

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1050—2018

代替 NY/T 1050—2006

绿色食品 龟鳖类

Green food - Tortoise turtle

(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 1050-2006《绿色食品 龟鳖类》，与NY/T 1050-2006相比除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 删除了六六六、滴滴涕、总汞和呋喃唑酮项目；
- 增加了多氯联苯和硝基呋喃类代谢物的限量值及检验方法；
- 修改了土霉素、金霉素、四环素和敌百虫的限量规定；
- 修改了磺胺类药物、噻嗪酸、孔雀石绿、己烯雌酚和氯霉素的检验方法；

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。

本标准主要起草单位：唐山市畜牧水产品质量监测中心、湖南开天新农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张建民、刘洋、蒙君丽、肖琰、张秀平、齐彪、张立田、周鑫、张鑫、杜瑞焕。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1050-2006。

绿色食品 龟鳖类

1 范围

本标准规定了绿色食品龟鳖类的要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品龟鳖类，包括中华鳖（甲鱼、团鱼、王八、元鱼）、黄喉拟水龟、三线闭壳龟（金钱龟、金头龟、红肚龟）、红耳龟（巴西龟、巴西彩龟、秀丽锦龟、彩龟）、鳄龟（肉龟、小鳄龟、小鳄鱼龟）以及其他淡水养殖的食用龟鳖。不适用非人工养殖的野生龟鳖。

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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/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/T 23198 动物源性食品中噻啉酸残留量的测定
- GB/T 26876 中华鳖池塘养殖技术规范
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- 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 产品检验准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- SN/T 0125 进出口食品中敌百虫残留量检测方法
- 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
- 农业部1025号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测
- 农业部1163号公告-9-2009 水产品中己烯雌酚残留检测

3 要求

3.1 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的规定；捕捞工具应无毒、无污染。

3.2 养殖

3.2.1 种质与培育条件

亲本的质量应符合GB/T 26876的规定，不得使用转基因龟鳖亲本。苗种繁育过程呈封闭式，繁育地应水源充足、无污染，进、排水方便。养殖用水应符合NY/T 391的规定，并经沉淀和消毒。苗种培育过程不得使用禁用药物；投喂质量安全饵料。苗种出场前需经检疫和消毒。

3.2.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式；饲料及饲料添加剂的使用应符合 NY/T 471 的规定；渔药使用应符合 NY/T 755 的规定。

3.3 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		检验方法
	鳖	龟	
外观	体表完整无损，裙边宽而厚，体质健壮，爬行、游泳动作自如、敏捷，同品种、同规格的鳖，个体均匀、体表清洁	体表完整无损，体质健壮，爬行、游泳动作自如、敏捷，同品种、同规格的龟，个体均匀、体表清洁	在光线充足、无异味环境、能保证龟鳖正常活动的温度条件下进行。将鳖腹部朝上，背部朝下放置于白瓷盘中，数秒钟内立即翻正，视为体质健壮，否则体质弱；用手拉龟鳖的后腿，有力回缩的视为体质健壮，否则体质弱；用手将龟鳖头和颈部拉出背甲外，能迅速缩回甲内的视为体质健壮；若颈部粗大，不易缩回甲内的为病龟鳖；用手轻压腹甲，腹部皮肤向外膨胀的为浮肿龟鳖或脂肪肝病龟鳖。
色泽	保持活体状态固有体色		
气味	本品应有的气味，无异味		
组织	肌肉紧密、有弹性		

3.4 污染物限量、农药残留限量和渔药残留限量

污染物、农药残留和渔药残留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 农药残留和渔药残留限量

项 目	指 标	检验方法
敌百虫，mg / kg	不得检出（<0.002）	SN/T 0125
土霉素、金霉素、四环素(以总量计)，mg / kg	不得检出（<0.1）	SC/T 3015
磺胺类药物(以总量计)，μg/kg	不得检出（<0.5）	农业部1025号公告-23-2008
噻啶酸，μg/kg	不得检出（<1）	GB/T 23198

4 检验规则

申报绿色食品应按照标准中3.3-3.4以及附录A所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055 的规定。

5 标签

标签应符合GB 7718的规定。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的规定。包装容器应具有良好的排水、透气条件，箱内垫充物应清洗、消毒、无污染。

6.2 运输

运输应符合NY/T 1056的规定。活的龟鳖运输应用冷藏车或其它有降温装置的运输设备。运输途中，应有专人管理，随时检查运输包装情况，观察温度和水草（垫充物）的湿润程度，以保持龟鳖皮肤湿润。淋水的水质应符合NY/T 391的规定。

6.3 贮存

贮存应符合NY/T 1056的规定。活的龟鳖可在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱等水体中暂养，暂养用水应符合NY/T 391的规定。贮运过程中应严防蚊子叮咬、曝晒。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品龟鳖类产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 3.3-3.4 所列项目外，按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品龟鳖类申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、鱼药残留项目

序号	项 目	指 标	检验方法
1	甲基汞，mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
2	无机砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
3	铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
4	镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
5	铬（以Cr计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
6	多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
7	硝基呋喃类代谢物 ^b ，μg/kg	不得检出（<0.25）	农业部783号公告-1-2006
8	氯霉素，μg/kg	不得检出（<0.1）	GB/T 20756
9	己烯雌酚，μg/kg	不得检出（<0.6）	农业部1163号公告-9-2009
10	孔雀石绿，μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 20361
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			
^b 以 AOZ、AMOZ、SEM 和 AHD 计。			