

ICS 65.150
B 51
备案号: 14774-2004

DB33

浙江省地方标准

DB33/ 457.3—2003

无公害太平洋牡蛎
第 3 部分: 产品质量

Non-environmental pollution *Grassostrea gigas*

Part 3: Quality specification

2003-12-23 发布

2004-01-01 实施

浙江省质量技术监督局发布

前 言

DB33/ 457—2003《无公害太平洋牡蛎》分为三个部分：

——第 1 部分 苗种繁育技术规范

——第 2 部分 养成技术规范

——第 3 部分 产品质量

本部分为 DB33/T 457—2003 的第 3 部分。

本部分中 3.2 条为强制性条款。

本部分由浙江省海洋渔业局提出并归口。

本部分起草单位：浙江省海洋水产养殖研究所, 浙江省乐清市水产技术推广站。

本部分主要起草人：柴雪良、林志华、谢起浪、吴洪喜、章纪勇、牟哲松。

无公害太平洋牡蛎
第 3 部分：产品质量

1 范围

本部分规定了无公害太平洋牡蛎（*Crassostrea gigas*）产品的要求、检验方法、检验规则以及标签、包装、运输和保鲜等要求。
本标准适用于无公害太平洋牡蛎活贝。其它种类的牡蛎可参照使用。

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. 20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
GB/T 4789. 30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4810 食品中砷限量卫生标准
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. 19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T 5009. 44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB/T 5009. 45 水产品卫生标准的分析方法
GB/T 9675 海产食品中多氯联苯的测定方法
GB/T 14962 食品中铬的测定方法
GB 17378. 6 海洋监测规范 第六部分：生物体分析
SN 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法（DSP）
SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法（PSP）

3 质量要求

3.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 太平洋牡蛎的感官要求

项 目	要 求
形态	符合贝类分类学中有关太平洋牡蛎的特征描述
贝壳外观	表面无破损，无污物，附着物少
内观	肉体饱满，呈乳白或灰白色，体液澄清、白色或淡灰色
活力	无死亡个体，双壳开闭有力
气味	呈牡蛎固有气味，无异味

3.2 安全卫生指标

安全卫生指标要求见表2。

表2 安全卫生指标

序号	项 目	指 标
1	挥发性盐基氮, mg/300g (湿重)	<10
2	总汞, mg/kg	≤1.0, 其中甲基汞0.5
3	无机砷, mg/kg	按GB 4810执行
4	铅, mg/kg	≤1.0
5	铜, mg/kg	≤50
6	镉, mg/kg	≤1.0
7	铬, mg/kg	≤2.0
8	六六六, mg/kg	≤2
9	滴滴涕, mg/kg	≤1
10	多氯联苯, mg/kg	≤0.2
11	石油烃, mg/kg (湿重)	≤15
12	麻痹性贝类毒素(DSP), μg/100g	≤80
13	腹泻性贝类毒素(PSP), μg/100g	不得检出
14	细菌总数, 个/克	≤10 ⁶
15	大肠菌群, 个/100克	≤30
16	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、副溶血性弧菌)	不得检出

4 检验方法

4.1 感官检验

将试样放在白色搪瓷盘中, 在光线充足、无异味的环境中, 对样品按3.1进行检验。

4.2 安全卫生指标检验

4.2.1 样品制备

清洗, 去除贝壳, 取闭壳肌、外套膜、性腺等可食用部分, 粉碎后混匀。

4.2.2 挥发性盐基氮

按GB/T 5009.44分析方法执行。

4.2.3 无机砷含量的测定

按GB/T 5009.45执行。

4.2.4 铅含量的测定

按GB/T 5009.12执行。

4.2.5 汞含量的测定

按GB/T 5009.17执行。

4.2.6 甲基汞的测定

按GB/T 5009.45执行。

4.2.7 镉含量的测定

按GB/T 5009.15执行。

4.2.8 铜含量的测定

按GB/T 5009.13执行。

4.2.9 铬含量的测定

按GB/T 14962的规定执行。

4.2.10 腹泻性贝类毒素含量的测定

按SN 0294执行。

4.2.11 麻痹性贝类毒素含量的测定

按SN 0352执行。

4.2.12 多氯联苯含量的测定

按GB/T 9675执行。

4.2.13 六六六、滴滴涕含量的测定

按GB/T 5009.19执行。

4.2.14 石油烃含量的测定

按GB 17378.6执行。

4.2.15 微生物指标

细菌总数及大肠菌群按GB/T 4789.20的规定执行，致病菌按GB/T 4789.30的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

太平洋牡蛎以同一来源、同一时间收获的为同一检验批。

5.2 抽样方法

同一检验批的太平洋牡蛎应随机取样。取样数量见表3。

表3 随机取样数量

批量M (t)	取样量 (kg)
$M \leq 1$	5
$1 < M \leq 5$	10
$M > 5$	20

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 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。

- 新建太平洋牡蛎养殖基地；
- 养殖环境发生变化，可能影响产品质量时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

5.4 检验结果的判定

感官指标中太平洋牡蛎的感官检验合格率应为95%以上；

安全卫生指标中的极限值采用修约值比较法。

检验结果有一项指标不合格，且经复检后仍不合格的，则判该批产品为不合格。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

标注产品名称、产品规格、产地、生产单位、起捕日期、标准号。

6.2 包装

用泡沫箱、编织袋等牢固、洁净、无毒的包装器具。

6.3 运输

干运，运输过程中应避免日晒及雨淋。

6.4 保鲜

保存在温度0℃～5℃之间。
