

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1329—2017

代替 NY/T 1329—2007

## 绿色食品 海水贝

Green food—Marine shellfish

（报批稿）

2017-06-12 发布

2017-10-01 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 1329-2007《绿色食品 海水贝》。与 NY/T 1329-2007 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 增加了术语和定义；
- 增加了生产过程要求；
- 增加了甲醛、铬、苯并（a）芘和 N-二甲基亚硝胺污染物项目及其指标值；
- 增加了孔雀石绿和阿苯达唑渔药残留项目及其指标值；
- 删除了腹泻性贝类毒素（DSP），增加了记忆丧失性贝类毒素（ASP）项目及其指标值；
- 增加了菌落总数、金黄色葡萄球菌微生物项目及其指标值。

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：农业部乳品质量监督检验测试中心、唐山市畜牧水产品质量监测中心、象山南方水产品食品有限公司

本标准主要起草人：马文宏、张建民、闫磊、李爱军、叶维灯、戴洋洋、金一尘、周鑫、齐彪、高文瑞、朱洁、蒙君丽、刘洋、李婧。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1329—2007。



## 绿色食品 海水贝

### 1 范围

本标准规定了绿色食品海水贝的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲍鱼、泥蚶、毛蚶(赤贝)、魁蚶、贻贝、红螺、香螺、玉螺、泥螺、栉孔扇贝、海湾扇贝、牡蛎、文蛤、杂色蛤、青柳蛤、大竹蛭、缢蛭等海水贝类的鲜、活品；鲍鱼、蚶肉、贻贝肉、螺肉、扇贝肉、扇贝柱、牡蛎肉、蛤肉、蛭肉等海水贝类肉的生制和熟制冻品。

### 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 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.10-2016 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 5009.11 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 17378.6 海洋监测规范 第6部分：生物体分析
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20752 猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和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
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法
- 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 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 贮藏运输准则  
 NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范  
 SC/T 3012-2002 水产品加工术语  
 SC/T 3013 贝类净化技术规范  
 SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定  
 SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定 气相色谱法  
 SC/T 3025 水产品中甲醛的测定  
 SN/T 1070 进出口贝类中记忆丧失性贝类毒素检验方法  
 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**热脱壳** heat shocking

带壳双壳贝类经受热处理，如蒸汽、热水或热空气的快速脱壳过程。

#### 3.2

**单冻** individual quick freezing(IQF)

个体快速冻结

水产品个体在互相不粘结的情况下快速冻结的方法

[SC/T 3012—2002，定义5.7]

#### 3.3

**块冻** block quick freezing(BQF)

水产品个体在互相粘结的情况下快速冻结的方法。

#### 3.4

**干耗** moisture loss

冻结水产品 在冻藏过程中的失水现象。

[SC/T 3012—2002，定义5.30]

### 4 要求

#### 4.1 产地环境

海水贝生产水环境质量应符合NY/T 391的规定。

#### 4.2 生产过程

##### 4.2.1 海洋捕捞

应符合NY/T 1891的规定。

##### 4.2.2 海水养殖

##### 4.2.2.1 滩涂养殖

潮流畅通、流速缓慢、受风暴影响较小。水温8℃~30℃。养殖品种按滩涂底质进行合理选择。

## NY/T 1329—2017

示例：养殖对象为文蛤，其底质宜为砂泥质；养殖对象为泥蚶、缢蛏，其底质宜为泥质；养殖对象为青蛤，其底质宜为砂泥质或硬泥底质。

### 4.2.2.2 露天池塘养殖

池塘整理后新塘暴晒，老塘清淤，渔用消毒剂应符合NY/T 755的规定，

### 4.2.2.3 室内工厂化池塘养殖

池塘整理后清淤，渔用消毒剂应符合NY/T 755的规定

### 4.2.3 净化

海水养殖的海水贝应放入净化池或暂养处理，以降低其所含的寄生虫、有害微生物、农药、兽药、毒素、沙质含量。净化池或暂养处理的设计、选址、用水和管理应符合SC/T 3013的规定。

### 4.2.4 加工

净养后的海水贝应冷却至0℃左右，尽快运至加工场所，脱壳后经冷冻制得生制冻品；热脱壳后经冷冻制得熟制冻品。加工企业应符合GB 20941的规定。

## 4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	鲜活品	冻品	
外观	贝壳无破碎，附着物少，表面无肉眼可见泥污	大小均匀，无干耗、无软化现象，单冻贝个体间易于分离，冰衣透明光亮；块冻贝冻块平整不破碎，冰被清洁并均匀盖没贝	取约500g（大型贝类至少3个）样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，在光线充足、无异味的环境中，用目测法观察外观、活力、组织状态和杂质，嗅其气味。当气味和组织状态不能判定产品质量时，进行水煮试验
活力	离水时反应敏捷，双壳贝类闭合有力	——	
气味	具有海水贝正常气味，无异味	具有冻贝正常气味，无异味	
组织状态	肌肉组织致密有弹性，呈海水贝正常色泽	肌肉组织致密有弹性，呈冻贝正常色泽	
杂质	无外来杂质，无空壳，贝壳内无泥沙	无外来杂质	
水煮试验	具有本品种特有的鲜味和口感，无异味		在容器中加入饮用水500mL~800mL，煮沸。取约100g清水洗净的样品（大型贝类切块成不大于3cm×3cm），放入该容器，加盖，煮2min~2.5min后，打开容器盖，闻气味，品尝肉质

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15	GB 5009.228
注: 不适用于活品。		

#### 4.5 污染物限量、渔药残留限量和生物毒素限量

污染物、渔药残留和生物毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定, 同时应符合表3规定。

表3 污染物、渔药残留和生物毒素限量

项 目	指 标	检 验 方 法
镉 (以Cd计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.15
石油烃, mg/kg	≤15	GB 17378.6
甲醛, mg/kg	≤10.0	SC/T 3025
磺胺类 (sulfonamides) <sup>a</sup> , mg/kg	不得检出 (<0.010)	GB/T 21316
阿苯达唑 (albendazole) <sup>a</sup> , mg/kg	≤0.1	GB 29687
麻痹性贝类毒素总量 (PSP) <sup>b</sup> , mg/kg	不得检出 (<0.075)	GB 5009.213
记忆丧失性贝类毒素 (ASP), mg/kg	不得检出 (<0.2)	SN/T 1070
<sup>a</sup> 适用于海水养殖产品。		
<sup>b</sup> 以GTX4、GTX1、dcGTX3、B1、dcGTX2、GTX3、GTX2、neoSTX、dcSTX、STX总量计。		

#### 4.6 微生物限量

熟制海水贝类应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤3 000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	<3.0	GB 4789.3
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	GB 4789.6

#### 4.7 净含量

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号的规定, 检验方法应符合JJF 1070的规定。

### 5 检验规则

申报绿色食品应按照本标准4.3~4.7以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前, 都应进行交收(出厂)检验, 交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、挥发性盐基氮。其它要求应符合NY/T 1055的规定。

### 6 标签

应符合GB 7718的规定。

## **NY/T 1329—2017**

### **7 包装、运输和贮存**

#### **7.1 包装**

应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

#### **7.2 运输和贮存**

7.2.1 鲜活品的运输和贮存应符合 NY/T 1056 规定。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输，温度为-4℃~0℃；贮存于-4℃~0℃的冷藏库内。

7.2.2 冻品的运输和贮存应符合 NY/T 1056 规定。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷冻车船运输，温度为-18℃以下；贮存于-18℃以下的冷冻库内。

7.2.3 熟品的运输和贮存应符合NY/T 1056规定。

附录A  
(规范性附录)  
绿色食品海水贝产品申报检验项目

A.1 表A.1规定了除4.3~4.7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,绿色食品海水贝申报检验还应检验的项目。熟制海水贝类还应符合表A.2的规定。

表A.1 污染物、渔药残留项目

检 验 项 目	指 标	检 验 方 法
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
无机砷(以As计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯总量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺 <sup>b</sup> , μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
苯并[a]芘 <sup>c</sup> , μg/kg	≤5.0	GB 5009.27
土霉素/金霉素/四环素(单个或复合物) <sup>d</sup> , mg/kg	≤0.1	SC/T 3015
氯霉素(chloramphenicol) <sup>d</sup> , μg/kg	不得检出(<0.3)	SC/T 3018
硝基呋喃类代谢物(nitrofurans metabolites) <sup>d</sup> , μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 20752
孔雀石绿 <sup>d</sup> , μg/kg	不得检出(<2.0)	GB/T 19857

<sup>a</sup> 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180总和计。  
<sup>b</sup> 适用于海水贝制品。  
<sup>c</sup> 适用于熏、烤制品。  
<sup>d</sup> 适用于海水养殖产品。

表A.2 微生物项目

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10-2016第二法