

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 5344.7—2006

无公害食品 产品抽样规范 第7部分：水产品

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本部分由中华人民共和国农业部提出并归口。

本部分起草单位：农业部农产品质量安全中心、江苏省水产质量检测中心、农业部食品质量监督检验测试中心(武汉)。

本部分主要起草人：吴光红、费志良、沈美芳、葛家春、胡定金、丁保华、张会员。

无公害食品 产品抽样规范

第 7 部分：水产品

1 范围

本部分规定了无公害食品水产品抽样的方法和样品运输。

本部分适用于无公害农产品水产品的认证检验和监督检验抽样。

2 方法

2.1 组批

2.1.1 鲜活水产品

以同一水域、同一品种、同期捕捞或养殖条件相同的产品为一个抽样单位,且池塘养殖水域面积不超过 133 hm²,湖泊、水库、近岸海域、滩涂养殖面积不超过 667 hm²。

2.1.2 初级水产加工品

按批号抽样,在原料及生产条件基本相同的条件下,同一天或同一班组生产的产品为一个抽样单位。

2.2 抽样方法

2.2.1 水产养殖场抽样

根据水产养殖的池塘的分布情况,合理布设采样点,从每个采样点随机抽取样品,安全指标和感官检验抽样量按表 1 执行;微生物指标检验的样品应采取无菌抽样,在养殖水域随机抽取,样品量按表 2 执行。

表 1 水产品安全指标和感官检验的样品量

种 类	样 品 量
小型鱼(体长<20 cm)	15 条~20 条
中型鱼(体长 20 cm~60 cm)	5 条
大型鱼(体长>60 cm)	2 条~3 条
虾	≥3 kg
蟹	≥3 kg
贝类	≥4 kg
藻类	≥2 kg
龟类	3 只~5 只
蛙类	≥4 kg
海参	≥2 kg~3 kg

表 2 水产品微生物指标检验的样品量

种 类	样 品 量
鱼类	≥2 尾
虾	≥8 尾
蟹	≥8 只

表 2 (续)

种 类	样 品 量
贝类	≥8 个
藻类	≥500 g
龟类	≥2 只
蛙类	≥5 只
海参	≥8 只

2.2.2 水产加工厂抽样

从一批水产加工品中随机抽取样品,每个批次随机抽取净含量 1 kg(至少 4 个包装袋)以上的样品,干制品抽取净含量 500 g(至少 4 个包装袋)以上的样品。

3 样品运输

3.1 鲜活水产品

a) 鱼

——活鱼用充氧袋封装,保证氧气充足,使之成活。

——鲜鱼用泡沫箱封装,先在箱底铺一层冰,头腹向上,层鱼层冰,加封顶冰,使鱼体温度保持在 0℃~5℃。

b) 虾

——活虾用充氧袋封装,保证氧气充足,使之成活。

——鲜虾用泡沫箱封装,先在箱底铺一层冰,层虾层冰,加封顶冰,使虾体温度保持在 0℃~4℃。

c) 蟹

——河蟹样品应保证活体包装送样。将河蟹腹部朝下整齐排列于蒲包或网袋中,保持适宜的湿度,贮运过程中应防止挤压、碰撞、曝晒及污染。夏季用泡沫箱封装,加冰降温,应及时排放融冰水,并注意通风换气(可在泡沫箱上部开小孔)。

——海蟹用泡沫箱封装,先在箱底铺一层冰,层蟹层冰,加封顶冰,使蟹体温度保持在 0℃~4℃。

d) 鳖

鳖样品应保证活体包装送样。将活鳖用小布袋、麻袋等包装,每只应固定隔离,以避免互相挤压、撕咬。贮运过程中应严防蚊虫叮咬,防止挤压、碰撞、曝晒及污染。夏季用泡沫箱封装,用冰降温。

e) 贝类

活贝类应控干水分,然后用透气性较好的麻袋进行封装。

f) 蛙类

蛙类用泡沫箱封装,在箱盖和四周打些小孔,保证空气流通,并注意保持蛙皮肤的湿润。

g) 海参

海参用洁净塑料袋无水包装,用泡沫箱封装,先在箱底铺一层冰,层海参层冰,加封顶冰。

3.2 冷冻水产品

用保温箱或采取必要的措施使样品处于冷冻状态。

3.3 干制水产品

用塑料袋或类似的材料密封保存,注意不能使其吸潮或水分散失,并要保证其从抽样到检验的过程中品质不变。必要时可使用冷藏设备。