

ICS 67.120.30
B 50

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 840—2012
代替 NY/T 840—2004

绿色食品 虾

Green food—Shrimp

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 840—2004《绿色食品 虾》。与 NY/T 840—2004 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 将总砷项目改为无机砷;
- 将总汞项目改为甲基汞;
- 修改了镉的限量值;
- 将多氯联苯的限量值由 0.2 mg/kg 改为 2 mg/kg,并增加了 PCB138 和 PCB153 的限量值;
- 删除六六六、滴滴涕项目;
- 将土霉素、金霉素项目修改为土霉素、金霉素和四环素项目;
- 删除甲醛项目;
- 将呋喃唑酮项目改为硝基呋喃类代谢物;
- 增加了双甲咪项目;
- 将喹乙醇项目改为喹乙醇代谢物;
- 将噁喹酸项目改为喹诺酮类药物;
- 删除沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌项目。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、蓬莱京鲁渔业有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:朱兰兰、周德庆、张瑞玲、王轰、牟伟丽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 840—2004。

绿色食品 虾

1 范围

本标准规定了绿色食品虾的要求、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活虾、鲜虾、速冻生虾、速冻熟虾(包括对虾科、长额虾科、褐虾科和长臂虾科各品种的虾)。冻虾的产品形式可以是冻全虾、去头虾、带尾虾和虾仁。

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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 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/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 19650 动物肌肉中 478 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定
- GB/T 22331 水产品中多氯联苯残留量的测定 气相色谱法
- 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 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 贮存运输规则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定
- SC/T 3020 水产品中己烯雌酚残留量的测定
- SC/T 3113 冻虾
- SC/T 8139 渔船设施卫生基本条件
- 农业部 783 号公告—3—2006 水产品中敌百虫残留量的测定 气相色谱法
- 农业部 958 号公告—12—2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法
- 农业部 1077 号公告—2—2008 水产品中硝基咪唑类代谢物残留量的测定
- 农业部 1077 号公告—5—2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法
- 农业部 1077 号公告—1—2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相

色谱—串联质谱法

农业部[2003]第 31 号令 水产养殖质量安全管理规定
中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 要求

3.1 产地环境

虾生长水域应按 NY/T 391 的规定执行;捕捞方法应无毒、无污染。渔船应符合 SC/T 8139 的有关规定。

3.2 养殖要求

3.2.1 种质与培育条件

选择健康的亲本,亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定,不应使用转基因虾亲本。用水需沉淀、消毒,育苗过程采用封闭管理模式,无病原带入;种苗培育过程中不使用禁用药物;并投喂无污染饵料。种苗出场前,进行检疫消毒。

3.2.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式,按农业部[2003]第 31 号令的规定执行;渔药使用应按 NY/T 755 和国家的有关规定执行。

3.3 加工要求

原料虾应是绿色食品,加工企业的质量管理按 SC/T 3009 的规定执行,食品添加剂的使用按 NY/T 392 的规定执行,加工用水按 GB 5749 的规定执行。

3.4 感官要求

3.4.1 活虾

活对虾应具有本身固有的色泽和光泽,体形正常,无畸形,活动敏捷,无病态。抽样应符合 SC/T 3016 的规定。在光线充足、无异味的环境中,按要求逐项检验。

3.4.2 鲜虾

鲜虾应按表 1 的规定执行。

表 1 鲜虾的感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	1) 色泽正常,无红变,甲壳光泽较好 2) 尾扇不允许有轻微变色,自然斑点不限 3) 卵黄按不同产期呈现自然色泽,不允许在正常冷藏中变色	在光线充足、无异味的环境中,按 SC/T 3016 的规定抽样。将试样倒在白色陶瓷盘或不锈钢工作台上,逐项进行感官检验。在容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,取约 100 g 用清水洗净的虾,放入容器中,盖上盖,煮 5 min 后,打开盖,嗅蒸汽气味,再品尝肉质
形态	1) 虾体完整,连接膜可有一处破裂,但破裂处虾肉只能有轻微裂口 2) 不允许有软壳虾	
滋、气味	气味正常,无异味,具有对虾的固有鲜味	
肌肉组织	肉质紧密有弹性	
杂质	虾体清洁,未混入任何外来杂质包括触鞭、甲壳、附肢等	
水煮实验	具有对虾特有的鲜味,口感肌肉组织紧密有弹性,滋味鲜美	在容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,取约 100 g 用清水洗净的虾,放入容器中,盖上盖,煮 5 min 后,打开盖,嗅蒸汽气味,再品尝肉质

3.4.3 冻虾

冻虾产品的虾体大小均匀,无干耗、无软化现象;单冻虾产品的个体间应易于分离,冰衣透明光亮;块冻虾冻块平整不破碎,冰被清洁并均匀盖没虾体。冰衣、冰被用水按 GB 5749 的规定执行,冻虾感官应符合 SC/T 3113 的一级品的要求,其他产品应满足相应的行业标准的要求。按 SC/T 3016 规定抽样,在光线充足、无异味的环境中,对冻虾逐项进行感官检验。

3.5 理化要求

活虾、鲜虾、冻虾及加工品的理化要求按附录 A 的规定执行。

3.6 污染物限量、渔药残留限量和食品添加剂限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 2 的规定。

表 2 污染物、渔药残留限量

项 目	指 标	检测方法
无机砷,mg/kg	≤0.5(以鲜重计)	GB/T 5009.11
土霉素、金霉素、四环素(以总量计),mg/kg	≤0.10	SC/T 3015
硝基咪唑类代谢物,μg/kg	不得检出(<0.5)	农业部 1077 号公告—2—2008
双甲咪,mg/kg	不得检出(<0.037 5)	GB/T 19650—2005
喹乙醇代谢物,μg/kg	不得检出(<4)	农业部 1077 号公告—5—2008
喹诺酮类药物,μg/kg	不得检出(<1.0)	农业部 1077 号公告—1—2008
敌百虫,mg/kg	不得检出(<0.04)	农业部 783 号—3—2006
磺胺类药物(以总量计),mg/kg	不得检出(<0.01)	农业部 958 号公告—12—2007
溴氰菊酯,mg/kg	不得检出(<0.002 5)	GB/T 5009.162

4 检验规则

申请绿色食品认证的虾产品,应按照本标准 3.4~3.6 及附录 A 所列项目进行产品检验,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

5 标志、标签

5.1 标志

每批产品应标注绿色食品标志,其标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定执行。

5.2 标签

标签按 GB 7718 的规定执行。

6 包装、运输与贮存

6.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行,活虾应有充氧和保活设施。鲜虾应装于无毒、无味、便于冲洗的箱中,确保虾的鲜度及虾体的完好。

6.2 运输

基本要求应符合 NY/T 1056 的有关规定。渔船应符合 SC/T 8139 的有关规定。活虾运输要有暂养、保活设施,应做到快装、快运、快卸,用水清洁、卫生;鲜虾用冷藏或保温车船运输,保持虾体温度在 0℃~4℃,所有虾产品的运输工具应清洁卫生,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

6.3 贮存

NY/T 840—2012

基本要求应符合 NY/T 1056 的有关规定。活虾贮存中应保证虾所需氧气充足；鲜虾应贮存于清洁库房，防止虫害和有害物质的污染及其他损害，贮存时保持虾体温度在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。冻虾应贮存在 -18°C 以下，满足保持良好品质的条件。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品虾认证检验规定

A.1 表 A.1 规定了除 3.4~3.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品虾产品认证检验必检项目

序号	项 目	指 标	检验方法
1	挥发性盐基氮,mg/kg	≤15(淡水虾) ≤20(海水虾)	GB/T 5009.44
2	甲基汞,mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.17
3	多氯联苯 ^a ,mg/kg	≤2.0	GB/T 22331
	PCB 138	≤0.5	
	PCB 153	≤0.5	
4	铅,mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
5	镉,mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.15
6	氯霉素,μg/kg	不得检出(<0.3)	GB/T 20756
7	己烯雌酚,μg/kg	不得检出(<0.6)	SC/T 3020
8	孔雀石绿,μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 19857
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

A.2 如虾产品的食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。

中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 虾

NY/T 840—2012

* * *

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

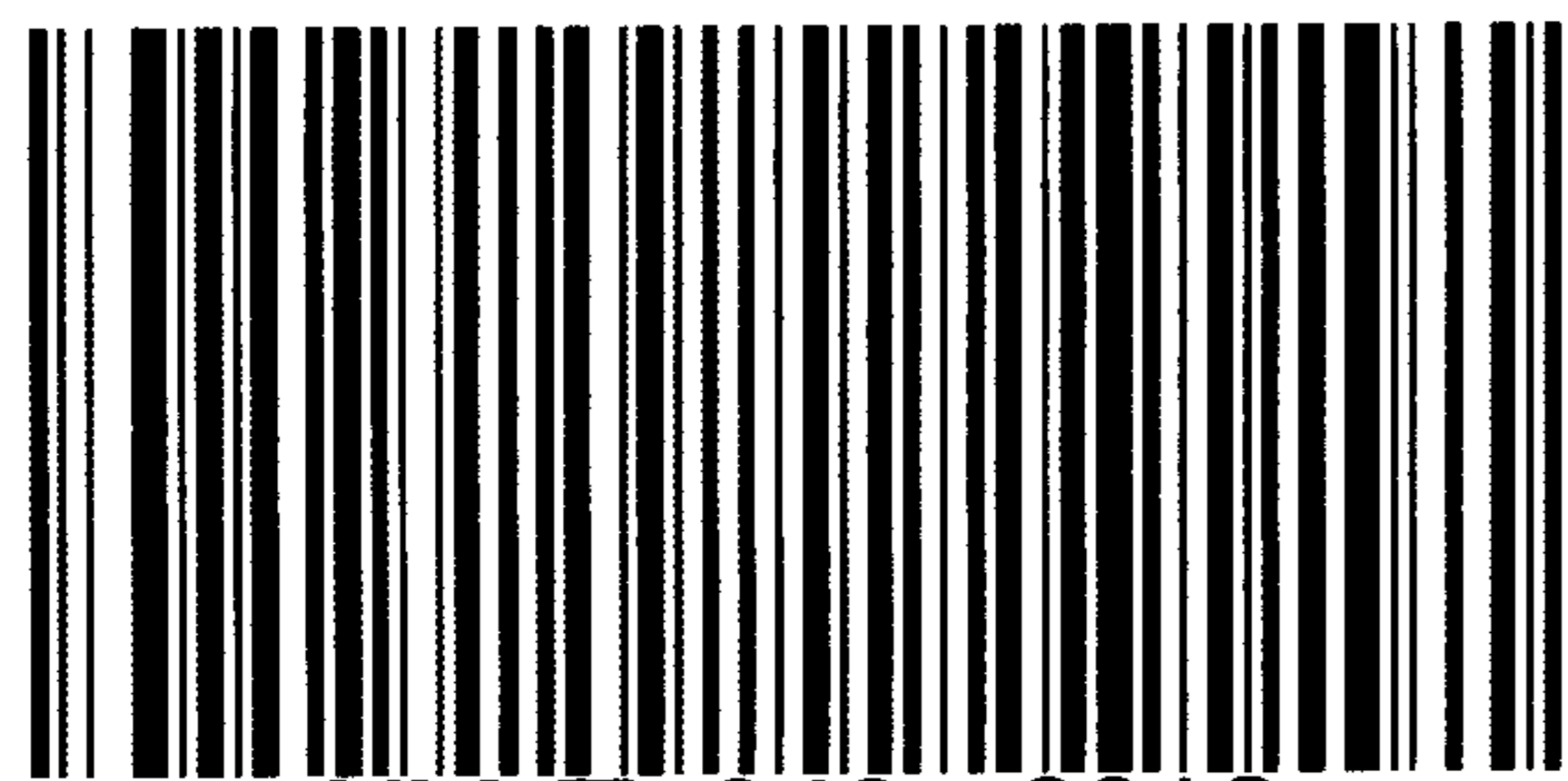
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字

2013 年 3 月第 1 版 2013 年 3 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·2672

定价: 18.00 元



NY/T 840—2012