

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1888—2021
代替 NY/T 1888-2010

绿色食品 软体动物休闲食品

Green food — Mollusk leisure 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1888—2010《绿色食品 软体动物休闲食品》。与 NY/T 1888—2010 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——增加了原料和辅料的要求；修改了加工要求；

——修改了感官的检验方法；

——卫生指标增加了铅、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘；修订了无机砷、多氯联苯的限量指标；修订了糖精钠、环己基氨基磺酸钠和苯甲酸的检出限；删除了 PCB138、PCB153 和亚硫酸盐指标。

——修改了微生物指标。

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：农业部食品质量监督检验测试中心（济南）、中国绿色食品发展中心、山东省标准化研究院、青岛谱尼测试有限公司、山东标准检测技术有限公司、浙江省海洋水产研究所、谱尼测试集团股份有限公司、中国水产舟山海洋渔业有限公司、山东省绿色食品发展中心、青岛市北洋食品有限公司。

本标准主要起草人：滕葳、张志华、李倩、张宪、甄爱华、董崧、苏家永、张英杰、王磊、刘建洋、张小军、刘永梅、刘学锋、嵇春波、石胜旗、滕晶、王玉涛、仇世诰、陈云云、赵玉华、柳琪。

本标准历次版本发布情况为：

——NY/T 1888—2010。

绿色食品 软体动物休闲食品

1 范围

本标准规定了绿色食品软体动物休闲食品的术语和定义、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软体动物休闲食品,包括头足类休闲食品和贝类休闲食品;本标准不适用于熏制软体动物休闲食品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

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 5009.27 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 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- 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 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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 23497-2009 鱿鱼丝
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB/T 37062 水产品感官评价指南
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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
- NY/T 1329 绿色食品 海水贝
- NY/T 2975 绿色食品 头足类水产品
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

头足类休闲食品 cephalopod leisure food

以鲜或冻鱿鱼、墨鱼和章鱼等头足类水产品为原料，经清洗、预处理、水煮、调味、熟制或杀菌等工序制成的即食食品。

3.2

贝类休闲食品 shellfish leisure food

以鲜或冻扇贝、牡蛎、贻贝、蛤、蛭、蚶等贝类水产品为原料，经清洗、水煮、调味、熟制或杀菌等工序制成的即食食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料

应符合GB 2733、NY/T 2975和NY/T 1329的规定。应来自有效期内的绿色食品产品。

4.1.2 辅料

食用盐应符合NY/T 1040的规定；其他辅料应符合相应绿色食品标准的质量安全要求或食品安全国家标准的要求。

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GB 5749的规定。

4.2 加工过程

应符合GB 20941和GB/T 27304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
	头足类休闲食品	贝类休闲食品	
色泽	具有本品应有的色泽		GB/T 37062
组织形态	组织紧密适度，呈丝条状、片状或本品固有形状	组织紧密适度，呈粒状或本品固有形状	
气味与滋味	具有本品应有的气味与滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见杂质		

4.4 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
	头足类休闲食品	贝类休闲食品	
碎末率 ^a	净含量<500g	≤1	GB/T 23497-2009 中5.3.1
	净含量500g~1000 g	≤2	
	净含量≥1000g	≤3	

表 2 (续)

水分	鱿鱼丝	22~30	≤70	GB 5009.3
	墨鱼丝	≤30		
	其他产品	≤55		
盐分 (以NaCl计)	鱿鱼丝	2~8	≤8	SC/T 3011
	其他产品	≤8		
* 不适用于风味鱿鱼丝。				

4.5 污染物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 污染物和食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤2.0	GB 5009.15
苯并[a]芘 ^a , μg/kg	不得检出 (<0.5)	GB 5009.27
糖精钠, mg/kg	不得检出 (<10)	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙 (以环己基氨基磺酸计), mg/kg	不得检出 (<30)	GB 5009.97
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计), mg/kg	不得检出 (<10)	GB 5009.28
^a 仅适用于烤制品。		

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
单核细胞增生李斯特氏菌 /25 g	5	0	0	—	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注: 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。					

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号的规定，检验方法按JJF 1070规定执行。

4.8 检验规则

申报绿色食品的产品应按照标准中4.3~4.7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，出厂检验还应增加水分和微生物。

4.9 标签

应符合GB 7718的规定。

4.10 包装、运输和贮存

4.10.1 包装

应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

4.10.2 运输和贮存

应符合NY/T 1056的规定。

附 录 A
(规范性附录)

绿色食品软体动物休闲食品产品申报检验项目

表A.1、表A.2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，绿色食品软体动物休闲食品产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

项目	指标	检验方法
无机砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
铅（以Pb计），mg/kg	头足类 ≤1.0 贝类 ≤1.5	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤1.0	GB 5009.28
^a 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 ^a 及限量（若非指定，均以/25g或25ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性孤菌	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
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

B