



中国农业标准经典收藏系列

# SCC


# 中国

# 农业行业标准汇编(2019)

The Collection of Chinese Agriculture Industry Standard (2019)

## 水产分册

农业标准出版分社◎编

 中国农业出版社

中国农业标准经典收藏系列

# 中国农业行业标准汇编

副主编：冀刚

编写人员（按(2019)排序）：

## 水产分册

农业标准出版分社 编

中国农业出版社  
北京



# 出版说明

**主 编：**刘 伟

**副 主 编：**冀 刚

**编写人员（按姓氏笔画排序）：**

刘 伟 杨桂华 杨晓改

廖 宁 冀 刚

自2010年以来，我社出版了《中国农业标准经典收藏系列》，将2004—2016年由我社出版的300多项标准汇编成册，得到了广大读者的一致好评。无论从阅读方式还是从参考或用上，都给读者带来了便利。为扩大标准汇编本的影响，满足和适应读者的需要，我们在总结以往出版经验的基础上策划了《中国农业行业标准汇编（2019）》。

本次汇编对2017年出版的10项农业标准进行了修订，专业不同分为种植业、畜牧业、渔业、农机、综合和生产五个分册。

本书收录了繁育养殖技术规范、检测方法、水产品加工技术规范等9个强制性国家标准和农业行业标准36项，并在书后附有2017年发布的5个标准号以供读者特别查阅。

1. 汇编本着尊重原著的原则，除明显差错外，对标准中所涉及的单位、符号、单位和编写体例均未做统一改动。

2. 从印刷工艺的角度考虑，原标准中的彩色部分在此只给出黑白图片。

3. 不同所属类的个别标准，由于专业交叉特性，故同时置于不同分册当中。

4. 汇编供农业生产人员、标准管理干部和科研人员使用，但可供有关农业院校师生参考。

农业标准出版社

2019年11月

# 出版说明

自2010年以来,农业标准出版分社陆续推出了《中国农业标准经典收藏系列》,将2004—2016年由我社出版的3900多项标准汇编成册,得到了广大读者的一致好评。无论从阅读方式还是从参考使用上,都给读者带来了很大方便。为了加大农业标准的宣贯力度,扩大标准汇编本的影响,满足和方便读者的需要,我们在总结以往出版经验的基础上策划了《中国农业行业标准汇编(2019)》。

本次汇编对2017年出版的211项农业标准进行了专业细分与组合,根据专业不同分为种植业、畜牧兽医、植保、农机、综合和水产6个分册。

本书收录了繁育养殖技术规范、渔具技术要求、鱼病诊断技术、水产品加工技术规范等方面的水产行业标准和农业行业标准36项。并在书后附有2017年发布的5个标准公告供参考。

## 特别声明:

1. 汇编本着尊重原著的原则,除明显差错外,对标准中所涉及的有关量、符号、单位和编写体例均未做统一改动。

2. 从印制工艺的角度考虑,原标准中的彩色部分在此只给出黑白图片。

3. 本辑所收录的个别标准,由于专业交叉特性,故同时归于不同分册当中。

本书可供农业生产人员、标准管理干部和科研人员使用,也可供有关农业院校师生参考。

农业标准出版分社

2018年11月



# 中华人民共和国农业部公告 第 2328 号

## 目 录

NY/T 1329—2017

### 出版说明

NY/T 1329—2017	绿色食品 海水贝	1
NY/T 3122—2017	水生物检疫检验员	9
SC/T 1135.1—2017	稻渔综合种养技术规范 第 1 部分：通则	19
SC/T 2070—2017	大泷六线鱼	29
SC/T 2074—2017	刺参繁育与养殖技术规范	37
SC/T 2075—2017	中国对虾繁育技术规范	45
SC/T 2076—2017	钝吻黄盖鲽 亲鱼和苗种	51
SC/T 2077—2017	漠斑牙鲆	57
SC/T 3050—2017	干海参加工技术规范	63
SC/T 3112—2017	冻梭子蟹	69
SC/T 3114—2017	冻螯虾	75
SC/T 3208—2017	鱿鱼干、墨鱼干	83
SC/T 3212—2017	盐渍海带	89
SC/T 3301—2017	速食海带	95
SC/T 4066—2017	渔用聚酰胺经编网片通用技术要求	101
SC/T 4067—2017	浮式金属框架网箱通用技术要求	107
SC/T 5021—2017	聚乙烯网片 经编型	115
SC/T 5022—2017	超高分子量聚乙烯网片 经编型	125
SC/T 5062—2017	金龙鱼	133
SC/T 5106—2017	观赏鱼养殖场条件 小型热带鱼	139
SC/T 5107—2017	观赏鱼养殖场条件 大型热带淡水鱼	143
SC/T 5706—2017	金鱼分级 珍珠鳞类	147
SC/T 5707—2017	锦鲤分级 白底三色类	153
SC/T 5708—2017	锦鲤分级 墨底三色类	159
SC/T 7223.1—2017	黏孢子虫病诊断规程 第 1 部分：洪湖碘泡虫	165
SC/T 7223.2—2017	黏孢子虫病诊断规程 第 2 部分：吴李碘泡虫	175
SC/T 7223.3—2017	黏孢子虫病诊断规程 第 3 部分：武汉单极虫	185
SC/T 7223.4—2017	黏孢子虫病诊断规程 第 4 部分：吉陶单极虫	195
SC/T 7224—2017	鲤春病毒血症病毒逆转录环介导等温扩增 (RT-LAMP) 检测方法	205
SC/T 7225—2017	草鱼呼肠孤病毒逆转录环介导等温扩增 (RT-LAMP) 检测方法	213
SC/T 7226—2017	鲑甲病毒感染诊断规程	225
SC/T 7227—2017	传染性造血器官坏死病毒逆转录环介导等温扩增 (RT-LAMP) 检测方法	237
SC/T 8141—2017	木质渔船捻缝技术要求及检验方法	247

SC/T 8146—2017	渔船集鱼灯镇流器安全技术要求	255
SC/T 8151—2017	渔业船舶建造开工技术条件及要求	261
SC/T 9111—2017	海洋牧场分类	273

## 附录

中华人民共和国农业部公告	第 2540 号	279
中华人民共和国农业部公告	第 2545 号	283
中华人民共和国农业部公告	第 2589 号	284
中华人民共和国农业部公告	第 2622 号	286
中华人民共和国农业部公告	第 2630 号	290

SC/T 8147—2017	渔船集鱼灯镇流器安全技术要求	255
SC/T 8151—2017	渔业船舶建造开工技术条件及要求	261
SC/T 9111—2017	海洋牧场分类	273
SC/T 2070—2017	大眼六须鲷	279
SC/T 2071—2017	大眼六须鲷	283
SC/T 2072—2017	大眼六须鲷	284
SC/T 2073—2017	大眼六须鲷	286
SC/T 2074—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2075—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2076—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2077—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2078—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2079—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2080—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2081—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2082—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2083—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2084—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2085—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2086—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2087—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2088—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2089—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2090—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2091—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2092—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2093—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2094—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2095—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2096—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2097—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2098—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2099—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2100—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2101—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2102—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2103—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2104—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2105—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2106—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2107—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2108—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2109—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2110—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2111—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2112—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2113—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2114—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2115—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2116—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2117—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2118—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2119—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2120—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2121—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2122—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2123—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2124—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2125—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2126—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2127—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2128—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2129—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2130—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2131—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2132—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2133—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2134—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2135—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2136—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2137—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2138—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2139—2017	大眼六须鲷	290
SC/T 2140—2017	大眼六须鲷	290



# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1329—2017  
代替 NY/T 1329—2007

1 范围

2 规范性引用文件

## 绿色食品 海水贝

Green food—Marine shellfish

2017-06-12 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1329—2007《绿色食品 海水贝》。与 NY/T 1329—2007 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 增加了术语和定义;
- 增加了生产过程要求;
- 增加了甲醛、铬、苯并(a)芘和 N-二甲基亚硝胺污染物项目及其指标值;
- 增加了孔雀石绿和阿苯达唑渔药残留项目及其指标值;
- 删除了腹泻性贝类毒素(DSP),增加了记忆丧失性贝类毒素(ASP)项目及其指标值;
- 增加了菌落总数、金黄色葡萄球菌微生物项目及其指标值。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部乳品质量监督检验测试中心、唐山市畜牧水产品质量监测中心、象山南方水产食品有限公司。

本标准主要起草人:马文宏、张建民、闫磊、李爱军、叶维灯、戴洋洋、金一尘、周鑫、齐彪、高文瑞、朱洁、蒙君丽、刘洋、李婧。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1329—2007。

## 绿色食品 海水贝

### 1 范围

本标准规定了绿色食品海水贝的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于鲍鱼、泥蚶、毛蚶(赤贝)、魁蚶、贻贝、红螺、香螺、玉螺、泥螺、栉孔扇贝、海湾扇贝、牡蛎、文蛤、杂色蛤、青柳蛤、大竹蛭、缢蛭等海水贝类的鲜、活品；鲍鱼、蚶肉、贻贝肉、螺肉、扇贝肉、扇贝柱、牡蛎肉、蛤肉、蛭肉等海水贝类肉的生制和熟制冻品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.198 食品安全国家标准 贝类中失忆性贝类毒素的测定

GB 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 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

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20752 猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和水产品中硝基咪唑类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法

GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- 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
- NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范
- SC/T 3013 贝类净化技术规范
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、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 气相色谱法
- SC/T 3025 水产品中甲醛的测定

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**热脱壳 heat shocking**

带壳双壳贝类经受热处理,如蒸汽、热水或热空气的快速脱壳过程。

#### 3.2

**单冻 individual quick freezing(IQF)**

个体快速冻结

水产品个体在互相不粘结的情况下快速冻结的方法。

[SC/T 3012—2002,定义 5.7]

#### 3.3

**块冻 block quick freezing(BQF)**

水产品个体在互相粘结的情况下快速冻结的方法。

#### 3.4

**干耗 moisture loss**

冻结水产品 在冻藏过程中的失水现象。

[SC/T 3012—2002,定义 5.30]

### 4 要求

#### 4.1 产地环境

海水贝生产水环境质量应符合 NY/T 391 的要求。

#### 4.2 生产过程

##### 4.2.1 海洋捕捞

按照 NY/T 1891 的规定执行。

##### 4.2.2 海水养殖

###### 4.2.2.1 滩涂养殖

潮流畅通、流速缓慢、受风暴影响较小。水温 8℃~30℃。养殖品种按滩涂底质进行合理选择。

示例:养殖对象为文蛤,其底质宜为沙泥质;养殖对象为泥蚶、缢蛏,其底质宜为泥质;养殖对象为青蛤,其底质宜为沙泥质或硬泥底质。

###### 4.2.2.2 露天池塘养殖

池塘整理后新塘暴晒,老塘清淤,渔用消毒剂应符合 NY/T 755 的要求。

###### 4.2.2.3 室内工厂化池塘养殖

池塘整理后清淤,渔用消毒剂应符合 NY/T 755 的要求。

4.2.3 净化

海水养殖的海水贝应放入净化池或暂养处理,以降低其所含的寄生虫、有害微生物、农药、兽药、毒素、沙质含量。净化池或暂养处理的设计、选址、用水和管理按照 SC/T 3013 的规定执行。

4.2.4 加工

净养后的海水贝应冷却至 0℃左右,尽快运至加工场所,脱壳后经冷冻制得生制冻品;热脱壳后经冷冻制得熟制冻品。加工企业应符合 GB 20941 的要求。

4.3 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	鲜活品	冻 品	
外观	贝壳无破碎,附着物少,表面无肉眼可见泥污	大小均匀,无干耗、软化现象,单冻贝个体间易于分离,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	取约 500 g(大型贝类至少 3 个)样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,在光线充足、无异味的环境中,用目测法观察外观、活力、组织状态和杂质,嗅其气味。当气味和组织状态不能判定产品质量时,进行水煮试验
活力	离水时反应敏捷,双壳贝类闭合有力	—	
气味	具有海水贝正常气味,无异味	具有冻贝正常气味,无异味	
组织状态	肌肉组织致密有弹性,呈海水贝正常色泽	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	具有本品种特有的鲜味和口感,无异味		

4.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤15	GB 5009.228
注:不适用于活品。		

4.5 污染物限量、渔药残留限量和生物毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的要求。

表 3 污染物、渔药残留和生物毒素限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
镉(以 Cd 计)	≤1.0	GB 5009.15
石油烃	≤15	GB 17378.6

表 3 (续)

项 目	指 标	检验方法
甲醛	≤10.0	SC/T 3025
磺胺类(sulfonamides) <sup>a</sup>	不得检出(<0.010)	GB/T 21316
阿苯达唑(albendazole) <sup>a</sup>	≤0.1	GB 29687
麻痹性贝类毒素总量(PSP) <sup>b</sup>	不得检出(<0.075)	GB 5009.213
记忆丧失性贝类毒素(ASP)	不得检出(<0.3)	GB 5009.198
<sup>a</sup> 适用于海水养殖产品。 <sup>b</sup> 以 GTX4、GTX1、dcGTX3、B1、dcGTX2、GTX3、GTX2、neoSTX、dcSTX、STX 总量计。		

4.6 微生物限量

熟制海水贝类微生物限量应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数,CFU/g	≤3 000	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	<3.0	GB 4789.3
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	GB 4789.6

4.7 净含量

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的海水贝应按照本标准 4.3~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、挥发性盐基氮。其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

6 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

按照 B/T 191 和 NY/T 658 的规定执行。

7.2 运输和储存

7.2.1 鲜活品的运输和储存按照 NY/T 1056 的规定执行。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输,温度为-4℃~0℃;储存于-4℃~0℃的冷藏库内。

7.2.2 冻品的运输和储存按照 NY/T 1056 规定执行。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷冻车船运输,温度为-18℃以下;储存于-18℃以下的冷冻库内。

7.2.3 熟品的运输和储存按照 NY/T 1056 的规定执行。

## 中华人民共和国农业行业标准

## 附录 A

## (规范性附录)

## 绿色食品海水贝申报检验项目

NY/T 3122—2017

表 A.1 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品海水贝生产实际情况,绿色食品海水贝申报检验还应检验的项目。熟制海水贝类还应符合表 A.2 的要求。

表 A.1 污染物、渔药残留项目

检 验 项 目	指 标	检 验 方 法
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯总量 <sup>a</sup> ,mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺 <sup>b</sup> ,μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
苯并(a)芘 <sup>c</sup> ,μg/kg	≤5.0	GB 5009.27
土霉素/金霉素/四环素(单个或复合物) <sup>d</sup> ,mg/kg	≤0.1	SC/T 3015
氯霉素(chloramphenicol) <sup>d</sup> ,μg/kg	不得检出(<0.3)	SC/T 3018
硝基呋喃类代谢物(nitrofurans metabolites) <sup>d</sup> ,μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 20752
孔雀石绿 <sup>d</sup> ,μg/kg	不得检出(<2.0)	GB/T 19857
<sup>a</sup> 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。 <sup>b</sup> 适用于海水贝制品。 <sup>c</sup> 适用于熏、烤制品。 <sup>d</sup> 适用于海水养殖产品。		

表 A.2 微生物项目

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1 000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10—2016 中的第二法
注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。					

2017-12-02 发布

2018-06-01 实施



# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3122—2017

## 水生物检疫检验员

2017-12-22 发布

2018-06-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

