

ICS67.120.30

X20

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1712-2018

代替NY/T 1712-2009

绿色食品 干制水产品

Green food - Dried aquatic product

(报批稿)

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替NY/T 1712-2009《绿色食品 干制水产品》，与NY/T 1712-2009相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加原料产地环境要求；
- 删除外观项目，增加组织状态项目；修改感官要求指标，增加检验方法；
- 修改“盐分”指标为“氯化物”，并修改了指标要求；
- 删除敌百虫项目；
- 修改镉、无机砷、多氯联苯限量；增加N-亚硝胺类化合物项目；
- 修改微生物指标要求；

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、青岛耀栋食品有限公司、中国绿色食品发展中心、荣成泰祥食品股份有限公司

本标准主要起草人：周德庆、朱兰兰、李国栋、赵峰、张宪、李钰金、王珊珊、马玉洁、刘楠、孙永、李娜

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1712-2009

绿色食品 干制水产品

1. 范围

本标准规定了绿色食品干制水产品的术语和定义、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品干制水产品，包括鱼类干制品、虾类干制品、贝类干制品和其他类干制品；本标准不适用海参和藻类干制产品、即食干制水产品。

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，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 191 包装储运图示标志
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.29 食品安全国家标准 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20361 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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

- GB/T 30891 水产品抽样规范
- 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 840 绿色食品 虾
- NY/T 842 绿色食品 鱼
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY/T 1329 绿色食品 海水贝
- SC/T 3025 水产品中甲醛的测定
- 农业部 783 号公告-1-2006 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 年第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 干制水产品 dried aquatic product

水产品原料直接或经过盐渍、预煮、调味后在自然或人工条件下干燥脱水制成的产品称为干制水产品。

4. 要求

4.1 原料产地环境

应符合NY/T 391的要求。

4.2 加工原料

干制水产品所选用的原料，鱼类应符合 NY/T 842 的规定；虾类应符合 NY/T 840 的规定；海水贝类产品应符合 NY/T 1329 规定；其他原料应符合相应的标准规定。

4.3 加工辅料

食用盐应符合 NY/T 1040 的规定，其他辅料应符合相应标准的规定。

4.4 食品添加剂

食品添加剂使用范围及用量应符合NY/T 392的规定。

4.5 加工过程

加工过程的卫生要求应符合GB 20941和GB 14881的规定。

4.5 感官

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	体表洁净而干燥，具有各种干制水产品应有的色泽	在光线充足，无异味的环境中，按 GB/T 30891 和 NY/T 896 规定抽样，将样品置于白色陶瓷盘或不锈钢工作台上，目测色泽和杂质，鼻闻气味，手测组织。若依此不能判定气味和组织时，可做蒸煮试验，即在容器中加入 500mL 饮用水，煮沸，将清水洗净切成 3cm x 3cm 大小的样品放入容器中，盖上盖，煮 5min 后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质
组织状态	各种形态应基本完整，同一形状的产品应厚薄、大小基本一致，无碎屑，无杂质，无虫害，无霉变	
气味及滋味	具有干制水产品固有的气味，无油脂酸败等腐败气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.6 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

单位为 g/100g

项目	指标	检验方法
水分 干制品 (不包含冷冻条件下贮存的干制品)	≤22	GB 5009.3
氯化物 鱼类	≤3.6	GB 5009.44
虾类	≤3.6	
贝类	≤3.6	
头足类	≤1.2	

4.7 污染物限量、食品添加剂限量

污染物、食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量、食品添加剂限量

项目	指标	检验方法	
亚硫酸盐（以二氧化硫计）	mg/kg	≤30	GB 5009.34
N-二甲基亚硝胺	μg/kg	≤4.0	GB5009.26
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	g/kg	≤1.0	GB 5009.29
胭脂红及其铝色淀 虾类	mg/kg	不得检出（<0.5）	GB 5009.35

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按 JJF 1070 执行。

5. 检验规则

申报绿色食品应按照 4.5-4.9 及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6. 标签

包装标签应符合 GB 7718 规定。

7. 包装、运输和贮存

7.1 包装

包装及包装材料应符合 NY/T 658 的要求。

7.2 运输、贮存

运输、贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A

(规范性附录)

绿色食品 干制水产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.5-4.8 所列项目外,依据国家食品安全标准和绿色食品实际生产情况,绿色食品申报还应检验的项目。

表 A.1 污染物限量、食品添加剂限量、渔药残留限量

项目	指标	检验方法
铅(Pb), mg/kg		
鱼类	≤0.5	GB 5009.12
虾类	≤0.5	
贝类和其他类	≤1.0	
镉(Cd), mg/kg		
鱼类	≤0.1	GB 5009.15
虾类	≤0.5	
贝类和其他类	≤2.0	
无机砷(以 As 计), mg/kg		
鱼类	≤0.1	GB 5009.11
虾类(以干重计)	≤0.5	
贝类和其他类(以干重计)	≤0.5	
甲基汞, mg/kg		
鱼(不包括食肉鱼类)及其他水产品	≤0.5	GB 5009.17
食肉鱼类(旗鱼、金枪鱼、梭子鱼等)	≤1.0	
甲醛, mg/kg	<10.0	SC/T 3025
孔雀石绿 ^b , μg/kg	不得检出 (<0.5)	GB 20361
硝基呋喃类代谢物 ^b , μg/kg (虾制品不检测 SEM)	不得检出 (<0.25)	农业部 783 号公告-1-2006
氯霉素 ^b , μg/kg	不得检出 (<0.3)	GB/T 20756
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、和 PCB180 总合计。 ^b 适用于养殖的海、淡水产品。		