

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1514—2020

代替NY/T 1514—2007

绿色食品 海参及制品

Green food—Sea cucumber and its processed products

（报批稿）

2020-08-26 发布

2021-01-01 实施

中华人民共和国农业农村部 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 1514—2007《绿色食品 海参及制品》，与 NY/T 1514—2007 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了标准适用范围，感官中干海参和即食海参的外观、色泽和组织要求，多氯联苯和磺胺类总量指标要求，微生物限量；

——增加了加工海参所用原料和加工用水的要求，生产过程的规定，冻干海参的感官和理化指标要求，理化指标中附盐、水溶性总糖、复水后干重率、含砂量、pH、固形物及其指标要求，污染物指标铬、N-二甲基亚硝胺及其指标要求，以及四环素、金霉素及其指标值；

——删除了海参液及其要求；

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业农村部乳品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、山东省绿色食品办公室、山东省乳山市白沙滩镇在礼冷藏厂、山东富瀚海洋科技有限公司、天津市滨海新区东源水产品有限公司。

本标准主要起草人：闫磊、张志华、刘忠、王馨、李卓、戴洋洋、王春天、朱洁、张燕、王佳佳、程艳宇、王紫竹、张金环。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 1514—2007。

绿色食品 海参及制品

1 范围

本标准规定了绿色食品海参及制品的术语和定义、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海参及制品，包括活海参、盐渍海参、干海参、冻干海参和即食海参。

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 3097 海水水质标准

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 4789.10-2015 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 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 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31602-2015 食品安全国家标准 干海参

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

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 1040 绿色食品 食用盐

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

SC/T 3011 水产品中盐分的测定
SC/T 3215-2014 盐渍海参
国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法
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 液相色谱-串联质谱法
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干海参 dried sea cucumber

以刺参等海参为原料，经去内脏、煮制、盐渍（或不盐渍）、脱盐（或不脱盐）、干燥等工序制成的产品或以盐渍海参为原料，经脱盐（或不脱盐）、干燥等工序制成的产品。

[GB 31602-2015, 术语和定义2.1]

3.2

复水后干重率 dry weight ratio after rehydration

干海参复水后，再烘干所得到的干物质质量的百分率。

[GB 31602-2015, 术语和定义2.2]

3.3

冻干海参 lyophilized sea cucumber

以鲜活海参、冷冻海参、盐渍海参等为原料，经真空冷冻干燥等工序制成的产品。

4 要求

4.1 产地环境

天然捕捞海参应来源于无污染的海域，养殖海参的产地环境应符合NY/T 391的要求。

4.2 原料要求

4.2.1 盐渍海参、干海参和即食海参应使用绿色食品活海参为原料。

4.2.2 食用盐应符合NY/T 1040的要求。

4.2.3 加工用水为生活饮用水或清洁海水，水质应符合NY/T 391的要求。

4.3 生产过程

4.3.1 应符合GB/T 27304的要求。

4.3.2 食品添加剂应符合NY/T 392的要求，禁止使用甲醛。

4.4 感官

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要 求					检验方法
	活海参	盐渍海参	干海参	冻干海参	即食海参	
外观	体形完整，肉质肥满，表面无溃烂现象	体形完整，肉质肥满，切口较整齐	体形肥满，刺参棘挺直、整齐、无残缺，个体坚硬，切口整齐，表面无损伤，嘴部基本无石灰质露出	外观完整，海参刺基本无残缺，表面无损伤	体形完整，肉质肥厚，刺挺直，切口整齐，表面无损伤	在光线充足、无异味、清洁卫生环境中，剪开至少3个无涨袋和破损的样品袋，平摊于白糖瓷盘内，目测外观、色泽和组织。
项目	要 求					检验方法
	活海参	盐渍海参	干海参	冻干海参	即食海参	

色泽	具有活海 参的自然 色泽	具有盐渍海 参的自然 色泽	黑褐色、黑灰色或 黄褐色等自然色 泽，表面或有白霜， 色泽较均匀	黑灰色或灰白色， 色泽均匀	黑褐色，黑 灰色或灰 色，色泽较 均匀	在光线充足、无异味、 清洁卫生环境中，剪开 至少3个无涨袋和破损 的样品袋，平摊于白搪 瓷盘内，目测外观、色 泽和组织。
组织	肉质厚实，有 弹性，	肉质紧密，有弹 性，	复水后形体肥满， 肉质厚实，弹性及 韧性好，刺参棘挺 直无残缺	复水后形体肥满， 肉质厚实，弹性及 韧性好，刺参棘挺 直无残缺	肉质软硬适 中，有弹性， 适口性好	
气 味 与 滋 味	具有本品固有的气味与滋味，无异味					打开包装嗅气味，即食 产品尝滋味
杂质	无肉眼可见无泥沙或其它外来杂质					在光线充足、无异味、 清洁卫生环境中，剪开 至少3个无涨袋和破损 的样品袋，平摊于白搪 瓷盘内，目测杂质。

4.5 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标				检验方法
	盐渍海参	干海参	冻干海参	即食海参	
水分，g/100g	≤65	≤12	≤12	≤85	GB 5009.3
盐分（以NaCl计）， g/100g	≤20	≤20	≤1.0	≤10	SC/T 3011
蛋白质，g/100g	≥12	≥55	≥70	——	GB 5009.5
附盐（以NaCl计）， g/100g	≤3.0	——	——	——	SC/T 3215-2014中4.6
水溶性总糖，g/100g	——	≤3	——	——	GB 31602-2015中附录A
复水后干重率，g/100g	——	≥60	——	——	GB 31602-2015中附录A
含砂量，g/100g	——	≤2	——	——	GB 31602-2015中附录A
固形物	——	——	——	与标识相 符	GB/T 10786-2006 中 4.2.2.2
PH	——	——	——	6.5~8.5	GB 5009.237

4.6 兽药残留限量和食品添加剂限量

兽药残留和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 兽药残留及食品添加剂限量

项 目	指 标	检 验 方 法
磺胺类总量， μg/kg	不得检出（<1.0）	农业部1077号公告-1-2008
氯霉素， μg/kg	不得检出（<0.1）	GB/T 20756
硝基呋喃代谢物， μg/kg	不得检出（<0.25）	农业部783号公告-1-2006
金霉素， mg/kg	不得检出（<0.05）	GB/T 21317
土霉素， mg/kg	不得检出（<0.05）	GB/T 21317

四环素，	mg/kg	不得检出（<0.05）	GB/T 21317
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a ，	mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.28
^a 仅适用于即食海参。			

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号文的规定，检验方法按JJF 1070规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照本标准4.4~4.7以及附录A所确定的项目进行检验。其它要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

预包装产品按GB 7718及GB 28050规定执行。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

7.2 运输和储存

运输和储存应符合NY/T 1056的规定。

表A.1和表A.2规定了除4.4~4.7所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品**海参**生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

单位为毫克每千克

序号	致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
		N	c	m	M	
1	沙门氏菌 ^a	5	0	0	——	GB 4789.4
2	金黄色葡萄球菌 ^a	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10-2015 第二法
3	副溶血性弧菌 ^a	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
4	商业无菌 ^b	符合商业无菌				GB 4789.26

注：n为同一批次产品采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

^a 仅适用于即食海参。

^b 仅适用于罐头类即食海参。