ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3899-2021

绿色食品 可食用鱼副产品及其制品

Green food—Edible fish by-product and its processed food

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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提出并归口。

本标准起草单位：农业农村部乳品质量监督检验测试中心、青岛海之航食品有限公司、广州市健邇生物技术有限公司。

本标准主要起草人：闫磊、刘忠、王佳佳、戴洋洋、李桂红、张延超、程艳宇。

绿色食品 可食用鱼副产品及其制品

1 范围

本标准规定了绿色食品可食用鱼副产品及其制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用除鱼肉以外的可食用鱼副产品及其加工品，包括鱼籽酱、粗鱼油、精制鱼油和鱼油粉。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3-2016 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 4789.10 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞和甲基汞的测定
- 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 5009.28 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 5009.32-2016 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5532 动植物油脂 碘价的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

NY/T 3899-2021

- GB/T 19857-2005 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、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 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 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 24304 动植物油脂 茴香胺值的测定
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- 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
- JF 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 842 绿色食品 鱼
- 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 3025 水产品中甲醛的测定
- SC/T 3505-2006 鱼油微胶囊
- SC/T 3905 鲟鱼籽酱
- 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 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783号公告-3 水产品中敌百虫残留量的测定 气相色谱法
- 农业部958号公告-12 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法
- 农业部1077号公告-1 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
- 农业部1077号公告-5 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法
- 农业部1163号公告-9 水产品中己烯雌酚残留检测 气相色谱-质谱法

3 术语和定义

3.1 鱼籽酱 caviar

以鱼卵为原料，经搓制、水洗、拌盐等工序加工的鱼籽产品。

3.2 粗鱼油 crude fish oil

从鱼粉生产的榨汁或水产品加工副产物中分离获得的油脂。

3.3 精制鱼油 refined fish oil

粗鱼油经过脱胶、脱酸、脱色、脱臭等处理后获得的鱼油。

3.4 鱼油粉 fish oil meal

以精制鱼油为原料，加入辅料制成的粉状产品。

3.5 副产品 by-product

除肌肉、脂肪以外的所有可食组织，包括肝、肾等。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 原料用鱼应符合NY/T 842的规定。
 4.1.2 食用盐及其他辅料应符合NY/T 1040及相关绿色食品标准要求。
 4.1.3 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。
 4.1.4 加工用水应符合NY/T 391的规定。

4.2 生产过程

应符合GB 20941和GB/T 27304的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求				检验方法
	鱼籽酱	粗鱼油	精制鱼油	鱼油粉	
滋味和气味	鱼籽固有滋味和浓香，无异味	具有鱼油特有的鱼腥味，稍有鱼油酸败味	具有鱼油特有的鱼腥味，无鱼油酸败味		在无异味的环境中，打开包装立即嗅其气味，品尝滋味
组织状态	籽粒大小均匀，完整，有弹性，表面有光泽，不含油脂团，不含膜	均匀液态，稍有混浊、分层、沉淀	均匀液态，澄清透明，无沉淀	均匀粉状	取均匀样品，置于白色洁净瓷盘中，在室温条件下，自然光明亮处，用肉眼观察组织状态、稠度、色泽和杂质
稠度	籽粒表面能分开，允许有少量分泌物	---			
色泽	固有色泽，均匀	浅黄或红棕色	浅黄或橙红色	具有鱼油粉应有色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质	---		无外来杂质，无霉点	
水中分散性	---			均匀乳浊液	取1g样品置于100mL锥形瓶中，加入10mL约50℃温水，摇匀，肉眼观察

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
	鱼籽酱	粗鱼油	精制鱼油	鱼油粉	
水分, g/100g	40~60	≤0.3	≤0.1	≤5	GB 5009.3
盐分, g/100g	3.0~5.0	≤0.3	---		SC/T 3011
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15	---			GB 5009.228
蛋白质, g/100g	≥20	---			GB 5009.5

NY/T 3899-2021

项目	指标				检验方法
	鱼籽酱	粗鱼油	精制鱼油	鱼油粉	
脂肪, g/100g	≥10	---			GB 5009.6
灰分, g/100g	≤7	---			GB 5009.4
酸度 (以NaOH计), mg/100g	≤2.4			---	SC/T 3905
酸值 (以KOH计), mg/g	---	≤8.0	≤1.0	---	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), mmol/kg	---	≤6.0	≤2.5	≤6	GB 5009.227
表面油脂, g/100g	---			≤1.0	SC/T 3505-2006中附录A
茴香胺值	---		≤20.0	---	GB/T 24304
碘值, mg/g	---	≥120	≥140	---	GB/T 5532
不溶性杂质, g/100g	---	≤0.5	≤0.1	---	GB/T 15688
不皂化物, g/100g	---		≤1.5	---	GB/T 5535.1
二十碳五烯酸 (EPA), g/100g	---			标示量的 85%~ 115%	GB 5009.168
二十二碳六烯酸 (DHA), g/100g	---			标示量的 90%~ 110%	GB 5009.168

4.5 污染物限量、渔药残留限量和食品添加剂限量

污染物、渔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, 同时应符合表3规定。

表3 污染物、渔药残留和食品添加剂限量

项目	指标				检验方法
	鱼籽酱	粗鱼油	精制鱼油	鱼油粉	
铅 (以Pb计), mg/kg	≤0.3	≤0.1			GB 5009.12
甲醛, mg/kg	≤10.0				SC/T 3025
敌百虫, μg/kg	不得检出 (<40)				农业部783号公告-3
溴氰菊酯, μg/kg	不得检出 (<2.5)				GB/T 5009.162
磺胺类 (以总量计), μg/kg	不得检出 (<10)				农业部958号-12
喹乙醇代谢物, μg/kg	不得检出 (<4)				农业部1077号公告-5
喹诺酮类, μg/kg	不得检出 (<1.0)				农业部1077号公告-1
阿苯达唑 (阿苯达唑-2-氨基砒), μg/kg	≤100				GB 29687

4.6 净含量

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

5 检验规则

申报绿色食品应按照国家标准中4.3~4.6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规定, 出厂检验项目还应增加微生物。

6 标签

按GB 7718的规定执行。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

按NY/T 658的规定执行，贮运图示按GB/T 191的规定执行。

7.2 运输和贮存

按NY/T 1056的规定执行。

附录A
(规范性附录)

绿色食品 可食用鱼副产品及其制品申报检验项目

表A.1、表A.2、表A.3和表A.4规定了除4.3~4.6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，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 污染物、渔药残留及食品添加剂项目

项目	指 标				检验方法
	鱼籽酱	粗鱼油	精制鱼油	鱼油粉	
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2				GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤2.0				GB 5009.123
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	≤0.5			GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤0.1				GB 5009.11
锡（以Sn计） ^a ，mg/kg	≤200				GB 5009.16
多氯联苯 ^b ，mg/kg	≤0.5				GB 5009.190
苯并[α]芘，μg/kg	—	≤10			GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤4.0				GB 5009.26 中第一法
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出（<5）				GB 5009.28
土霉素，μg/kg	≤100				GB/T 21317
金霉素，μg/kg	≤100				GB/T 21317
四环素，μg/kg	≤100				GB/T 21317
硝基呋喃代谢物，μg/kg	不得检出（<0.25）				农业部783号公告-1
氯霉素，μg/kg	不得检出（<0.1）				GB/T 20756
己烯雌酚，μg/kg	不得检出（<0.5）				农业部1163号公告-9
孔雀石绿，μg/kg	不得检出（<0.5）				GB/T 19857-2005中（2）
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤1.0				GB 5009.28
丁基羟基茴香醚（BHA），g/kg	—	≤0.2			GB 5009.32-2016中第一法
二丁基羟基甲苯（BHT），g/kg	—	≤0.2			
没食子酸丙酯（PG），g/kg	—	≤0.1			
特丁基对苯二酚（TBHQ），g/kg	—	≤0.2			
^a 仅适用于镀锡罐头包装的产品。					
^b 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。					

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	
菌落总数 ^a	5	2	50000 CFU/g	100000 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群 ^a	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3-2016平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；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：样品的采样及处理方法按GB 4789.1执行。					
^a 仅适用于鱼籽酱。					

表A.3 寄生虫项目

项目	指标	检验方法
吸虫囊蚴	不得检出	GB 10136-2015 附录A
线虫幼虫	不得检出	
绦虫裂头蚴	不得检出	
仅适用于鱼籽酱。		