

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5158—2005
代替 NY 5158—2002, NY 5170—2002
NY 5284—2004

无公害食品 淡水虾

2005-01-19 发布

2005-03-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对 NY 5158—2002《无公害食品 罗氏沼虾》、NY 5170—2002《无公害食品 克氏螯虾》和 NY 5284—2004《无公害食品 青虾》的修订,修订中,将原标准的感观要求、安全指标、卫生指标及适用范围进行修改、补充。同时也对部分章、条内容作了修改与补充。拓宽后本标准适用于淡水虾类产品。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院珠江水产研究所、农业部水产种质监督检验测试中心、中国水产科学研究院长江水产研究所。

本标准主要起草人:李新辉、朱新平、郑光明、赖子尼、陈昆慈、周瑞琼、徐忠法、马兵。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:NY 5158—2002、NY 5170—2002 和 NY 5284—2004。

无公害食品 淡水虾

1 范围

本标准规定了无公害食品淡水虾类的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于罗氏沼虾(*Macrobrachium rosenbergii*)、日本沼虾(*Macrobrachium nipponensis*)、南美白对虾(*Penaeus vannamei*)、克氏螯虾(*Procambarus clarkii*)的活、鲜品,其他淡水虾类可参照执行。

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 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

NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质

SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 要求

3.1 感官要求

3.1.1 活虾

活虾具有本身正常的体色和光泽,体态匀称,体形正常,活动敏捷,无病态。

3.1.2 鲜虾

鲜虾应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
形态	虾体完整,联结膜不应多于一处破裂
	虾体外观鲜亮,甲壳具光泽
	虾头不得有黑斑或黑圈
气味	气味正常,无异味
肌肉组织	肉质紧密有弹性
水煮试验	水煮后,具有虾固有的鲜味,口感肌肉组织紧密有弹性
注:当形态、气味、肌肉组织不能判定产品质量时,进行水煮试验。	

3.2 安全指标

安全指标应符合表2的要求。

表 2 安全指标

项 目	指 标
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.5
砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.5
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.5
土霉素,μg/kg	≤100
注:其他农药、兽药按国家有关规定执行。	

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 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,按 3.1 条要求逐项检验。

4.1.2 水煮试验:在不产生任何气味的容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,取约 100 g 样品用清水洗净,放入容器中,加盖,煮 5 min,开盖,嗅气味,再品尝肉质。

4.2 总汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.3 总砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.4 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.5 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.6 土霉素的测定

按 SC/T 3015 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

活虾以同一虾池或同一养殖场中养殖条件相同的产品为一检验批;鲜虾以来源及大小相同的产品为一个检验批。

5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.1.3 试样制备

按 SC/T 3016 中附录 C 的规定执行。

5.2 检验分类

产品分为出厂(场)检验和型式检验。

5.2.1 出场检验

每批产品应进行出厂(场)检验。出厂(场)检验由生产者执行,检验项目为感官指标。

5.2.2 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全部项目。

- a) 新建养殖场的养殖虾；
- b) 养殖条件发生变化,可能影响产品质量时；
- c) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出场检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 活虾、鲜虾的感官检验所检项目应全部符合 3.1 条规定;结果的判定按 SC/T 3016 表 1 的规定执行。

5.3.2 安全指标的检验结果中有一项及以上指标不合格,则判本批产品不合格,不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品应注明名称、产地、生产单位名称与地址、出产日期。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味。

6.2.2 包装要求

6.2.2.1 活虾

活虾包装中应保证其所需氧气充足,水质应符合 NY 5051 的要求。

6.2.2.2 鲜虾

鲜虾应装于洁净的鱼箱或保温箱中,保持虾体温度在 0℃~4℃;避免外力损伤虾体。

6.3 运输

6.3.1 活虾运输中应保证所需氧充足。

6.3.2 鲜虾宜用冷藏或保温车船运输,保持虾体温度在 0℃~4℃之间。

6.3.3 运输工具应洁净、无毒、无异味,严防运输污染。

6.4 贮存

6.4.1 活虾贮存中应保证所需氧气充足。暂养用水应符合 NY 5051 的规定。

6.4.2 鲜虾贮存时宜保持虾体温度在 0℃~4℃之间。

6.4.3 贮存环境应洁净、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求。

中华人民共和国
农业行业标准
无公害食品 淡水虾

NY 5158—2005

* * *

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

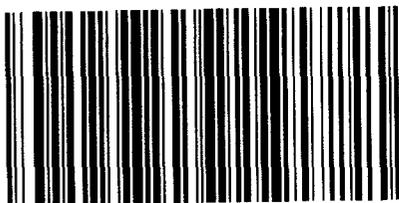
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 5千字

2005年3月第1版 2005年3月北京第1次印刷

书号: 16109·448 印数: 1~2 000册



NY 5158-2005

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894