

ICS 67.120.30
X 20

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1514—2007

绿色食品 海参及制品

Green food—Sea cucumber 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：中国绿色食品发展中心、广东海洋大学。

本标准主要起草人：黄和、蒋志红、王华飞、吴晓萍、周浓、吴文龙。

绿色食品 海参及制品

1 范围

本标准规定了绿色食品海参及制品的术语和定义、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海参及制品,包括活海参、盐渍海参、干海参、即食海参和海参液等产品。

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 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 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

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 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

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 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

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

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 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

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

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

SN/T 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

农业部 783 号公告-1 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法

国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《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

海参液 sea cucumber extractive

以鲜海参为主要原料,经科学方法提取而制成的饮品。

4 要求

4.1 主要原辅材料

4.1.1 产地环境

天然捕捞原料应来源于无污染的海域,养殖原料产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.2 原料

原料应符合 GB 2733 的规定。

4.1.3 辅料

食品添加剂使用范围及用量应符合 NY/T 392 的规定,禁止使用甲醛;食用盐应符合 NY/T 1040 的规定。

4.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感 官

项 目	要 求				
	活海参	盐渍海参	干海参	即食海参	海参液
外观	体形完整,肉质饱满,表面无溃烂现象	体形完整,肉质饱满,切口较整齐	体形完整,肉质饱满,体表无盐霜,刺参要求刺挺直无残缺	体形完整,肉质饱满	呈棕褐色半透明液体,允许有少量沉淀物
色泽	具有活海参的自然色泽	具有盐渍海参的自然色泽	具有干海参的自然色泽	具有即食海参的自然色泽	—
组织	肉质厚实,有弹性	肉质组织紧密,有弹性	肉质厚实	肉质脆嫩,软硬适中	—
气味与滋味	具有海参固有气味与滋味,无异味				具有本品固有的气味与滋味,无异味
杂质	无泥沙或其他外来杂质				无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	盐渍海参	干海参	即食海参	海参液
水分,%	≤65	≤12	≤85	—
盐分(以 NaCl 计),%	≤22	≤50	≤10	—
蛋白质,mg/100g	—	—	—	≥500

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令的规定。

4.5 卫生指标

应符合表3的规定。

表3 卫生指标

项 目	指 标
甲基汞,mg/kg	≤0.5
无机砷,mg/kg	≤0.5
铅(Pb),mg/kg	≤0.5
镉(Cd),mg/kg	≤0.5
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
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)
硝基呋喃代谢物 ^a (metabolites nitrofurans residues),μg/kg	不得检出(<0.25)
苯甲酸 ^b ,g/kg	不得检出(<0.001)
山梨酸 ^b ,g/kg	≤1.0
^a 适用于人工养殖产品;	
^b 适用于即食海参和海参液等产品。	

4.6 微生物学指标

即食海参、海参液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/100g	≤30
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	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

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 外观和色泽

取至少3个包装的样品,在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,用目测法检查外观、色泽、组织和杂质。先检查包装袋有无涨袋和破损;然后剪开包装袋,检查袋内产品色泽、组织形态;再检查杂质。

5.1.2 气味和滋味

- 即食产品:打开包装袋后直接品尝检验其滋味;
- 其他产品:打开包装后嗅其气味,检查有无异味。

5.2 净含量测定

按JJF 1070的规定执行。

5.3 样品制备

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 用于其他指标检验的样品:取 400 g 样品,使用组织捣碎机打碎。

5.4 理化指标检测

5.4.1 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.4.2 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

5.4.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 的规定执行。

5.5 卫生指标检验

5.5.1 甲基汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.5.2 无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.5.3 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.5.4 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.5.5 多氯联苯的测定

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

5.5.6 土霉素的测定

按 SC/T 3015 的规定执行。

5.5.7 磺胺类的测定

按 SN 0208 的规定执行。

5.5.8 氯霉素的测定

按 SC/T 3018 的规定执行。

5.5.9 硝基呋喃代谢物的测定

按农业部 783 号公告-1 的规定执行。

5.5.10 苯甲酸、山梨酸的测定

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

5.6 微生物学指标检验

5.6.1 菌落总数检验

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

5.6.2 大肠菌群检验

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

5.6.3 沙门氏菌检验

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

5.6.4 志贺氏菌检验

按 GB/T 4789.5 的规定执行。

5.6.5 副溶血性弧菌检验

按 GB/T 4789.7 的规定执行。

5.6.6 金黄色葡萄球菌检验

按 GB/T 4789.10 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

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

按 NY/T 658 规定执行,所用包装容器应符合食品卫生要求。

8.2 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。

8.3 贮存

产品应在阴凉、通风、卫生的环境中贮存。

8.4 活海参暂养

流通过程中,活海参应暂养于洁净环境中,防止有害物质的污染及其他损害;暂养用水的水质,应符合 NY/T 391 的规定。
