水鱼、淡水鱼质量应符合 NY/T 842 的规定。

3.1.2 辅料:食用油和食用盐分别符合 NY/T 751 和 NY/T 1040 的规定,其他辅料应符合相应标准的规定。

3.1.3 食品添加剂:食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

3.2 加工

加工过程的卫生要求应符合 GB 8950;加工企业应按 SC/T 3009 建立相应的质量管理体系,并严格执行。

3.3 感官

3.3.1 外观:容器密封完好,无泄漏、胖听现象;容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落。

3.3.2 鱼罐头按生产工艺不同可以有不同的类别,各类鱼罐头内容物感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 内容物感官指标

分 类	指 标 及 规 定		
	色 泽	滋味及气味	组织状态
1 红烧类	肉色正常,具有红烧鱼罐头之酱红褐色略带黄褐色,或呈该品种鱼的自然色泽	具有各种鲜鱼经处理、烹调装罐加调味液制成的红烧鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼体不碎散,整条或段装,大小大致均匀,无杂质存在
2 茄汁类	肉色正常,茄汁为橙红色,鱼皮为该品种鱼的自然色泽	具有各种鲜鱼经处理、装罐、加入经调味后的番茄酱制成的鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼体不碎散,鱼块应竖装(按鱼段)排列整齐,块形大小均匀,无杂质存在
3 鲜炸类	肉色正常,表面呈该品种之酱红褐色或棕黄褐色	具有各种鲜鱼经处理、油炸调味装罐制成的鲜炸鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼体不碎散,整条或段装,大小大致均匀,无杂质存在
4 清蒸类	具有鲜鱼的光泽,略显带淡黄色,汁液澄清	具有新鲜鱼经处理、装罐、加盐及糖制成的清蒸鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织柔嫩,鱼体不碎散,鱼块竖装,块形大小均匀,无杂质存在
5 烟熏类	肉色正常,呈该品种应有的酱红褐色	具有鲜鱼经处理、油炸、调味制成的熏鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密,软硬适度,鱼块骨肉连结,块形大小均匀,无杂质存在
6 油浸类	具有新鲜鱼的光泽,油应清晰,汤汁允许有轻微混浊及沉淀	具有油浸鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼块不碎散,无粘罐现象,鱼块应竖装(按鱼段)排列整齐,块形大小均匀,无杂质存在

3.4 净含量和固形物

应符合国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令的要求。固形物含量应与标签标注一致。

3.5 卫生指标

应符合表 2 的要求。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 ^a , μg/kg	≤5
组胺(海水鱼), mg/100 g	≤30
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.1
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2
甲基汞, mg/kg	
食肉鱼(鲨鱼、鲭鱼、金枪鱼、梭子鱼及其他)	≤1.0
非食肉鱼	≤0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤50
锌(以 Zn 计), mg/kg	≤30
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤10
多氯联苯 ^c , mg/kg	≤2.0
PCB 138	≤0.5
PCB 153	≤0.5
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤3.0
孔雀石绿, μg/kg	不得检出(孔雀石绿≤2, 无色孔雀石绿≤4)
硝基呋喃类代谢物 ^d , μg/kg	不得检出(<1)
土霉素 ^d , mg/kg	≤0.1
氯霉素 ^d , μg/kg	不得检出(<0.3)
^a 仅适于烟熏鱼罐头 ^b 适用于镀锡罐头 ^c 仅适用于海水鱼罐头, 且以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计 ^d 适用于养殖的海、淡水产品	

3.6 微生物学指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

4 试验方法

4.1 感官检验

按照 QB/T 3599 的规定执行。

4.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 微生物检验

按 GB/T 4789.26 规定的方法执行。

4.4 卫生检验

4.4.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

4.4.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

4.4.4 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法测定。

4.4.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

4.4.6 锡

按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。

4.4.7 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

4.4.8 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

4.4.9 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

4.4.10 组胺

按 GB/T 5009.45 规定的方法测定。

4.4.11 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

4.4.12 孔雀石绿

按 SC/T 3021 规定的方法测定。

4.4.13 土霉素的测定

按 SC/T 3015 规定的方法测定。

4.4.14 氯霉素的测定

按 SC/T 3018 的规定执行。

4.4.15 硝基呋喃类代谢物的测定

按 SN/T 1627 的规定执行。

5 检验规则

按 NY/T 1055 的有关规定执行。

6 标志、标签、包装、贮藏与运输

6.1 标志、标签

6.1.1 标志

每批产品都应有绿色食品标志,按中国绿色食品发展中心的有关规定执行。

6.1.2 标签

标签按 GB 7718 的规定执行。

6.2 包装

包装应符合 NY/T 658 的要求。

6.3 贮藏、运输

贮藏、运输应符合 NY/T 1056 的规定。

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1329—2007

绿色食品 海水贝

Green Food—Marine Shellfish

2007-04-17 发布

2007-07-01 实施

871

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。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：广东海洋大学。

本标准主要起草人：黄和、林华娟、吴晓萍、蒋志红、刘亚、周浓、蒋鸿标。

绿色食品 海水贝

1 范围

本标准规定了绿色食品海水贝的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品牡蛎、扇贝、贻贝、蛤、蛏、蚶、鲍、螺、蚬等海水贝类活体和冻品。

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 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉及肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 17378.6 海洋监测规范 第6部分:生物体分析
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3013 贝类净化操作技术规范
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定
- SC/T 3023 麻痹性贝类毒素的测定 生物法
- SC/T 3024 腹泻性贝类毒素的测定 生物法
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法
- SN/T 1627 进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定方法 高效液相色谱串联质谱法

国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

3 要求

3.1 产地环境要求和捕捞工具

产地环境应符合 NY/T 391 的要求;捕捞工具应无毒、无污染。

3.2 养殖

3.2.1 种质

选择健康的亲本,亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定,不应使用转基因贝亲本。

3.2.2 苗种

苗种应体态正常、个体健壮、无病无伤,必须经检疫和消毒合格后方可出场。

3.2.3 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式;渔药使用应按 NY/T 755 和国家有关的规定执行。

3.3 贝的净化

贝捕捞后应按 SC/T 3013 的要求进行净化。

3.4 贝的加工

原料贝应是绿色食品,加工企业的质量管理按 SC/T 3009 的规定执行,食品添加剂的使用按 NY/T 392 的规定执行,加工用水按 GB 5749 的规定执行。

3.5 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	活 体	冻 品
外 观	贝壳无破碎,附着物少,表面无泥污	冻贝大小均匀,无干耗 无软化现象;单冻贝的个体间应易于分离,冰衣透明光亮;块冻贝冻块平整不破碎,冰被清洁并均匀盖没贝
活 力	离水时反应敏捷,双壳贝类闭合有力	—
气 味	具有贝正常气味,无异味	具有冻贝正常气味,无异味
组织形态	肌肉组织致密有弹性,呈贝正常色泽	肌肉组织致密有弹性,呈冻贝正常色泽
杂 质	无外来杂质,无空壳,贝壳内无泥沙	无外来杂质
水煮试验	具有本品种贝特有的鲜味和口感,无异味	

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号的规定。

3.7 卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤10(冻牡蛎) ≤15(其他冻贝)
甲基汞,mg/kg	≤0.5
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5