

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1328—2007

绿色食品 鱼罐头

Green Food—Canned Fish

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：国家水产品质量监督检验中心、青岛市质量监督检验所。

本标准主要起草人：周德庆、李昭勇、朱文慧、柳淑芳。

绿色食品 鱼罐头

1 范围

本标准规定了绿色食品鱼罐头的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品鱼罐头,包括淡水鱼罐头和海水鱼罐头。

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 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
 - 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 5009.13 食品中铜的测定
 - GB/T 5009.14 食品中锌的测定
 - GB/T 5009.15 食品中镉的测定
 - GB/T 5009.16 食品中锡的测定
 - GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
 - GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
 - GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
 - GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
 - GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定
 - GB 7718 预包装食品标签通则
 - GB 8950 罐头厂卫生规范
 - 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 751 绿色食品 食用植物油
 - 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 1055 绿色食品 产品检验规则
 - NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
 - QB/T 3599 罐头食品的感官检验
 - SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
 - 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
 - SC/T 3021 水产品中孔雀石绿残留量的测定 液相色谱法
 - SN/T 1627 进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量测定方法 高效液相色谱串联质谱法
- 国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料、辅料的要求

3.1.1 原料鱼:用于加工罐头的海水鱼、淡水鱼质量应符合 NY/T 842 的规定。

3.1.2 辅料:食用油和食用盐分别符合 NY/T 751 和 NY/T 1040 的规定,其他辅料应符合相应标准的规定。

3.1.3 食品添加剂:食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

3.2 加工

加工过程的卫生要求应符合 GB 8950;加工企业应按 SC/T 3009 建立相应的质量管理体系,并严格执行。

3.3 感官

3.3.1 外观:容器密封完好,无泄漏、胖听现象;容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落。

3.3.2 鱼罐头按生产工艺不同可以有不同的类别,各类鱼罐头内容物感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 内容物感官指标

分 类	指 标 及 规 定		
	色 泽	滋味及气味	组织状态
1 红烧类	肉色正常,具有红烧鱼罐头之酱红褐色略带黄褐色,或呈该品种鱼的自然色泽	具有各种鲜鱼经处理、烹调装罐加调味液制成的红烧鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼体不碎散,整条或段装,大小大致均匀,无杂质存在
2 茄汁类	肉色正常,茄汁为橙红色,鱼皮为该品种鱼的自然色泽	具有各种鲜鱼经处理、装罐、加入经调味后的番茄酱制成的鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼体不碎散,鱼块应竖装(按鱼段)排列整齐,块形大小均匀,无杂质存在
3 鲜炸类	肉色正常,表面呈该品种之酱红褐色或棕黄褐色	具有各种鲜鱼经处理、油炸调味装罐制成的鲜炸鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼体不碎散,整条或段装,大小大致均匀,无杂质存在
4 清蒸类	具有鲜鱼的光泽,略显带淡黄色,汁液澄清	具有新鲜鱼经处理、装罐、加盐及糖制成的清蒸鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织柔嫩,鱼体不碎散,鱼块竖装,块形大小均匀,无杂质存在
5 烟熏类	肉色正常,呈该品种应有的酱红褐色	具有鲜鱼经处理、油炸、调味制成的熏鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密,软硬适度,鱼块骨肉连结,块形大小均匀,无杂质存在
6 油浸类	具有新鲜鱼的光泽,油应清晰,汤汁允许有轻微混浊及沉淀	具有油浸鱼罐头应有的滋味及气味,无异味	组织紧密适度,鱼块不碎散,无粘罐现象,鱼块应竖装(按鱼段)排列整齐,块形大小均匀,无杂质存在

3.4 净含量和固形物

应符合国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令的要求。固形物含量应与标签标注一致。

3.5 卫生指标

应符合表 2 的要求。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 ^a ,μg/kg	≤5
组胺(海水鱼),mg/100 g	≤30
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.1
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2
甲基汞,mg/kg	
食肉鱼(鲨鱼、鲭鱼、金枪鱼、梭子鱼及其他)	≤1.0
非食肉鱼	≤0.5
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1
锡 ^b (以 Sn 计),mg/kg	≤50
锌(以 Zn 计),mg/kg	≤30
铜(以 Cu 计),mg/kg	≤10
多氯联苯 ^c ,mg/kg	≤2.0
PCB 138	≤0.5
PCB 153	≤0.5
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤3.0
孔雀石绿,μg/kg	不得检出(孔雀石绿≤2,无色孔雀石绿≤4)
硝基呋喃类代谢物 ^d ,μg/kg	不得检出(<1)
土霉素 ^d ,mg/kg	≤0.1
氯霉素 ^d ,μg/kg	不得检出(<0.3)
^a 仅适于烟熏鱼罐头 ^b 适用于镀锡罐头 ^c 仅适用于海水鱼罐头,且以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计 ^d 适用于养殖的海、淡水产品	

3.6 微生物学指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

4 试验方法

4.1 感官检验

按照 QB/T 3599 的规定执行。

4.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 微生物检验

按 GB/T 4789.26 规定的方法执行。

4.4 卫生检验

4.4.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

4.4.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

4.4.4 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法测定。

4.4.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

4.4.6 锡

按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。

4.4.7 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

4.4.8 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

4.4.9 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

4.4.10 组胺

按 GB/T 5009.45 规定的方法测定。

4.4.11 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

4.4.12 孔雀石绿

按 SC/T 3021 规定的方法测定。

4.4.13 土霉素的测定

按 SC/T 3015 规定的方法测定。

4.4.14 氯霉素的测定

按 SC/T 3018 的规定执行。

4.4.15 硝基呋喃类代谢物的测定

按 SN/T 1627 的规定执行。

5 检验规则

按 NY/T 1055 的有关规定执行。

6 标志、标签、包装、贮藏与运输

6.1 标志、标签

6.1.1 标志

每批产品都应有绿色食品标志,按中国绿色食品发展中心的有关规定执行。

6.1.2 标签

标签按 GB 7718 的规定执行。

6.2 包装

包装应符合 NY/T 658 的要求。

6.3 贮藏、运输

贮藏、运输应符合 NY/T 1056 的规定。

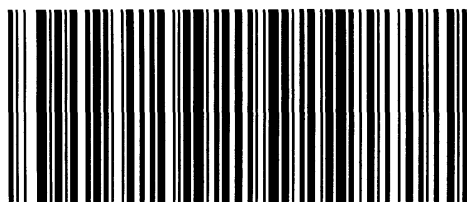
中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
绿 色 食 品 鱼 罐 头
NY/T 1328—2007

* * *

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: 16109·1117 印 数: 1~500 册
定 价: 10.00 元



NY/T 1328-2007

版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话: (010) 65005894