

ICS 65.120
B54

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 1066—2003

罗氏沼虾配合饲料

Formulated feed of giant freshwater prawn

2003-07-30 发布

2003-10-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国水产
行业标准
罗氏沼虾配合饲料
SC/T 1066—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字
2003年10月第一版 2003年10月第一次印刷
印数 1—1 000

*

书号: 155066·2-15388 定价 8.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会淡水养殖分技术委员会归口。

本标准起草单位：广西壮族自治区水产研究所、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：张天来、梁万文、蒋伟明、李晓川、季文娟。

罗氏沼虾配合饲料

1 范围

本标准规定了罗氏沼虾[*Macrobrachium rosenbergii* (de Man)]配合饲料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于罗氏沼虾配合饲料,其他淡水虾的配合饲料可参照执行。

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 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)
- GB/T 5917 配合饲料粉碎粒度测定法
- GB/T 5918 配合饲料混合均匀度的测定
- GB/T 6003.1—1997 金属丝编织网试验筛
- GB/T 6432 饲料中粗蛋白测定方法(GB/T 6432—1994,eqv ISO 5983:1979)
- GB/T 6433 饲料粗脂肪测定方法(GB/T 6433—1994,eqv ISO 5983:1979)
- GB/T 6434 饲料中粗纤维测定方法(GB/T 6434—1994,eqv ISO 5983:1979)
- GB/T 6435 饲料水分的测定方法(GB/T 6435—1986,neq ISO 6496:1983)
- GB/T 6436 饲料中钙的测定
- GB/T 6437 饲料中总磷的测定 分光光度法
- GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定方法(GB/T 6438—1992,idt ISO 5984:1978)
- GB/T 6439 饲料中水溶性氯化物的测定方法
- GB 9969.1 工业产品使用说明书 总则
- GB 10648 饲料标签
- GB/T 14699.1 饲料采样方法(GB/T 14699.1—1993,neq ISO 7002:1986)
- GB/T 16765 颗粒饲料通用技术条件
- GB/T 18246 饲料中氨基酸的测定
- NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量

3 产品分类

罗氏沼虾配合饲料产品分类与规格应符合表1的要求。

表1 罗氏沼虾配合饲料产品分类与规格

产品类别	粒径/mm	形状	适宜投喂虾的体长/cm
幼虾料	0.3~1.0	多角形 ^a	0.7~4.0
中虾料	1.6~2.0	圆柱 ^b	4.1~8.0
成虾料	2.1~2.5	圆柱	>8.0
^a 多角形为破碎筛分后的碎粒。 ^b 圆柱颗粒的长度为粒径的1倍~3倍。			

4 技术要求

4.1 原辅料要求

按 NY 5072 的规定执行。

4.2 感官要求

色泽一致,颗粒均匀,表面光滑;无发霉,无异味,无杂物,无结块和无虫卵滋生。

4.3 加工质量指标

加工质量指标应符合表 2 的要求。

表 2 罗氏沼虾配合饲料加工质量指标

项 目		指 标
原料粉碎粒度(筛上物)/(%)	筛孔尺寸 0.425 mm 试验筛	≤5
	筛孔尺寸 0.250 mm 试验筛	≤15
混合均匀度(CV)/(%)		≤10
含粉率/(%)		≤1.0
水中稳定性(散失率)/(%)		≤12.0

4.4 营养成分指标

主要营养成分指标应符合表 3 的规定。

表 3 罗氏沼虾配合饲料主要营养成分指标

饲料类别	水分	粗蛋白质	粗脂肪	粗纤维	粗灰分	钙	总磷	食盐	赖氨酸	含硫氨基酸
幼虾料	≤12.0	≥36.0	≥3.0	≤5.0	≤18.0	≤4.0	≥1.0	≤3.0	≥1.5	≥0.8
中虾料	≤12.0	≥32.0	≥3.0	≤5.0	≤18.0	≤4.0	≥1.0	≤3.0	≥1.3	≥0.6
成虾料	≤12.0	≥30.0	≥3.0	≤5.0	≤18.0	≤4.0	≥1.0	≤3.0	≥1.2	≥0.4

注:含硫氨基酸为蛋氨酸+0.6×胱氨酸。

4.5 安全卫生指标

安全卫生指标应符合 NY 5072 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品放在洁净白色瓷盘内,在无异味的环境下,通过正常的感官检验进行评定。

5.2 原料粉碎粒度的测定

准确称取经粉碎后的原料 100 g,根据 GB/T 6003.1—1997 选取筛孔尺寸为 0.425 mm 和 0.250 mm 的试验筛,按 GB/T 5917 规定的方法执行。

5.3 混合均匀度的测定

按 GB/T 5918 规定执行。

5.4 含粉率的测定

按 GB/T 16765 规定执行。

5.5 水中稳定性(散失率)的测定

5.5.1 仪器和设备

- a) 天平:感量为 0.01 g;
- b) 恒温烘干箱;

- c) 孔径为 0.850 mm 的金属筛网制作的网框(高为 6.5 cm,直径为 6.5 cm,呈圆筒形);
- d) 刻度尺;精度为 0.1 cm;
- e) 温度计;精度为 0.1℃;
- f) 秒表。

5.5.2 步骤

称取 10 g 试料(准确至 0.1 g)放入已备好的圆筒形网筛内,然后置于水深为 5.5 cm 的容器中,水温为(25±2)℃,浸泡 120 min 后,把网筛从水中缓慢提升至水面,又缓慢沉入水中,使饲料离开筛底,如此反复三次,取出网筛,斜放沥干附水,把网筛内的饲料置于 105℃烘箱内烘干至恒重。同时,称取一份未浸水的同样的试料,置于 105℃烘箱内烘干至恒重,再分别称量。

5.5.3 计算

按式(1)计算。

$$S = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

S——散失率,%;

m_1 ——对照料烘干后质量,单位为克(g);

m_2 ——浸泡料烘干后质量,单位为克(g)。

5.5.4 数据处理

每个试样取两个平行样进行测定,以算术平均值为结果,数值表示至一位小数,允许相对误差为 4%。

5.6 粗蛋白的测定

按 GB/T 6432 执行。

5.7 粗脂肪的测定

按 GB/T 6433 执行。

5.8 粗纤维的测定

按 GB/T 6434 执行。

5.9 水分的测定

按 GB/T 6435 执行。

5.10 钙的测定

按 GB/T 6436 执行。

5.11 总磷的测定

按 GB/T 6437 执行。

5.12 粗灰分的测定

按 GB/T 6438 执行。

5.13 食盐的测定

按 GB/T 6439 执行。

5.14 赖氨酸的测定

按 GB/T 18246 执行。

5.15 含硫氨基酸的测定

按 GB/T 18246 执行。

5.16 安全卫生指标的检验

按 NY 5072 的规定执行。

SC/T 1066—2003

6 检验规则

6.1 抽样与组批规则

6.1.1 批的组成

按一个班次生产的成品为一个检验批。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 14699.1 执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

出厂检验的项目为：感官性状、含粉率、水分、粗蛋白质和包装、标志。

6.2.2 型式检验

有下列情况之一时，进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 正常生产时，定期或积累一定产量后，应周期性进行检验；
- d) 长期停产后，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.3 产品合格判定

如产品有虫卵滋生、或已霉烂变质、或有明显的异味和结块，则判定该产品为不合格产品。其他指标若有不合格项，应在原样本中加倍取样复检，以复检结果为依据，若仍有不合格项，则判定该产品为不合格产品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 储运图示标志按 GB/T 191 规定执行；
- 销售产品的标签按 GB 10648 规定执行；
- 产品使用说明书的编写必须符合 GB 9969.1 规定，包装应随带产品说明书，以说明产品的主要技术指标和使用要求。

7.2 包装

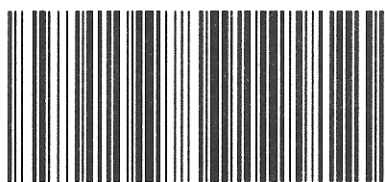
包装材料应具有防潮、防漏、抗拉性能；产品采用复合包装袋缝合包装，缝合应牢固，不得破损漏气；包装袋应清洁卫生、无污染。

7.3 运输

产品运输时应注意防晒、防雨淋、防有毒物质污染；产品装卸时不能强烈摩擦、碰撞。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，防止受潮、鼠害、虫蛀和有毒物质污染。在规定的贮存条件下，产品的保质期为三个月。



SC/T 1066-2003

版权专有 侵权必究

*

书号：155066 · 2-15388

定价： 8.00 元