

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 840—XXXX

代替NY/T 840-2012

绿色食品 虾

Green food - Shrimp

（报批稿）

2020-08-26 发布

2021-01-01 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 840-2012《绿色食品 虾》，与NY/T 840-2012相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 适用范围增加了螯虾科；
- 修改了感官指标；
- 修改了多氯联苯限量；
- 增加了亚硫酸盐指标；
- 增加了铬指标。

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：中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国绿色食品发展中心、山东省海城生态科技集团有限公司、蓬莱汇洋食品有限公司、陕西省水产研究所、温州市农业科学研究院、湖北交投莱克现代农业科技有限公司。

本标准主要起草人：朱兰兰、周德庆、唐伟、刘德亭、王轰、杨元昊、苏来金、陈莘莘、赵峰、孙永、刘楠、王珊珊、李娜、马玉洁。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 840-2004
- NY/T 840-2012。

绿色食品 虾

1 范围

本标准规定了绿色食品虾的要求、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品对虾科、长额虾科、褐虾科、长臂虾科和螯虾科的活虾、鲜虾、速冻生虾、速冻熟虾。冻虾的产品形式可以是冻全虾、去头虾、带尾虾和虾仁。不包括虾干制品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定

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 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 19650 动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 19857 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、甲砒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 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法

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 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 901 绿色食品 香辛料及其制品

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输规则
NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范
SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
SC/T 3113 冻虾
SC/T 3114 冻螯虾
SC/T 8139 渔船设施卫生基本条件
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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 783 号公告-3-2006 水产品中敌百虫残留量的测定 气相色谱法
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
农业部1077号公告-5-2008 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-9-2009 水产品中己烯雌酚残留检测 气相色谱-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
中华人民共和国农业部令2003年第31号 水产养殖质量安全管理规定

3 要求

3.1 产地环境

生长水域应符合NY/T 391的规定。

3.2 捕捞

捕捞应符合NY/T 1891规定。

3.3 养殖要求

3.3.1 种质与培育条件

选择健康的亲本，亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定，不得使用转基因虾亲本。种苗培育过程中不使用禁用药物；投喂饲料符合NY/T 471规定。种苗出场前，进行检疫消毒。

3.3.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式，符合中华人民共和国农业部令2003年第31号规定；渔药使用应符合NY/T 755和国家的有关规定。

3.4 加工要求

原料虾应符合绿色食品要求，加工过程应符合GB 10136、GB 20941的规定，加工企业的质量管理应符合SC/T 3009的规定，食品添加剂的使用应符合NY/T 392、NY/T 901的规定。

3.5 感官

3.5.1 活虾

活虾具有本身固有的色泽和光泽，体形正常，无畸形，活动敏捷，无病态。在光线充足、无异味的环境下，按要求逐项检测。

3.5.2 鲜虾

应符合表1的规定。

表 1 鲜虾的感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	1) 色泽正常, 无红变, 甲壳光泽较好 2) 尾扇不允许有任何程度变色, 自然斑点不限 3) 卵黄按不同产期呈现自然色泽, 不允许在正常冷藏中变色	在光线充足、无异味的环境中, 按 NY/T 896 规定抽样。将试样倒在白色陶瓷盘或不锈钢工作台上, 逐项进行感官检验。气味及水煮实验在容器中加入 500mL 饮用水, 将水烧开后, 取约 100g 用清水洗净的虾, 放入容器中, 盖上盖, 煮 5min 后, 打开盖, 嗅蒸汽气味, 再品尝肉质。
形 态	1) 虾体完整, 连接膜可有一处破裂, 但破裂处虾肉只能有轻微裂口 2) 不允许有软壳虾 3) 克氏原螯虾不允许有断螯	
气 味	气味正常, 无异味, 具有虾的固有鲜味	
肌肉组织	肉质紧密有弹性	
杂 质	虾体清洁、未混入任何外来杂质包括触鞭、甲壳、附肢等; 克氏原螯虾鳃丝呈白色, 无异物, 无附着物	
水煮实验	具有虾特有的鲜味, 口感肌肉组织紧密有弹性, 滋味鲜美	

3.5.3 冻虾

冻虾产品的虾体大小均匀, 无干耗、无软化现象; 单冻虾产品的个体间应易于分离, 冰衣透明光亮; 块冻虾的冻块平整不破碎, 冰被清洁并均匀盖没虾体。冰衣、冰被用水符合 GB 5749 规定, 冻虾感官应符合 SC/T 3113 的一级品的要求, 克氏原螯虾感官应符合 SC/T 3114 要求, 其它产品应满足相应的行业标准的要求。

3.6 理化指标

鲜虾、冻虾及加工品的理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15 (淡水虾) ≤20 (海水虾)	GB 5009.228

3.7 污染物限量和渔药残留限量

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 污染物限量和渔药残留限量

项 目	指 标	检测方法
铅, mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
喹诺酮类药物, mg/kg	不得检出 (<0.001)	农业部 1077 号公告-1-2008
磺胺类药物 (17 种分别计), μg/kg	不得检出 (<1.0)	农业部 1077 号公告-1-2008
土霉素、金霉素、四环素 (各组分分别计), mg/kg	不得检出 (<0.05)	GB/T 21317

3.8 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JJF1070的规定执行。

4 检验规则

申报绿色食品应按照标准中3.5~3.8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

预包装产品应符合GB 7718的规定。

6 包装、运输和储存

6.1 包装

按GB/T 191、NY/T 658的规定执行；活虾应有充氧和保活设施，鲜虾应装于无毒、无味、便于冲洗的容器中，确保虾的鲜度及虾体完好。

6.2 运输及储存

应符合NY/T 1056的有关规定。渔船应符合SC/T 8139《渔船设施卫生基本条件》的有关规定。活虾运输要有暂养、保活设施，应做到快装、快运、快卸，用水清洁、卫生；鲜虾用冷藏或保温车船运输，保持虾体温度在0℃~4℃之间，所有虾产品的运输工具应清洁卫生，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

活虾储存中应保证所需氧气充足；

鲜虾应储存于清洁库房，防止虫害和有害物质的污染及其他损害，储存时应保持虾体温度在0℃~4℃之间。冻虾应储存在-18℃以下，满足保持良好品质的条件。

绿色食品 虾 申报检验项目

表 A.1 规定了除 3.4~3.8 所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品虾生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂、渔药残留限量

项 目	指 标	检测方法
甲基汞, mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
无机砷 ^a , mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铬, mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
镉, mg/kg	≤0.5	GB 5009.15
多氯联苯 ^b , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
亚硫酸盐（以SO ₂ 计） ^c , mg/kg	≤100	GB 5009.34
氯霉素, μg/kg	不得检出（<0.3）	GB/T 20756
硝基呋喃类代谢物, μg/kg	不得检出（<0.25）	农业部 783 号公告-1-2006
己烯雌酚, μg/kg	不得检出（<0.5）	农业部 1163 号公告-9-2009
敌百虫, mg/kg	不得检出（<0.04）	农业部 783 号公告-3-2006
孔雀石绿, μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 19857
双甲脒, mg/kg	不得检出（<0.0375）	GB/T 19650
喹乙醇代谢物, μg/kg	不得检出（<4）	农业部 1077 号公告-5-2008
溴氰菊酯, mg/kg	不得检出（<0.0002）	GB 29705
^a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。 ^b 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 ^c 仅适用于鲜虾、冻虾		