

ICS 67.120.30

备案号：

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1516—201\_  
代替 NY/T 1516—2007

## 绿色食品 蛙类及制品

Green food – Frog and its processed products

(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 1516-2007《绿色食品 蛙类及制品》，与 NY/T 1516-2007 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了适用范围，删除了林蛙油产品类别；
- 修改了加工用水执行标准，增加了冷冻制品温度要求；
- 修改了感官要求指标，部分修改了检验方法；
- 修改“总汞”指标为“甲基汞”指标；
- 增加了 N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、总铬指标；
- 删除了菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、致泻大肠埃希氏菌指标；增加了副溶血性弧菌指标，修改了致病菌的采样方案和限量值，取消了鲜蛙体的微生物指标；
- 增加了红霉素和恩诺沙星指标限量要求，修改了土霉素、金霉素指标限量和检验方法，修改了氯霉素、孔雀石绿、磺胺类指标的检验方法和检出限。
- 检验规则增加了出厂检验要求。

本标准由农业农村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：辽宁省分析科学研究院、中国绿色食品发展中心、遂昌山泉石蛙养殖专业合作社、孝感市庄稼汉种养殖专业合作社。

本标准主要起草人：王志嘉、曹璨、王杰、刘征雨、尤海丹、赵海波、田福林、张志华、张宪、胡有恩、喻进强。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1516-2007



# 绿色食品 蛙类及制品

## 1 范围

本标准规定了绿色食品蛙类及制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于活蛙（包括牛蛙、虎纹蛙、棘胸蛙、林蛙、美国青蛙等可供人们安全食用的养殖蛙类）、鲜蛙体、干制品、冷冻制品。

## 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.11 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 5009.123 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 5009.228 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- 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 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB 29684 食品安全国家标准 水产品中红霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- 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 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- 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 896 绿色食品 产品抽样准则
- 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
- 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

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

##### 蛙类 frog

可供人们安全食用的蛙类，包括牛蛙、虎纹蛙、棘胸蛙、林蛙、美国青蛙等可供人们安全食用的养殖蛙类的活体和鲜蛙体。

#### 3.2

##### 蛙制品 frog products

以可食用蛙类为主要原料生产的蛙类制品，包括干制品、冷冻制品。

#### 3.2.1

##### 干制品 dried frog products

是指可食用蛙类整体或分割体进行干燥的初加工蛙类产品。

#### 3.2.2

##### 冷冻制品 frozen frog products

是指可食用蛙类去皮肤和内脏后，整体或分割体再进行冷冻的初加工蛙类产品。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的要求。

#### 4.2 养殖要求

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式，确定合适的养殖密度；饲料及饲料添加剂的使用应按 NY/T 471 的规定执行；渔药的使用应按 NY/T 755 的规定执行。

#### 4.3 生产过程

4.3.1 加工环境应符合 GB 14881 的规定。

4.3.2 加工用水应符合 NY/T 391 中 6.4 的规定。

4.3.3 冷冻制品应在-18℃以下环境中，中心温度 12h 内达到-15℃以下。

#### 4.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标				检 验 方 法
	活蛙	鲜蛙体	干制品	冷冻制品	
外观	体表完整无损，	体态均匀无畸	大小均匀，无病	大小均匀，无干	在光线充足，无异味的环境

	体质健壮，体态均匀无畸形，活泼好动，无病态	形，蛙体完整，无破肚，肛门紧收或稍有凸出，无病灶和寄生虫	疤、无虫蛀、无霉变	耗、无软化	中，按 GB/T 30891 和 NY/T 896 规定抽样，将样品置于白色陶瓷盘或不锈钢工作台上，目测外观、色泽和杂质，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，即在容器中加入 500mL 饮用水，煮沸，将清水洗净切成 3cm x 3cm 大小的样品放入容器中，盖上盖，煮 5min 后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质。
色泽	体表有一层透亮粘液，具有本品种蛙固有的色泽和光泽	具有本品种蛙固有的色泽和光泽	具有本品种蛙固有的色泽	具有本种蛙固有的色泽	
组织形态	蛙状	蛙状或蛙各食用部分固有形态，无水肿	蛙状或蛙各食用部分固有形态	蛙状或蛙各食用部分固有形态	
气味	无异味	无异味	无异味	无异味	
杂质	—	无杂质	无杂质	无杂质	

#### 4.5 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
	活蛙	鲜蛙体	干制品	冷冻制品	
挥发性盐基氮, mg/100g	—	≤15	—	≤15	GB 5009.228
水分, g/100g	—	—	≤18	—	GB 5009.3

#### 4.6 污染物限量和渔药残留限量

污染物限量、渔药残留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 污染物及渔药残留限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
磺胺类，μg/kg	不得检出（<1.0）	农业部 1077 号公告-1
土霉素、金霉素，mg/kg	不得检出（<0.05）	GB/T 21317
红霉素，μg/kg	不得检出（<0.5）	GB 29684
恩诺沙星，μg/kg	不得检出（<1.0）	农业部 1077 号公告-1

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号的要求，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本标准中 4.4~4.6 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。冷冻制品出厂检验项目还应包括挥发性盐基氮和微生物。

### 6 标签

预包装产品应符合 GB 7718 的规定。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

包装及包装材料应符合 NY/T 658 的要求，包装材料上的储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 运输

应按 NY/T 1056 的规定执行。蛙类活体要有保活设施，应做到快装、快运、快卸；鲜蛙体用冷藏或保温车船运输，保持蛙体温度在 0℃~4℃之间。蛙类冷冻制品应在-18℃以下的环境运输。

### 7.3 储存

应按 NY/T 1056 的规定执行。蛙类活体应在符合 NY/T 391 规定的水体中暂养。鲜蛙体储存时保持 0℃~4℃之间。蛙类冷冻制品应储存在-18℃以下的环境。

附录 A  
(规范性附录)

绿色食品 蛙类及制品产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.4-4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品蛙类及制品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物及渔药残留项目

检验项目	指 标	检验方法
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
总铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 <sup>b</sup> , μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>c</sup> , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
氯霉素, μg/kg	不得检出 (<0.1)	GB/T 22338
硝基呋喃代谢物, μg/kg	不得检出 (<0.25)	农业部 783 号公告-1
孔雀石绿, μg/kg	不得检出 (<0.5)	GB/T 19857
<sup>a</sup> 水产动物及制品可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞; <sup>b</sup> 仅限于干制品和冷冻制品; <sup>c</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

表 A.2 冷冻制品微生物项目

检验项目	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	1000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注 1: 采样方案及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: 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。					