



中国农业标准经典收藏系列

NY

中国

农业行业标准汇编(2019)

The Collection of Chinese Agriculture Industry Standard (2019)

畜牧兽医分册

农业标准出版分社◎编

非外借

 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

(2019)

畜牧兽医分册

农业标准出版分社 编

中国农业出版社
北京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国农业行业标准汇编. 2019. 畜牧兽医分册 / 农业标准出版分社编. —北京: 中国农业出版社, 2019. 1

(中国农业标准经典收藏系列)

ISBN 978-7-109-24895-3

I. ①中… II. ①农… III. ①农业—行业标准—汇编—中国②畜牧业—行业标准—汇编—中国③兽医学—行业标准—汇编—中国 IV. ①S-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 256813 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码 100125)

责任编辑 刘伟 杨晓改

北京中石油彩色印刷有限责任公司印刷 新华书店北京发行所发行

2019 年 1 月第 1 版 2019 年 1 月北京第 1 次印刷

开本: 880mm×1230mm 1/16 印张: 20.5

字数: 680 千字

定价: 200.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

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

天津出版传媒集团

天津人民出版社

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。

本书收录了饲料中物质的测定、疫病诊断技术、畜牧兽医职业技能鉴定等方面的国家标准和农业行业标准33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

目 录

出版说明

录

第一部分 畜牧类标准

NY/T 1513—2017	绿色食品 畜禽可食用副产品	3
NY/T 3130—2017	生乳中 L-羟脯氨酸的测定	11
NY/T 3132—2017	绍兴鸭	23
NY/T 3134—2017	萨福克羊种羊	29

第二部分 兽医类标准

NY/T 536—2017	鸡伤寒和鸡白痢诊断技术	37
NY/T 539—2017	副结核病诊断技术	47
NY/T 551—2017	鸡产蛋下降综合征诊断技术	61
NY/T 567—2017	兔出血性败血症诊断技术	71
NY/T 1186—2017	猪支原体肺炎诊断技术	83
NY/T 1471—2017	牛毛滴虫病诊断技术	99
NY/T 3072—2017	禽结核病诊断技术	109
NY/T 3073—2017	家畜魏氏梭菌病诊断技术	123
NY/T 3074—2017	牛流行热诊断技术	141
NY/T 3075—2017	畜禽养殖场消毒技术	155
NY/T 3124—2017	兽用原料药制造工	163
NY/T 5339—2017	无公害农产品 畜禽防疫准则	173

第三部分 饲料类标准

NY/T 915—2017	饲料原料 水解羽毛粉	181
NY/T 3123—2017	饲料加工工	187
NY/T 3131—2017	豆科牧草种子生产技术规程 红豆草	197
NY/T 3133—2017	饲用灌木微贮技术规程	203
NY/T 3135—2017	饲料原料 干啤酒糟	211
NY/T 3136—2017	饲用调味剂中香兰素、乙基香兰素、肉桂醛、桃醛、乙酸异戊酯、 γ -壬内酯、肉桂酸甲酯、大茴香脑的测定 气相色谱法	217
NY/T 3137—2017	饲料中香芹酚和百里香酚的测定 气相色谱法	223
NY/T 3138—2017	饲料中艾司唑仑的测定 高效液相色谱法	229
NY/T 3139—2017	饲料中左旋咪唑的测定 高效液相色谱法	235
NY/T 3140—2017	饲料中苯乙醇胺 A 的测定 高效液相色谱法	241
NY/T 3141—2017	饲料中 2, 6-二甲基-3, 5-二乙酯基-1, 4-二氢吡啶的测定 液相色谱-串联质谱法	247

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1513-2017

代替 NY/T 1513-2007

第一部分

畜牧类标准

绿色食品畜牧类产品

Green food—Edible livestock and poultry products

2017-09-28发布

2017-10-01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

NY/T 1513—2017
代替 NY/T 1513—2007

绿色食品 畜禽可食用副产品

Green food—Edible by-products of livestock and poultry

2017-06-12 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

NY/T 1513—2017

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 1513—2007《绿色食品 畜禽可食用副产品》。与 NY/T 1513—2007 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 增加了产品分类;
- 增加了理化指标;
- 卫生指标中删除了无机砷、敌百虫、己烯雌酚、盐酸克伦特罗、二氯二甲基吡啶酚、二甲硝咪唑、环丙沙星的限量要求;增加了总砷、克伦特罗、铬、N-二甲基亚硝胺、强力霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、喹乙醇代谢物的限量要求;修改了铅、镉、亚硝酸盐、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星的限量要求;
- 微生物限量中增加了单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157:H7 的限量要求。

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:四川省农业科学院质量标准与检测技术研究所、农业部食品质量监督检验测试中心(成都)、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人:杨晓凤、滕锦程、郭灵安、唐伟、陶李、李曦、邓强。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1513—2007。

绿色食品 畜禽可食用副产品

1 范围

本标准规定了绿色食品畜禽可食用副产品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于绿色食品畜禽可食用副产品。不适用于骨及血类等畜禽可食用副产品。

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 4789.10	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 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验	单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.36	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 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 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定	
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
GB 5009.228	食品安全国家标准	食品中挥发性盐基氮的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 12694	肉类加工厂卫生规范		
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范		
GB/T 20366	动物源产品中喹诺酮类残留量的测定	液相色谱—串联质谱法	
GB/T 20746	牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定	液相色谱—串联质谱法	
GB/T 20756	可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定	液相色谱—串联质谱法	
GB/T 20759	畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定	液相色谱—串联质谱法	
GB/T 21311	动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法	高效液相色谱/串联质谱法	

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱—质谱/质谱法与高效液相色谱法

农业部 1025 号公告—18—2008 动物源性食品中 β -受体激动剂残留检测 液相色谱—串联质谱法

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 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

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

畜禽可食用副产品 edible by-products of livestock and poultry

畜(猪、牛、羊、兔)禽(鸡、鸭、鹅、鸽)的头(舌、耳)、尾、翅膀、蹄爪、内脏(肝、肾、肠、心、肺、胃)、皮等可食用的产品。

4 产品分类

按照加工形式分类:

- a) 生鲜产品。
- b) 熟制品:以生鲜畜禽可食用副产品为原料,添加或不添加辅料,经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烧、烤等一种或多种加工方式制成的可直接食用的制品。

5 要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 原料应来自绿色食品畜禽,并有产地检疫合格标志。

5.1.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

5.1.3 其他辅料应符合相关国家标准或行业标准的要求。

5.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 加工

加工条件应符合 GB 12694 和 GB 19303 的要求。

5.3 感官

应符合表 1 的要求。

5.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

5.5 污染物限量、兽药残留限量和食品添加剂限量

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 1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	生鲜产品	熟制品	
形态	具有该产品固有的形态、无霉变		取 100 g 或 1 只(个)~2 只(个)样品置于洁净、干燥的白瓷盘中,在自然光亮处目测形态、色泽和杂质;直接及切开后嗅其气味;熟制品品尝其滋味
色泽	具有该产品固有的色泽,表面和肌肉切面有光泽	具有该产品固有的色泽	
气味	表面和切面具有该产品固有的气味,无异味	具有该产品固有的气味,无异味	
滋味	—	具有该产品固有的滋味	
杂质	外表和内部均无肉眼可见外来杂质		

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	生鲜产品	熟制品	
挥发性盐基氮,mg/kg	≤15	—	GB 5009.228

表 3 污染物、兽药残留和食品添加剂限量

项 目	指 标		检验方法
	生鲜产品	熟制品	
铅(以 Pb 计),mg/kg	内脏≤0.2 其他产品≤0.1		GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	—	不得检出(<1)	GB 5009.33
恩诺沙星(enrofloxacin)[以恩诺沙星(enrofloxacin)+环丙沙星(ciprofloxacin)计],μg/kg	肝≤300 肾≤200 其他产品≤100		GB/T 20366
喹乙醇代谢物(MQCA),μg/kg	不得检出(<0.5)		GB/T 20746
氯霉素(chloramphenicol),μg/kg	不得检出(<0.1)		GB/T 20756
氟苯尼考(flornfenicol),μg/kg	肝≤2000 肾≤300 其他产品≤100		
甲砒霉素(thiamphenicol),μg/kg	≤50		
磺胺类(sulfonamides)(以总量计),μg/kg	不得检出(<40)		GB/T 20759
土霉素(oxytetracycline)/金霉素(chlortetracycline)/四环素(tetracycline)(单个或复合物),μg/kg	肝≤300 肾≤600 其他产品≤100		GB/T 21317
强力霉素(doxycycline),μg/kg	≤100		GB/T 21311
硝基咪唑类代谢物[以咪唑唑酮代谢物(AOZ)、咪唑它酮代谢物(AMOZ)、咪唑妥因代谢物(AHD)和咪唑西林代谢物(SEM)计],μg/kg	不得检出(<0.25)		

表 3 (续)

项 目	指 标		检验方法
	生鲜产品	熟制品	
克伦特罗 ^a (clenbuterol), μg/kg	不得检出(<0.25)		农业部 1025 号公告—18—2008
莱克多巴胺 ^a (ractopamine), μg/kg	不得检出(<0.25)		
沙丁胺醇 ^a (salbutamol), μg/kg	不得检出(<0.25)		
西马特罗 ^a (cimaterol), μg/kg	不得检出(<0.25)		
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	—	不得检出(<0.005)	GB 5009.28

^a 仅限于畜类可食用副产品。

5.6 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
	生鲜产品	熟制品	
菌落总数, CFU/g	≤500 000	≤80 000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤1 000	≤9	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	—	GB 4789.6

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。检验方法应符合 JJF 1070 的要求。

6 检验规则

申报绿色食品的畜禽可食用副产品应按照本标准 5.3~5.7 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、标签、净含量、感官、菌落总数和大肠菌群。其他要求应按照 NY/T 1055 的规定执行。

7 标签

应符合 GB 7718 的要求。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的要求。

8.2 运输和储存

8.2.1 应符合 NY/T 1056 的要求。

8.2.2 生鲜制品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。

8.2.3 生鲜制品在运输和储存过程中应严格控制温度,冷藏温度应控制在 0℃~4℃,冷冻温度应控制在 -18℃ 以下。

中华人民共和国农业行业标准

附录 A
(规范性附录)

绿色食品畜禽可食用副产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.3~5.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品畜禽可食用副产品生产实际情况,绿色食品畜禽可食用副产品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂项目

序号	检验项目	指 标		检验方法
		生鲜产品	熟制品	
1	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5		GB 5009.11
2	镉(以 Cd 计),mg/kg	肝脏≤0.5 肾脏≤1.0 其他产品≤0.1		GB 5009.15
3	总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05		GB 5009.17
4	铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0		GB 5009.123
5	N-二甲基亚硝胺,μg/kg	≤3.0		GB 5009.26
6	苯并(a)芘 ^a ,μg/kg	—	≤5.0	GB 5009.27
7	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	—	≤0.075	GB 5009.28

^a 仅限于经熏、烧、烤加工方式制成的熟制品。

表 A.2 熟制品微生物项目

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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0/25 g	—	GB 4789.36

注:*n*为同一批次产品应采集的样品件数;*c*为最大可允许超出*m*值的样品数;*m*为微生物指标可接受水平的限量值;*M*为微生物指标的最高安全限量值。

