

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1327—2007

绿色食品 鱼糜制品

Green Food—Surimi Products

2007-04-17 发布

2007-07-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：广东海洋大学。

本标准主要起草人：黄和、雷晓凌、章超桦、曾少葵、王玲、曹湛慧。

绿色食品 鱼糜制品

1 范围

本标准规定了绿色食品鱼糜制品的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以冷冻鱼糜、鱼肉、虾肉糜、墨鱼肉糜、贝肉糜为主要原料制成的,在 -18°C 低温或常温条件下贮藏和流通的绿色食品鱼糜制品,包括冻鱼丸、鱼糕、烤鱼卷、虾丸、虾饼、墨鱼丸、贝肉丸、模拟扇贝柱、模拟蟹肉和鱼肉香肠等。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- 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 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- 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 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 840 绿色食品 虾
- NY/T 842 绿色食品 鱼
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1053 绿色食品 味精

NY/T 1329 绿色食品 海水贝
SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、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
SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法
SN/T 1627 进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定方法 高效液相色谱串联质谱法
国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理方法》

3 要求

3.1 主要原辅材料

3.1.1 原料

用于生产鱼(虾、贝)肉糜的原料,鱼类应符合 NY/T 842 的规定;虾类应符合 NY/T 840 的规定;贝类应符合 NY/T 1329 的规定;头足类应符合 GB 2733 的规定,所用鱼(虾、贝)肉糜应鲜度和弹性良好。

3.1.2 辅料

食品添加剂使用范围及用量应符合 NY/T 392 的规定;食用糖应符合 NY/T 422 的规定;食用盐应符合 NY/T 1040 的规定;味精应符合 NY/T 1053 的规定。

3.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	包装袋完整无破损,袋内产品形状良好,个体大小基本均匀、完整,较饱满,丸类有丸子的形状,模拟制品应具有特定的形状
色泽	鱼丸、鱼糕、墨鱼丸、贝肉丸、模拟扇贝柱白度较好,虾丸、虾饼要有虾红色,模拟蟹肉正面和侧面要有蟹红色、肉体 and 背面色泽白度较好,烤鱼卷、鱼肉香肠要有鱼肉加工后的色泽
肉质	口感好,有一定弹性
气味与滋味	鱼丸、鱼糕、烤鱼卷、鱼肉香肠要有鱼鲜味,虾丸、虾饼要有虾鲜味,贝肉丸、模拟扇贝柱要有扇贝柱鲜味,模拟蟹肉要有蟹肉鲜味
杂质	允许有少量 2 mm 以下小鱼刺或鱼皮,不允许有鱼刺鱼皮以外的夹杂物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤80
淀粉, %	≤10(模拟蟹肉) ≤15(其他产品)

3.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号的规定。

3.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
甲基汞,mg/kg	≤0.5
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.1(鱼类) ≤0.5(其他水产品)
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0(贝类、头足类) ≤0.5(其他水产品)
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤1.0(贝类、头足类) ≤0.5(甲壳类) ≤0.1(鱼类)
氟 ^a (以 F 计),mg/kg	≤2.0
多氯联苯 ^b ,mg/kg (以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)	≤2.0
PCB138,mg/kg	≤0.5
PCB153,mg/kg	≤0.5
土霉素 ^c (oxytetracycline),mg/kg	≤0.1
磺胺类 ^c (以总量计)(sulfonamides),mg/kg	不得检出(<0.005)
氯霉素 ^c (chloramphenicol),μg/kg	不得检出(<0.3)
硝基呋喃类代谢物 ^c (metabolites nitrofurans residues),μg/kg	不得检出(<1)
苯甲酸(钠) ^d ,g/kg	不得检出(<0.001)
山梨酸(钾) ^d ,g/kg	≤0.075
^a 适用于淡水产品。 ^b 适用于海水产品。 ^c 适用于养殖的海、淡水产品。 ^d 适用于鱼肉香肠等常温贮藏产品。	

3.6 微生物学指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物学指标

项 目	指 标
菌落总数,cfu/g	≤3 000(即食类) ≤50 000(非即食类)
大肠菌群,MPN/100 g	≤30(即食类) ≤450(非即食类)
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 外观和色泽

取至少三个包装的样品,在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中用目测法检查外观和色泽,先检查包装袋有无破损,再剪开包装袋检查袋内产品形状、个体大小、是否完整和饱满,再检查色泽。

4.1.2 肉质和滋味

- a) 即食产品:打开包后,直接品尝检验其肉质和滋味。
- b) 冷冻产品:将解冻后的样品蒸煮,品尝检验其肉质和滋味。蒸煮方法:将 1 L 饮用水倒入洁净的容器中煮沸,在蒸笼上放入解冻后试样 100 g~200 g,加盖,继续保持水沸,蒸 1 min~5 min 后,打开容器盖,闻气味,品尝肉质和滋味。

4.2 净含量测定

按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 解冻

将样品从包装袋中取出,装入薄膜袋中浸入室温下流动水池中,不时用手轻捏袋子,至袋中无硬块和冰晶时为止,但不要捏坏鱼糜制品的组织。

4.4 样品制备

4.4.1 用于微生物检验的样品:按 GB/T 4789.20 的规定执行。

4.4.2 用于其他指标检验的样品:取 400 g 样品按 4.3 解冻后,使用组织捣碎机打碎。

4.5 理化指标检验

4.5.1 水分

样品按 4.3 解冻后,按 GB/T 5009.3 的规定执行。

4.5.2 淀粉

样品按 4.3 解冻后,按 GB/T 5009.9 的规定执行。

4.6 卫生指标检验

4.6.1 甲基汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.6.2 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.6.3 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.6.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.6.5 氟

按 GB/T 5009.18 的规定执行。

4.6.6 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

4.6.7 土霉素

按 SC/T 3015 的规定执行。

4.6.8 磺胺类

按 SN 0208 的规定执行。

4.6.9 氯霉素

按 SC/T 3018 的规定执行。

4.6.10 硝基呋喃类代谢物

按 SN/T 1627 的规定执行。

4.6.11 苯甲酸、山梨酸

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

4.7 微生物学指标检验

4.7.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

4.7.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

4.7.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

4.7.4 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 的规定执行。

4.7.5 副溶血性弧菌

按 GB/T 4789.7 的规定执行。

4.7.6 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

在原料相同及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。

5.2 抽样方法

按 NY/T 896 的规定执行。

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、净含量、菌落总数和大肠菌群等,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

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感官、净含量、卫生、微生物学指标。

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 长期停产,恢复生产时;
- c) 原料、加工工艺、生产条件有较大改变,可能影响产品质量时;
- d) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时;
- f) 出厂检验与上次型式检验结果差异大时;
- 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、理化指标检验、净含量测定应全部符合本标准 3.2、3.3 和 3.4 的规定;感官、理化指标有一项指标不合格,允许加倍抽样复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格;感官、理化指标中有

两项指标不合格,则判定本批产品不合格。

5.4.2 卫生、微生物学指标的检验结果中,有一项指标不合格,则判本批产品不合格,不进行复验。

6 标签和标志

6.1 标签

标签按 GB 7718 规定执行。

6.2 标志

产品的包装上应有绿色食品标志。标志设计和使用应符合中国绿色食品发展中心的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

按 NY/T 658 规定执行,所用包装容器应符合食品卫生要求。

7.2 运输

运输工具应清洁卫生、无污染,运输中应避免日晒、雨淋,不应与有毒有害物质混运。运输冷冻鱼糜制品时应具备低温保藏功能,运输过程要求保持产品温度小于或等于 -18°C 。

7.3 贮存

产品应在阴凉、通风、卫生的环境中贮存。冷冻鱼糜制品应贮存于温度小于或等于 -18°C 冷库中。

中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
绿 色 食 品 鱼 糜 制 品

NY/T 1327—2007

* * *

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: 100026 网址: www.ccap.com.cn)

中国农业出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

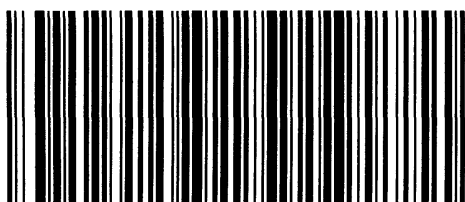
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字

2007 年 6 月第 1 版 2007 年 6 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·1115 印数: 1~500 册

定价: 10.00 元



NY/T 1327-2007

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894