

ICSxx.xxx  
Xxx  
备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T ~~2975~~—2016

删除[del]: ××××

删除[del]: ××××

绿色食品 头足类水产品

设置格式[del]: 字体: 非加粗

删除[zz0152@hotmail.com]: 动物

Green food—Aquatic product of cephalopoda

设置格式[del]: 字体: (中文) 黑体

(报批稿)

~~2016-10-26~~ 发布

~~2017-04-01~~ 实施

删除[del]: ××××

删除[del]: ××

删除[del]: ××

删除[del]: ××××

删除[del]: ××

删除[del]: ××

中华人民共和国农业部 发布



前 言

删除[del]: ××××

删除[del]: ××××

设置格式[del]: 字体: 非加粗

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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、[中国绿色食品发展中心](#)、荣成市鑫发水产食品有限公司。

设置格式[番茄花园]: 字体颜色: 黑色

本标准主要起草人: 张志华、张宗城、韩学军、[陈倩](#)、李爱军、姚彦波、刘正、董李学、张鑫、连利鑫、马文宏、张凤娇、王莹、张进、郑维君、薛刚。



# 绿色食品 头足类水产品

## 1 范围

本标准规定了绿色食品头足类水产品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于海洋捕捞的乌贼目（sepiidae）所属的各种乌贼（又称墨鱼，如乌贼、金乌贼、微鳍乌贼、曼氏无针乌贼等）；枪乌贼目（teuthida）所属的各种鱿鱼（又称枪乌贼、柔鱼、笔管等）；八腕目（octopoda）所属的各种章鱼及蛸（如船蛸、长蛸、短蛸、真蛸等）的鲜活品、冻品和解冻品。

## 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 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/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 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 3025 水产品中甲醛的测定
- 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

- 单冻 individual quick freezing (IQF)  
个体快速冻结  
水产品个体在互不粘结的情况下快速冻结的方法。  
[SC/T 3012—2002，定义 5.7]

- 删除[del]: ××××
- 删除[del]: ××××
- 设置格式[del]: 字体: 非加粗
- 设置格式[del]: 缩进: 首行缩进: 42.1 毫米
- 删除[admin]: 动物
- 删除[番茄花园]: 动物
- 删除[zz0152@hotmail.com]: 鲜
- 设置格式[del]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗
- 设置格式[番茄花园]: 字体颜色: 黑色
- 删除[番茄花园]:
- 删除[番茄花园]: /T
- 删除[番茄花园]: /T
- 删除[番茄花园]: GB/T 3025 水产品中甲醛的测定
- 设置格式[番茄花园]: 字体颜色: 黑色
- 删除[zz0152@hotmail.com]: GB/T 5009.27 食品中苯并(a) 芘的测定
- 设置格式[del]: 字体: (默认) 宋体, 字体颜色: 黑色
- 设置格式[番茄花园]: 字体颜色: 黑色
- 设置格式[番茄花园]: 段, 缩进: 左侧: 0 毫米, 左 0 字符, 首行缩进: 2.5 字符, 制表位: 不在 20.7 字符
- 设置格式[番茄花园]: 字体颜色: 黑色
- 删除[tianjin]:
- 设置格式[del]: 字体: 非加粗
- 设置格式[del]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗

3.2

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。

3.3

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

应符合NY/T 391的规定。

4.2 生产过程

海洋捕捞后的头足类水产品不应在阳光下直晒、风干或接触有害物质，海洋捕捞的其它要求应符合NY/T 1891的规定，食品添加剂的使用应符合NY/T 392的规定。

4.3 感官

4.3.1 鲜活品

应符合表1的规定。

表1 鲜活品感官要求

| 项 目 | 要 求                                                 | 检 验 方 法                                                                                                                                   |
|-----|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 外观  | 体态匀称，具正常体色和光泽，表皮完整，背部及腹部呈青白色或微红色，鱿鱼可有紫色点；乌贼表皮的墨汁易擦去 | 在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，目测外观和杂质，鼻闻气味，手测组织。若依此不能判定气味和组织时，可做蒸煮试验，即容器中加入约500mL饮用水，煮沸，将清水洗净，且切成约3cm×3cm大小的样品投入，加盖蒸煮3min后，开盖，闻气味，品尝肉质 |
| 气味  | 具固有气味，无异味                                           |                                                                                                                                           |
| 组织  | 肌肉紧密，有弹性                                            |                                                                                                                                           |
| 杂质  | 无外来杂质                                               |                                                                                                                                           |

4.3.2 冻品

应符合表2的规定。

表2 冻品感官要求

| 项 目 | 要 求    | 检 验 方 法                                                          |
|-----|--------|------------------------------------------------------------------|
| 单冻  | 条状（整只） | 冰衣完整，晶莹透明，厚薄均匀，坚硬，内脏去除干净，无损伤，个体间易分离。形体完整、胴体大小均匀，排列整齐，无干耗、软化和可见杂质 |
|     | 块状（切块） | 冰衣完整，晶莹透明，厚薄均匀，表面清洁、坚硬，个体间易分离。块状大小均匀，部位搭配合理，无干耗、软化和可见杂质          |
|     | 条状（整只） | 冻块平整、坚实、无缺损，表面清洁，冰被良好，冰衣完整，晶                                     |

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, (...)

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, (...)

设置格式[dell]: 字体: 非加粗

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, (...)

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, (...)

删除[番茄花园]: 动物

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, (...)

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 缩进: 首行缩进: 10.5 字符, 段落间距

删除[番茄花园]: 指 标

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

带格式表格[zz0152@hotmail.com]

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[番茄花园]: 用

删除[zz0152@hotmail.com]: 将

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[dell]: 3cm×3cm

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

带格式表格[zz0152@hotmail.com]

删除[dell]:

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, (...)

删除[dell]:

删除[番茄花园]:

删除[dell]:

删除[番茄花园]:

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, (...)

设置格式[zz0152@hotmail.com]: 居中

删除[admin]: 鲜

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[番茄花园]: 指 标

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

| NY/T 2975—2016 |        |                                                           |
|----------------|--------|-----------------------------------------------------------|
| 块冻             |        | 莹透明。形体完整，排列整齐，无干耗、软化和可见杂质                                 |
|                | 块状（切块） | 冻块平整、坚实、无缺损，表面清洁，冰被良好，冰衣完整，晶莹透明。块状大小均匀，部位搭配合理，无干耗、软化和可见杂质 |

#### 4.3.3 解冻品

应符合表3的规定。

表3 解冻品感官要求

| 项 目     |        | 要 求                           | 检 验 方 法                                                               |
|---------|--------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 外观      | 条状（整只） | 形体完整，肌肉坚硬、有弹性，具有自身固有色泽，无变色和干耗 | 在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，目测外观和杂质，鼻闻气味，手测组织。                   |
|         | 块状（切块） | 肌肉组织紧密有弹性，切面有光泽               |                                                                       |
| 气 味     |        | 具固有气味                         | 蒸煮试验时容器中加入约500mL饮用水，煮沸，将清水洗净，且切成约3cm×3cm大小的样品投入，加盖蒸煮3min后，开盖，闻气味，品尝肉质 |
| 杂 质     |        | 无外来杂质                         |                                                                       |
| 蒸 煮 试 验 |        | 具固有香味，肌肉组织紧密有弹性，滋味鲜美          |                                                                       |

#### 4.4 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

| 项 目            | 指 标 | 检 验 方 法      |
|----------------|-----|--------------|
| 挥发性盐基氮，mg/100g | ≤18 | GB/T 5009.45 |

#### 4.5 污染物限量和食品添加剂限量

污染物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5规定。

表5 污染物限量

| 项 目      | 指 标  | 检 验 方 法    |
|----------|------|------------|
| 镉，mg/kg  | ≤1.0 | GB 5009.15 |
| 甲醛，mg/kg | ≤10  | SC/T 3025  |

#### 4.6 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 年第 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4.3~4.6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、感官和挥发性盐基氮。其它要求应符合NY/T 1055的规定。

删除[dell]: ××××

删除[dell]: ××××

设置格式[dell]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体, ...

设置格式[dell]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[番茄花园]: 指 标

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[zz0152@hotmail.com]: 将

删除[番茄花园]: 用

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[dell]: 3cm×3cm

设置格式[dell]: 字体: 加粗

设置格式[dell]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体, ...

设置格式[dell]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体

删除[番茄花园]:

设置格式[dell]: 缩进: 首行缩进: 7.5 字符, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

带格式表格[番茄花园]

设置格式[dell]: 缩进: 首行缩进: 4.5 字符, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 缩进: 首行缩进: 5.61 字符, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 居中, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 缩进: 首行缩进: 4 字符, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 居中, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[番茄花园]: 中心温度°, ℃

设置格式[dell]: 居中, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 居中, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

设置格式[dell]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体, ...

设置格式[dell]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

带格式表格[番茄花园]

6 标签

应符合GB 7718的规定。

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗

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。

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗

7.2 运输和贮存

7.2.1 鲜活品和解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、防尘设施的专用冷藏车船运输, 温度为 0℃~4℃; 贮存于 0℃~4℃的冷藏库内。

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗

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。

删除[dell]: -

删除[dell]: -

删除[dell]: ,

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

删除[zz0152@hotmail.com]: 鲜

删除[dell]: ,

删除[zz0152@hotmail.com]:

设置格式[zz0152@hotmail.com]: 缩进: 首行缩进: 0 字符

删除[Unknown]:

设置格式[zz0152@hotmail.com]: 居中

设置格式[dell]: 居中, 缩进: 首行缩进: 0 字符

附录A  
(规范性附录)  
绿色食品头足类水产品申报检验项目

表A.1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 污染物项目

单位为毫克每千克

| 序号 | 检 验 项 目             | 指 标  | 检 验 方 法     |
|----|---------------------|------|-------------|
| 1  | 甲基汞（以Hg计）           | ≤0.5 | GB 5009.17  |
| 2  | 无机砷（以As计）           | ≤0.5 | GB 5009.11  |
| 3  | 铅（以Pb计）             | ≤1.0 | GB 5009.12  |
| 4  | 铬（以Cr计）             | ≤2.0 | GB 5009.123 |
| 5  | 多氯联苯总量 <sup>a</sup> | ≤0.5 | GB 5009.190 |

<sup>a</sup> 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180总和计。

删除[dell]: ××××

删除[dell]: ××××

删除[zz0152@hotmail.com]: -4-

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[zz0152@hotmail.com]: 居中, 缩进: 首行缩进: 0 字符

删除[zz0152@hotmail.com]: 动物

删除[dell]: 产品

设置格式[番茄花园]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗, 字体颜色: 黑色

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗

设置格式[dell]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体, 非加粗

设置格式[dell]: 字体: 小五

删除[番茄花园]: /T

删除[番茄花园]: /T

删除[dell]:

带格式表格[dell]

删除[dell]:

删除[dell]:

设置格式[dell]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅

删除[dell]: <sup>a</sup>

设置格式[dell]: 上标

删除[zz0152@hotmail.com]: