

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/ 504.3—2004

无公害缢蛭 第 3 部分：产品质量

Non-environmental pollution Razor clam (*Sinonovacula constricta*)
Part 3: Product quality

2004-08-24 发布

2004-09-24 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

DB33/ 504-2004《无公害缢蛭》分为3个部分：

- 第1部分：苗种中间培育技术规范
- 第2部分：养成技术规范
- 第3部分：产品质量

本部分为DB33/ 504-2004的第3部分。

本部分3.2为强制性条款。

本部分由浙江省海洋与渔业局提出并归口。

本部分起草单位：浙江省海洋水产养殖研究所。

本部分起草人：吴洪喜、林志华、谢起浪、周志明、曾国权、柴雪良。

无公害缢蛭

第3部分：产品质量

1 范围

本部分规定了无公害缢蛭 (*Sinonovacula Constricta*(Lamarck)) 的产品质量要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和保鲜。

本部分适用于无公害缢蛭鲜活产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本部分的引用而成为本部分的条款。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部分，然而，鼓励根据本部分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部分。

GB/T 4789.20	食品卫生微生物学检验 水产食品检验
GB/T 5009.11	食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12	食品中总铅的测定方法
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、滴滴涕的测定方法
GB/T 5009.45	水产品卫生标准的分析方法
GB/T 5009.123	食品中铬的测定
GB 18406.4	农产品质量安全 无公害水产品安全要求
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
NY 5070	无公害食品 水产品中渔药残留限量要求
农业部令 14 号	动物检疫管理办法

3 要求

3.1 感官要求

缢蛭感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
壳 色	表面清洁，灰白色，壳表有黄绿色壳皮
个 体	大小均匀，贝壳完整、无畸形
口 感	肉质鲜嫩、味美、有缢蛭固有的气味，无异味
活 力	对外界刺激有反映，双壳能闭合，干放时足部与进排水管能伸缩
肉 质	活体剥开后，其整体肌肉富有弹性，足部呈半透明状，显奶白色

3.2 安全卫生指标

3.2.1 主要有害、有毒物最高限量

无公害缢蛭应符合NY 5070的要求。有毒、有害物最高限量见表2。

表2 有毒、有害物最高限量

项 目	指 标
汞, mg/kg	≤ 1.0
无机砷, mg/kg	≤ 1.0
铅, mg/kg	≤ 1.0
铜, mg/kg	≤ 50.0
镉, mg/kg	≤ 1.0
铬, mg/kg	≤ 2.0
六六六, mg/kg	≤ 2.0
滴滴涕, mg/kg	≤ 1.0
麻痹性贝类毒素, μg/100g	≤ 80.0
腹泻性贝类毒素, μg/100g	不得检出

3.2.2 微生物指标

缢蛭产品的微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, 个/克	≤ 10 ⁶
大肠菌群, 个/100克	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌)	不得检出

3.2.3 致病寄生虫卵

不得检出。

动物检疫按农业部令14号《动物检疫管理办法》规定执行。

3.3 规格等级划分

按表4。

表4 规格等级划分表

等 级	每千克产品个体数 N, 颗	个体重量 G, g
大 (L)	N ≤ 50	G > 20 占 95%以上
中 (M)	50 < N ≤ 80	12.5 < G ≤ 20 占 95%以上
小 (S)	80 < N ≤ 100	10 < G ≤ 12.5 占 95%以上

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品放置于洁净的白瓷盘中, 在自然光明亮处, 目测壳色、个体大小。然后将样品放入沸水中煮熟品尝。

4.2 规格等级检验

用精度为0.1g的天平或电子秤随机称取样品2.0kg~3.0kg, 清点样品数量, 按表3规定判定规格等级。

4.3 安全卫生指标

4.3.1 总汞

按GB/T 5009.17 执行。

4.3.2 砷

按GB/T 5009.11 执行。

4.3.3 铅

GB/T 5009.12 执行。

4.3.4 铜

按GB/T 5009.13 执行。

4.3.5 镉

按GB/T 5009.15 执行。

4.3.6 铬

按GB/T 5009.123 执行。

4.3.7 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19 执行。

4.3.8 麻痹性贝类毒素

按SC/T 3023 执行。

4.3.9 腹泻性贝类毒素

按 SC/T 3024 执行。

4.3.10 微生物

按GB/T 4789.20 执行。

5 检验规则**5.1 组批**

产品以同一产地、同一时间收获、同一规格为一个检验批。

5.2 抽样

同一检验批的缢蛏应随机取样。每次随机抽取样品1000g~2000g，同一检验批抽样数按表5执行。

表5 同一检验批抽样数

产品总重量W (t)	$W \leq 1$	$1 < W \leq 5$	$W > 5$
抽样数 (次)	2	3	6

5.3 检验分类**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、规格等级，产品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。检验项目为本部分规定的全部项目。

- A) 新建缢蛏养殖企业（厂家）；
- B) 缢蛏养殖环境发生变化，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较大差异时；
- E) 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

5.4 判定规则**5.4.1 感官检验**

批合格率低于 95%（不含 95%）的，判为不合格。

5.4.2 安全卫生指标

所检项目的检验结果全部符合要求时，则该批产品判为合格。检验结果若有一项指标未符合本部分 3.2规定，允许加倍抽样将此项指标复检，按复检结果判定。

5.4.3 规格等级

按本部分 3.3 规定判断。

6 标签、包装和运输

6.1 标签

标明商标、产地、产品名称、企业名称、地址、产品执行标准号、包装日期及批号。

6.2 包装标志

包装箱外应标明商标、产地、产品名称、企业名称、地址、产品标准编号、规格等级、重量、包装日期及批号。

还应标明“防热”、“防冻”、“小心轻放”、“禁止翻滚”、“堆码高度”等文字。

6.3 包装

包装材料须无毒、无异味。

6.4 运输

夏天用5℃~15℃低温运输更佳。避免日晒、雨淋，保持通风、通气。
