

ICS 67.120.30
X 20

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1516—2007

绿色食品 蛙类及制品

Green food – Frog and frog products

2007-12-18 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前　　言

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(佳木斯)。

本标准主要起草人:王南云、程春芝、韩国、孙明山、贺显书、牛兆红、訾健康、李琳、赵保成、江德甜。

绿色食品 蛙类及制品

1 范围

本标准规定了绿色食品蛙类及制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品蛙类(活体、鲜蛙体)及其制品(干产品、冷冻产品、林蛙油)。

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 191 包装储运图示标志

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 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

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 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 14881 食品企业通用卫生规范

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 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则

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

SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、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 0208 出口肉中十种磺胺类残留量检验方法

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

农业部 783 号公告-1 水产品中硝基呋喃类代谢物的残留的检测——液相色谱串联质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蛙类 **frog**

可供人们安全食用的蛙类,包括牛蛙、虎纹蛙、林蛙、棘胸蛙、美蛙等的活体和鲜蛙体。

3.2

蛙制品 **frog products**

以可食用蛙类为主要原料生产的蛙类制品,包括干产品、冷冻产品和林蛙油。

3.2.1

蛙类干产品 **dried frog products**

食用蛙类整体或分割体进行干燥的初加工蛙类产品。

3.2.2

蛙类冷冻产品 **frozen frog products**

食用蛙类去皮肤和内脏后,整体或分割体再进行冷冻的初加工蛙类产品。

3.2.3

林蛙油 **forest frog's oviduct**

东北林蛙(即中国林蛙长白山亚种)的雌林蛙输卵管的风干品、半干品。

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的要求。

4.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式,确定合适的养殖密度,防止疾病的暴发;饲料及饲料添加剂的使用,应按 NY/T 471 的规定执行;渔药的使用,应按 NY/T 755 的规定执行。

4.3 加工环境

4.3.1 加工环境应符合 GB/T 14881 的规定。

4.3.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官

项目	指 标				
	活 蛙	鲜蛙体	蛙类干产品	蛙类冷冻产品	林蛙油
外观	体表完整无损,体质健壮,体态均匀无畸形,活泼好动,无病态	体态均匀无畸形,蛙体完整,无破肚,肛门紧收或稍有凸出	大小均匀,无病疤、无虫蛀、无霉变	大小均匀,无干耗、无软化	有脂肪样光泽,呈不规则块状,弯曲而重叠
色泽	体表有一层透亮黏液,具有本品种蛙固有的色泽和光泽	具有本品种蛙固有的色泽和光泽	具有本品种蛙固有的色泽	具有本品种蛙固有的色泽	金黄色或黄白色
组织形态	蛙状	蛙状	蛙状	蛙状	不规则块状
气味	无异味	无异味	无异味	无异味	稍带腥味,无异味
杂质	—	无杂质	无杂质	无杂质	无杂质

4.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	鲜蛙体、蛙类冷冻产品	风干林蛙油、蛙类干产品
挥发性盐基氮, mg/100 g	≤15	—
水分, g/100 g	—	≤18

4.6 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.5
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1
土霉素(oxytetracycline), mg/kg	≤0.1
金霉素(chlortetracycline), mg/kg	≤0.1
磺胺类(以总量计)(sulfonamides), mg/kg	不得检出(<0.005)
氯霉素(chloramphenicol), mg/kg	不得检出(<0.000 3)
硝基呋喃类(nitrofuran), mg/kg	不得检出(<0.000 25)
孔雀石绿(malachite green), mg/kg	不得检出(<0.004)

注 1: 其他兽药使用按国家有关规定执行。

4.7 微生物学指标

鲜蛙体、蛙类冷冻产品、林蛙油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	
	鲜蛙体、蛙类冷冻产品	林蛙油
菌落总数, cfu/g	≤500 000	≤30 000
大肠菌群, MPN/100 g	≤10 000	≤100
霉菌和酵母菌, cfu/g	—	≤300
致病菌(沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

4.8 净含量

应符合“国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号令”的要求。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 在光线充足, 无异味的环境中, 将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上, 目测外观、色泽、组织

形态、杂质，鼻嗅气味。

5.1.2 活蛙有下列情况的，为体弱蛙或病蛙：

- 对外界刺激反应迟缓或无反应；
- 体表有病症；
- 解剖观察：内部器官色泽异常，有病变，有腹水。

5.2 理化检测

5.2.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 的规定执行。

5.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.3 卫生检验

5.3.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.3.3 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.3.5 土霉素、金霉素

按 SC/T 3015 的规定执行。

5.3.6 磺胺类

按 SN 0208 的规定执行。

5.3.7 氯霉素

按 SC/T 3018 的规定执行。

5.3.8 硝基呋喃类

按农业部 783 号公告-1—2006 的规定执行。

5.3.9 孔雀石绿

按 SC/T 3021 的规定执行。

5.4 微生物学检验

5.4.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

5.4.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

5.4.3 霉菌和酵母

按 GB/T 4789.15 的规定执行。

5.4.4 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

5.4.5 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 的规定执行。

5.4.6 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

5.5 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

7 标志和标签

7.1 标志

每批产品都应有绿色食品的标志,按中国绿色食品发展中心的有关规定执行。

7.2 标签

标签标注内容应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料应符合 NY/T 658 的要求,包装材料上的储运图示应符合 GB 191 的规定。

8.2 运输

按 NY/T 1056 的规定执行。蛙类活体要有保活设施,应做到快装、快运、快卸;鲜蛙体用冷藏或保温车船运输,保持蛙体温度在 0℃~4℃之间。蛙类冷冻产品应在-18℃以下的环境运输。

8.3 贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。蛙类活体应在符合 NY/T 391 规定的水体中暂养。鲜蛙体贮存时保持蛙体温度在 0℃~4℃之间。蛙类冷冻产品应贮存在-18℃以下的环境。

中华人民共和国

农业行业标准

绿色食品 蛙类及制品

NY/T 1516—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

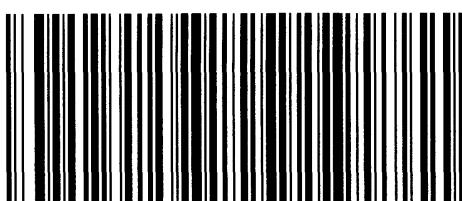
2008 年 3 月第 1 版 2008 年 3 月北京第 1 次印刷

书号：16109·1442 印数：1~500 册

定价：10.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话：(010) 65005894



NY/T 1516-2007