

浙江省地方标准

DB33/ 565.3—2005

无公害文蛤
第 3 部分：质量安全要求

Non-environmental pollution *Meretrix Meretrix*
Part 3: Quality and safety requirements

2005-07-01 发布

2005-07-15 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

本部分 3.2 条、3.3 条为强制性条款。

DB33/ 565-2005《无公害文蛤》分为三部分：

- 第 1 部分：苗种繁育技术规范；
- 第 2 部分：池塘养成技术规范；
- 第 3 部分：质量安全要求。

本部分 为 DB33/ 565-2005 的第 3 部分

本部分参照了 CAC 标准 CODEX STAN 193-1995,Rev.1-1997《食品中污染物和毒素通用标准》、欧
共同体委员会规则（EC）NO（466/2001）《规定食品污染物最高限量的委员会规则》、欧共同体理事会规则
（EEC）NO（2377/90）《关于确定动物源性食品中兽药制品最高残留限量程序的规定》（2003 年修订）。

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：农业部渔业环境及水产品质量监测中心（舟山）、浙江省海洋水产养殖研究所。

本部分起草人：郑斌、吴洪喜、曾国权、丁跃平、周志明。

无公害文蛤

第3部分：质量安全要求

1 范围

本部分规定了无公害文蛤(*Meretrix meretrix*)的质量安全要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、保鲜。

本部分适用于野生、人工增殖或养殖的鲜活文蛤。

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 4789.2	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
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 4789.7	食品卫生微生物学检验	副溶血性弧菌检验
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 5009.123	食品中铬的测定	
GB/T 5009.190	海产食品中多氯联苯的测定	
NY 5070	水产品中渔药残留限量要求	
SC/T 3015	水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定	
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	出口肉中十种磺胺类残留量的测定方法	

3 质量安全要求

3.1 感官及规格要求

感官及规格要求见表1。

表1 感官及规格要求

项 目	要 求
外观	贝壳完整、表面无畸形，附着物少
色泽	壳表清洁光滑、后缘青色、壳顶区为灰白色、壳表有锯齿状褐色花纹
肉体	肉体饱满，呈乳白或淡黄色
活力	离水时双壳紧闭有力或可以自主开合
气味	有文蛤固有气味，无异味
壳长	≥4.0cm

3.2 微生物指标

文蛤的微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数，个/克	$\leq 10^6$
大肠菌群，个/100克	≤ 300
致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌）	不得检出

3.3 安全指标

土霉素、磺胺类的限量应符合NY 5070的规定。

有毒、有害物质的限量见表3。

表3 有毒、有害物质最高限量

项 目	指 标
无机砷，mg/kg	≤ 1.0
铅，mg/kg	≤ 1.0
镉，mg/kg	≤ 1.0
汞，mg/kg	≤ 1.0
铬，mg/kg	≤ 2.0
多氯联苯（PCBs），mg/kg	≤ 0.2
麻痹性贝类毒素，MU/100g	≤ 400.0
腹泻性贝类毒素，MU/100g	≤ 5.0

4 试验方法

4.1 感官及规格检验

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，其中壳长用游标卡尺测定。

4.2 样品制备

将去壳后的文蛤肉约1kg立即用绞肉机绞碎3次，绞肉机的孔径应在1.3mm～3mm之间。也可使用组织捣碎机打碎数分钟，中间需不断停机，以便刮掉杯壁上的文蛤肉。

4.3 无机砷

按GB/T 5009.11中的规定执行。

4.4 铅

按GB/T 5009.12中的规定执行。

4.5 镉

按GB/T 5009.15中的规定执行。

4.6 总汞

按GB/T 5009.17中的规定执行。

4.7 铬

按GB/T 5009.123中的规定执行。

4.8 多氯联苯（PCBs）

按GB/T 5009.190中的规定执行。

4.9 麻痹性贝类毒素

按SC/T 3023中的规定执行。

4.10 腹泻性贝类毒素

按SC/T 3024中的规定执行。

4.11 菌落总数

按GB/T 4789.2中的规定执行。

4.12 大肠菌群

按GB/T 4789.3中的规定执行。

4.13 沙门氏菌

按GB/T 4789.4中的规定执行。

4.14 副溶血性弧菌

按GB/T 4789.7中的规定执行。

4.15 土霉素

按SC/T3015中的规定执行。

4.16 磺胺类

按 SN 0208 中的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

以同一养殖场中、同时收获的养殖条件相同的文蛤为一批次。

5.2 抽样方法

5.2.1 文蛤随机取样量见表 5。

5.2.2 用于安全指标检验的样品总量不得少于 800g。

5.2.3 用于微生物检验的样品应在无菌条件下抽样，并将所取样品存放于无菌容器中，样品总量不得少于 250g。

表4 文蛤取样量

批 量p (kg)	取 样 量 (kg)
$p \leq 1000$	2
$1000 < p \leq 5000$	5
$5000 < p \leq 10000$	10
$p \geq 10000$	15

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

出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官及规格要求。

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) 新建养殖场的养殖文蛤；
- B) 文蛤产地环境发生变化，可能影响文蛤质量时；
- C) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- D) 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 感官及规格检验

感官及规格检验所检项目应符合 3.1 的规定；检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格；有一项指标不合格，允许重新抽样复检，如仍有不合格项则判为不合格。

5.4.2 安全卫生指标

微生物及安全指标的检验结果中有一项指标不合格，则判本批产品不合格，不得复检。

6 包装、标志、运输、保鲜

6.1 包装

用麻袋塑料编织袋等韧性、洁净、无毒的工具包装。袋口扎紧，袋内不留空间。

6.2 标志

应标明产品的名称、规格、净重、产地、生产者及出厂日期。

6.3 运输

宜在3℃~5℃低温条件下运输。运输过程中避免日晒、雨淋。

6.4 保鲜

保鲜温度为3℃~5℃。
