

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1329—2007

绿色食品 海水贝

Green Food—Marine Shellfish

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、林华娟、吴晓萍、蒋志红、刘亚、周浓、蒋鸿标。

绿色食品 海水贝

1 范围

本标准规定了绿色食品海水贝的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品牡蛎、扇贝、贻贝、蛤、蛏、蚶、鲍、螺、蚬等海水贝类活体和冻品。

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 4789.3 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 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.20 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 5009.44 肉及肉制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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 17378.6 海洋监测规范 第6部分:生物体分析
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3013 贝类净化操作技术规范
- 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 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 产地环境要求和捕捞工具

产地环境应符合 NY/T 391 的要求;捕捞工具应无毒、无污染。

3.2 养殖

3.2.1 种质

选择健康的亲本,亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定,不应使用转基因贝亲本。

3.2.2 苗种

苗种应体态正常、个体健壮、无病无伤,必须经检疫和消毒合格后方可出场。

3.2.3 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式;渔药使用应按 NY/T 755 和国家有关的规定执行。

3.3 贝的净化

贝捕捞后应按 SC/T 3013 的要求进行净化。

3.4 贝的加工

原料贝应是绿色食品,加工企业的质量管理按 SC/T 3009 的规定执行,食品添加剂的使用按 NY/T 392 的规定执行,加工用水按 GB 5749 的规定执行。

3.5 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	活 体	冻 品
外观	贝壳无破碎,附着物少,表面无泥污	冻贝大小均匀,无干耗 无软化现象;单冻贝的个体间应易于分离,冰衣透明光亮;块冻贝冻块平整不破碎,冰被清洁并均匀盖没贝
活力	离水时反应敏捷,双壳贝类闭合有力	—
气味	具有贝正常气味,无异味	具有冻贝正常气味,无异味
组织形态	肌肉组织致密有弹性,呈贝正常色泽	肌肉组织致密有弹性,呈冻贝正常色泽
杂质	无外来杂质,无空壳,贝壳内无泥沙	无外来杂质
水煮试验	具有本品种贝特有的鲜味和口感,无异味	

3.6 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。

3.7 卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤10(冻牡蛎) ≤15(其他冻贝)
甲基汞,mg/kg	≤0.5
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5

表 2 (续)

项 目	指 标
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤1.0
多氯联苯,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
石油烃,mg/kg	≤15
麻痹性贝类毒素(PSP),MU/100 g	≤400
腹泻性贝类毒素(DSP),MU/100 g	不得检出
土霉素 ^a (oxytetracycline),mg/kg	≤0.1
磺胺类 ^a (以总量计)(sulfonamides),mg/kg	不得检出(<0.005)
氯霉素 ^a (chloramphenicol),μg/kg	不得检出(<0.3)
硝基呋喃类代谢物 ^a (metabolites nitrofurans residues),μg/kg	不得检出(<1)
^a 适用于工厂化养殖贝	

3.8 微生物学指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物学指标

项 目	指 标
大肠菌群,MPN/100 g	≤230
副溶血性弧菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 取约 500 g(大型贝类至少三只)样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,在光线充足、无异味的环境中,用目测法观察外观、活力、组织形态和杂质,并嗅其是否有异味。当气味、组织不能判定产品质量时,进行水煮试验。

4.1.2 水煮试验:在容器中加入饮用水 500 mL,将水煮沸后,取约 100 g 样品用清水洗净,大型贝类切块(不大于 3 cm×3 cm),放于容器中,加盖,煮 2 min 后,打开容器盖,闻气味,品尝肉质。

4.2 净含量测定

按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 卫生指标检验

4.3.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 的规定执行。

4.3.2 甲基汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.3.3 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.3.4 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.3.5 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.3.6 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

4.3.7 石油烃

按 GB 17378.6 的规定执行。

4.3.8 麻痹性贝类毒素

按 SC/T 3023 的规定执行。

4.3.9 腹泻性贝类毒素

按 SC/T 3024 的规定执行。

4.3.10 土霉素

按 SC/T 3015 的规定执行。

4.3.11 磺胺类

按 SN 0208 的规定执行。

4.3.12 氯霉素

按 SC/T 3018 的规定执行。

4.3.13 硝基呋喃类代谢物

按 SN/T 1627 的规定执行。

4.4 微生物学指标检验

4.4.1 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

4.4.2 副溶血性弧菌

按 GB/T 4789.7 的规定执行。

4.4.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

4.4.4 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

以养殖环境条件相同、同时收获的同种产品或同一班次加工的产品为一个检验批。

5.2 抽样方法

按 NY/T 896 的规定执行。

5.3 试样制备

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

5.3.2 用于贝类毒素检验的样品:按 SC/T 3023 和 SC/T 3024 的规定执行。

5.3.3 用于其他卫生指标检验的样品:将样品清洗后开壳剥离,收集全部的软组织和体液匀浆;试样量为 700 g,分为两份,其中一份用于检验,另一份作为留样。

5.4 检验分类

5.4.1 出厂(场)检验

每批产品应进行出厂(场)检验。出厂(场)检验由生产者执行,检验项目为感官、净含量要求。

5.4.2 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 3.5、3.6、3.7、3.8 条规定的全部指标。

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 新建贝增殖厂(场)或首次发现贝资源的滩涂;
- c) 养殖条件或海域环境发生变化,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;
- e) 出厂(场)检验与上次型式检验有较大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

5.5 判定规则

5.5.1 感官检验所检项目应全部符合本标准 3.6 的规定;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;检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判定本批产品不合格。

5.5.2 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規定。

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,活体应有保活措施。

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。

7.3 贮存

活体应在阴凉、通风、卫生的环境下,置于清洁的容器中,贮存应有保活措施,暂养海水应符合 NY/T 391 的要求。冻贝应贮存在 -18°C 以下,应满足保持良好品质的条件。

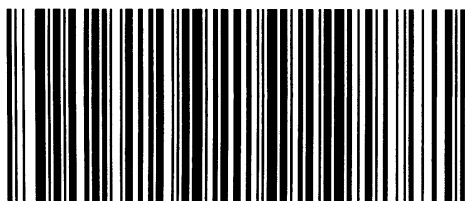
中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
绿 色 食 品 海 水 贝
NY/T 1329—2007

* * *

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: 16109·1116 印 数: 1~500 册
定 价: 10.00 元



NY/T 1329-2007

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