

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 841—2021

代替NY/T 841-2012

绿色食品 蟹

Green food—Crab

(标准报批稿)

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

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 841-2012《绿色食品 蟹》，与 NY/T 841-2012 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了铬、氟苯尼考的限量值要求（见附录 A 表 A.1）；
- b) 增加了阿维菌素、红霉素、氯氰菊酯的限量值要求（见 4.7 表 5）；
- c) 更改了氯霉素的限量值（见附录 A 表 A.1，2012 年版附录 A 表 A.1）；
- d) 更改了硝基呋喃类代谢物的限量值（见附录 A 表 A.1，2012 年版 3.5 表 5）；
- e) 更改了土霉素、金霉素、四环素、溴氰菊酯、磺胺类的检验方法（见 4.7 表 5，2012 年版 3.5 表 5）；
- f) 更改了五氯酚酸钠的检验方法（见附录 A 表 A.1，2012 年版 3.5 表 5）；
- g) 更改了多氯联苯、己烯雌酚的检验方法（见附录 A 表 A.1，2012 年版附录 A 表 A.1）；
- h) 更改了水产品抽样方法（见 4.5.1 表 1、4.5.2 表 2、4.5.3 表 3，2012 年版 3.3.1 表 1、3.3.2 表 2、3.3.3 表 3）；
- i) 删除了渔船的有关规定（2012 年版 3.1）。

本文件由中华人民共和国农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：唐山市农产品质量安全检验检测中心、农业农村部农产品质量安全风险评估实验站（唐山）、中国水产科学研究院黄海水产研究所、唐山海都水产食品有限公司、中国绿色食品发展中心、兴化市板桥故里水产品养殖有限公司。

本文件主要起草人：汤学英、齐彪、项爱丽、张立田、段晓然、邢希双、周德庆、马雪、周健强、李卫东、汤思凝、张谊、张晓利、李艺、霍路曼、葛凯、张宁、王岩、赵国玉、赵丽丽、康俊杰、乔晗、张鹤鹏、武侠均、董洁琼、林田、张建雄、刘博、董佳贝、陆超俊。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004年首次发布为NY/T 841-2004，2012年第一次修订；

——2012年第一次修订时，将总砷项目改为无机砷、将总汞项目改为甲基汞、修改镉的限量值、删除了六六六、滴滴涕、甲醛项目、将土霉素、金霉素项目改为土霉素、金霉素和四环素、修改了多氯联苯的限量值，并增加了PCB 138和PCB 153的限量值、将呋喃唑酮的项目改为硝基呋喃类代谢物、将噁喹酸的项目改为喹诺酮类药物、增加五氯酚钠项目、删除沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌项目。

——本次为第二次修订。

绿色食品 蟹

1 范围

本文件规定了绿色食品蟹的要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于绿色食品蟹，包括淡水蟹活品，海水蟹活品及其初加工冻品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.123 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 13078 饲料卫生标准

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/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 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

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 29695 食品安全国家标准 水产品中阿维菌素和伊维菌素多残留的测定 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 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

NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范

SC/T 1111 河蟹养殖质量安全管理技术规程

中华人民共和国农业部令第31号 水产养殖质量安全管理规定

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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

4.2 捕捞

海水蟹捕捞应符合NY/T 1891的规定，淡水蟹捕捞应符合SC/T 1111的规定。

4.3 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，不应使用转基因蟹亲本。种质基地水源充足、无污染、进排水方便，用水需沉淀、消毒，水质清新，整个育苗过程呈封闭式，无病原带入；种苗培育过程中不应使用禁用药物；投喂营养平衡，质量安全的饵料。种苗出场前苗种无病无伤、体态正常、个体健康，进行检疫消毒后方可出场。

4.4 养殖管理

养殖模式应符合中华人民共和国农业部令第31号的规定；饲料及饲料添加剂应符合GB 13078与NY/T 471的规定；养殖用水应符合NY/T 391的规定；兽药应符合NY/T 755的规定。

4.5 感官要求

4.5.1 淡水蟹

感官应符合表1的规定。

表1 淡水蟹感官要求

项目		指标	检验方法
体色	背	青色、青灰色、墨绿色、青黑色、青黄色或黄色等固有色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味。用目测、手指压、鼻嗅的方式按要求逐项检查。
	腹	白色、乳白色、灰白色或淡黄色、灰色、黄色等固有色泽	
甲壳		坚硬，光洁，头胸甲隆起	
螯、足		一对螯足呈钳状，掌节密生黄色或褐色绒毛，四对步足，前后缘长有金色或棕色绒毛	
蟹体动作		活动有力，反应敏捷	
鳃		鳃丝清晰，无异物，无异臭味	
注：抽样方法应符合NY/T 896的规定。			

4.5.2 海水蟹

感官应符合表2的规定。

表2 海水蟹感官要求

项目	指标	检验方法
外观	体表色泽正常、有光泽，脐上部无胃印	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味。用目测、手指压、鼻嗅、咀嚼的方式按要求逐项检查。
气味	具有活蟹固有气味，无异味	
鳃	鳃丝清晰，呈灰白色或微褐色，无异味	
活力	反应灵敏，行动敏捷、有力，步足与躯体连接紧密	
水煮试验	具海水蟹固有的鲜美滋味、无异味，肌肉组织紧密、有弹性	
注：抽样方法应符合NY/T 896的规定。		

4.5.3 冻品

感官应符合表3的规定。

表3 初加工冻品感官要求

项目	指标	检验方法
外观	色泽正常，无黑斑或其他变质异色。腹面甲壳洁白、有光泽，脐上部无胃印	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味。用目测、手指压、鼻嗅、咀嚼的方式按要求逐项检查。
组织及形态	体形肥满，品质新鲜。提起蟹体时螯足和步足硬直，与躯体连接紧密，腹部紧贴中央沟，用手指压腹部有坚实感。肉质紧密有弹性，蟹黄不流动。有双螯，残缺的步足不应超过2只，并不应集中于一侧	
气味和滋味	蒸煮后具有蟹固有的鲜味，肉质紧密，无氨味及其他不良气味和口味	
其他	无污染，无肉眼可见的外来杂质	
注：抽样方法应符合NY/T 896的规定。		

4.6 理化要求

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 ^a ，(mg/100g)	≤15	GB 5009.228
^a 仅适用于冻品。		

4.7 污染物限量、兽药限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表5的规定。

表5 污染物、兽药残留限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
阿维菌素，μg/kg	不得检出（<2.0）	GB 29695
红霉素，μg/kg	不得检出（<0.5）	GB 29684
土霉素、金霉素、四环素（以总量计），μg/kg	不得检出（<50）	GB/T 21317
溴氰菊酯，μg/kg	不得检出（<0.2）	GB 29705
氯氰菊酯，μg/kg	不得检出（<0.2）	GB 29705
磺胺类（以总量计），μg/kg	不得检出（<1.0）	农业部1077号公告-1-2008
喹诺酮类药物，μg/kg	不得检出（<1.0）	农业部1077号公告-1-2008
注： 检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限；检验方法只明确定量限的，“不得检出”后括号中内容为定量限。		

4.8 寄生虫限量

应符合表6的规定。

表6 寄生虫限量

项目	指标	检验方法
寄生虫（蟹奴）	不得检出	将试样放在白色瓷盘中，打开蟹体，肉眼观察或放大镜、解剖镜观察。

4.9 其他要求

除上述要求外，还应符合附录A的规定。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照文件中4.5~4.8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。

6 标签

应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定，按等级规格分类包装。

7.2 运输

应符合 NY/T 1056 的规定。活蟹应在低温清洁的环境中装运，保证鲜活。运输工具在装货前应清洗、消毒，做到洁净、无毒、无异味。运输过程中，防温度剧变、挤压、剧烈震动，不应与有害物质混运，严防运输污染。

7.3 贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。活体出售，贮存于洁净的环境中，也可在暂养池暂养，防止

有毒有害物质的污染和损害，暂养水应符合 NY/T 391 的规定。初加工冻品应在活体状态下清洗（宰杀或去壳）后冷冻，应贮存在-18℃或更低的温度下，不应与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

附录 A
(规范性)

绿色食品蟹申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.5~4.8 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品蟹生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、兽药残留项目

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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
氟苯尼考 ^b , μg/kg	≤100	GB/T 20756
己烯雌酚, μg/kg	不得检出(<0.5)	农业部 1163 号公告-9-2009
孔雀石绿, μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 19857
氯霉素, μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 20756
五氯酚酸钠 ^c , μg/kg	不得检出(<1.0)	GB 23200.92
硝基呋喃类代谢物 ^d , μg/kg	不得检出(<0.25)	农业部783号公告-1-2006
注: 检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。		
^a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		
^b 氟苯尼考为氟苯尼考与氟苯尼考胺之和。		
^c 仅适用于淡水蟹。		
^d 硝基呋喃类代谢物包括呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物和呋喃妥因代谢物。		