

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1515—2020

代替NY/T 1515—2007

绿色食品 海蜇制品

Green food - Jellyfish product

（报批稿）

2020-08-26 发布

2021-01-01 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 1515—2007《绿色食品 海蜇及制品》，与 NY/T 1515—2007 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——增加了原料要求中加工海蜇所用原料海蜇要求、海水作为加工用水的要求，增加了生产过程。

——增加了铬、N-二甲基亚硝胺、四环素和金霉素指标要求；

——修改了多氯联苯、氯霉素、磺胺类总量、土霉素、苯甲酸和即食海蜇微生物指标要求；

——删除了亚硫酸盐和硼酸；

——删除了即食海蜇志贺氏菌。

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、天津神育养殖有限公司、天津市滨海新区文全水产养殖专业合作社、辽宁省营口市丰洋水产有限公司。

本标准主要起草人：刘伟娟、张宪、刘忠、何清毅、张传胜、张进、乔春楠、李卓、李维忠、张均媚、赵亚鑫、高文瑞、王春天、朱洁、王强、薛刚、刘亚冰。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 1515—2007。

绿色食品 海蜇制品

1 范围

本标准规定了绿色食品海蜇制品的要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于绿色食品海蜇制品，包括盐渍海蜇皮、盐渍海蜇头和即食海蜇。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789.3-2016 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 4789.7 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌
- 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 5009.3 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 5009.28 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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾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 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 3009 水产品加工质量管理规范

- SC/T 3011 水产品中盐分的测定

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 要求

3.1 产地环境

天然捕捞海蜇应来自无污染的海域，养殖海蜇水质应符合NY/T 391的要求。

3.2 原料要求

3.2.1 海蜇原料应符合GB 2733 的规定。

3.2.2 食用盐应符合NY/T 1040 的要求

3.2.3 加工用水应符合NY/T 391 的要求。

3.3 加工过程

应符合GB/T 27304及SC/T 3009的要求，食品添加剂应符合NY/T 392的要求。

3.4 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求			检验方法
	盐渍海蜇皮	盐渍海蜇头	即食海蜇	
外观	基本完整，片张平整，允许有不影响外观的小缺角	只形基本完整，无蜇须	丝状，有光泽，长度宽度适宜	打开包装嗅气味，尝滋味在光线充足、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，目测外观、色泽、和杂质，用手感知组织形态。
气味与滋味	具有海蜇固有的气味与滋味，无异味			
色泽	具有海蜇的自然色泽			
组织	厚实，有韧性			
杂质	无泥沙或其它外来杂质			

3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

单位为克每百克

项目	指 标			检验方法
	盐渍海蜇皮	盐渍海蜇头	即食海蜇	
水分	≤68		≤90	GB 5009.3
盐分（以NaCl计）	18~25		≤5	SC/T 3011

3.6 兽药残留限量和食品添加剂限量

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 兽药残留限量和食品添加剂限量

项 目	指 标	检 验 方 法
土霉素 ^a	μ g/kg	不得检出 (<50.0)
四环素 ^a	μ g/kg	不得检出 (<50.0)
金霉素 ^a	μ g/kg	不得检出 (<50.0)
磺胺类总量 ^a	μ g/kg	不得检出 (<1.0)
氯霉素 ^a	μ g/kg	不得检出 (<0.1)
硝基呋喃代谢物 ^a	μ g/kg	不得检出 (<0.25)
苯甲酸及其钠盐 ^b （以苯甲酸计），g/kg		不得检出 (<0.005)
硫酸铝钾及硫酸铝铵（以Al计），mg/kg		不得检出 (<30)

- | |
|------------------------------|
| a 适用于人工养殖产品；
b 适用于即食海蜇产品。 |
|------------------------------|

3.7 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。

4 检验规则

申报绿色食品应按照标准中 3.4~3.7 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

预包装产品按GB 7718及GB 28050 规定执行。贮运图示按GB/T 191规定执行。

6 包装、运输和储存

6.1 包装

按NY/T 658规定执行。

6.2 运输和储存

按NY/T 1056规定执行。

绿色食品海蜇制品产品申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除3.4~3.7所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品海蜇制品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 污染物和食品添加剂项目

序号	项目	指标	检验方法
1	甲基汞(以Hg计), 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	≤0.5	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	N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
8	山梨酸及其钾盐 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤1.0	GB 5009.28

a 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

b 适用于即食海蜇产品；

表A.2 微生物项目

序号	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	
1	菌落总数	5	2	5×10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
2	大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3-2016 平板计数法
3	沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789.4
4	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法
5	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7

微生物项目仅适用于即食海蜇。

罐头产品应符合罐头商业无菌要求,按 GB 4789.26规定的方法检验。

注1: 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。

注2: 菌落总数、大肠菌群等采样方案以最新国家标准为准。