

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1888—2010

绿色食品 软体动物休闲食品

Green food—Mollusk leisure food

2010-05-20 发布

2010-09-01 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：广东海洋大学、国家海产品质量监督检验中心（湛江）。

本标准主要起草人：黄和、蒋志红、周浓、罗林、吴晓萍、陈宏、黄国方、叶盛权、陈良、吴文龙。

绿色食品 软体动物休闲食品

1 范围

本标准规定了绿色食品软体动物休闲食品的术语和定义、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软体动物休闲食品,包括头足类休闲食品和贝类休闲食品等产品;本标准不适用于熏制软体动物休闲食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- 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 大肠菌群计数
- 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 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 23497—2009 鱿鱼丝
- 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 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
- NY/T 1329 绿色食品 海水贝
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

头足类休闲食品 cephalopods leisure food

以鲜或冻鱿鱼、墨鱼和章鱼等头足类水产品为原料，经清洗、预处理、水煮、调味、熟制或杀菌等工序制成的食品。

3.2

贝类休闲食品 shellfish leisure food

以活或冻扇贝、牡蛎、贻贝、蛤、蛏、蚶等贝类为原料，经清洗、水煮、调味、熟制或杀菌等工序制成的食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料

原料应符合 GB 2733、NY/T 1329 的规定。

4.1.2 辅料

食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定；食用盐应符合 NY/T 1040 的规定；其他辅料应符合相应的标准及有关规定。

4.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 加工

加工过程的卫生要求及加工企业质量管理应符合 SC/T 3009 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	头足类休闲食品	贝类休闲食品
色泽	具有本品应有的色泽	
组织形态	组织紧密适度，呈丝条状、片状或本品固有形状	组织紧密适度，呈粒状或本品固有形状
气味与滋味	具有本品应有的气味与滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标	
	头足类休闲食品	贝类休闲食品
碎末率 ^a	净含量<500 g ≤1	

表 2 (续)

项 目	指 标	
	头足类休闲食品	贝类休闲食品
碎末率 ^a	净含量 500 g~1 000 g ≤2 净含量 ≥1 000 g ≤3	—
水分	鱿鱼丝 22~30 墨鱼丝 ≤30 其他产品 ≤55	≤70
盐分(以 NaCl 计)	鱿鱼丝 2~8 其他产品 ≤8	≤8
^a 不适用于风味鱿鱼丝。		

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号的规定。

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	≤1.0
甲基汞,mg/kg	≤0.5
多氯联苯,mg/kg (以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计)	≤2.0
PCB 138,mg/kg	≤0.5
PCB 153,mg/kg	≤0.5
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计),mg/kg	≤30
糖精钠,mg/kg	不得检出(<0.15)
环己基氨基磺酸钠,mg/kg	不得检出(<2)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出(<1)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	≤1.0

4.7 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	≤30 000
大肠菌群,MPN/g	<3.0
沙门氏菌	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
李斯特氏菌	不得检出

5 试验方法

5.1 感官检验

取至少三个包装的样品,将试样平摊于白色搪瓷平盘内,在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中检验。

5.2 净含量测定

按 JJF 1070 的规定执行。

5.3 理化指标检验

5.3.1 碎末率

按 GB/T 23497—2009 中 5.3.1 的规定执行。

5.3.2 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.3.3 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

5.4 卫生指标检验

5.4.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.4.2 甲基汞

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.4.3 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

5.4.4 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

5.4.5 糖精钠

按 GB/T 5009.28 的规定执行。

5.4.6 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

5.4.7 苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

5.5 微生物学指标检验

5.5.1 菌落总数检验

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

5.5.2 大肠菌群检验

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

5.5.3 沙门氏菌检验

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

5.5.4 副溶血性弧菌检验

按 GB/T 4789.7 的规定执行。

5.5.5 金黄色葡萄球菌检验

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

5.5.6 李斯特氏菌检验

按 GB/T 4789.30 的规定执行。

6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

7 标签和标志

7.1 标签

按 GB 7718 规定执行。

7.2 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。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装及包装材料按 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
绿 色 食 品 软 体 动 物 休 闲 食 品
NY/T 1888—2010

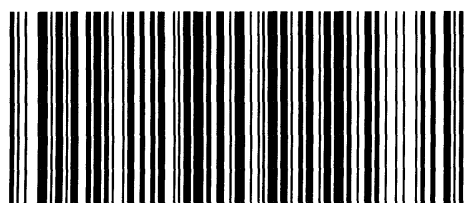
* * *

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: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

北 京 昌 平 环 球 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
2010 年 5 月 第 1 版 2010 年 5 月 北 京 第 1 次 印 刷
书 号: 16109·2095
定 价: 18.00 元



NY/T 1888-2010