ICS 67.120.30

X20

备案号

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1328-2017

代替NY/T 1328-2007

绿色食品 鱼罐头

Green food - Canned fish

(报批稿)

201x-xx-xx 发布

201x-xx-xx 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 1328—2007《绿色食品 鱼罐头》，与 NY/T 1328—2007 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了标准的适用范围；
- 增加了鱼罐头的分类；
- 增加了原料产地环境要求和生产过程要求；
- 修改了罐头的分类和感官要求；
- 删除了卫生指标，增加了理化指标和污染物限量，修改了组胺限量值；
- 修改了多氯联苯限量值，增加了铬的限量、删除了苯并芘、铜的限量值。

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：中国水产科学研究院黄海水产研究所，蓬莱汇洋食品有限公司，青岛益和兴食品有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：周德庆、赵峰、牟伟丽、苏志卫、朱兰兰、张宪、李钰金、刘光明、孙永、刘楠、李娜。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1328—2007。

绿色食品 鱼罐头

1 范围

本标准规定了绿色食品鱼罐头的术语和定义、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。本标准适用于绿色食品鱼罐头，包括海水鱼罐头和淡水鱼罐头，不适用于烟熏类的鱼罐头。

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 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- 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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- 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
- GB/T 27303 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求
- 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 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 751 绿色食品 食用植物油
- NY/T 842 绿色食品 鱼
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- 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
- 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
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 分类

3.1 油浸鱼罐头 canned fish with oil

鱼经预煮后装罐，再加入精炼植物油等工序制成的罐头产品。如油浸鲭鱼等罐头。

3.2 调味鱼罐头 canned flavored fish

将处理好的鱼经腌渍脱水（或油炸）后装罐，加入调味料等工序制成的罐头产品。这类罐头产品又可分为红烧、茄汁、葱烧、鲜炸、五香、豆豉、酱油等。如茄汁鲭鱼、葱烧鲫鱼、豆豉鲛鱼等罐头。

3.3 清蒸鱼罐头 canned steamed fish

将处理好的鱼经预煮脱水（或在柠檬酸水中浸渍）后装罐，再加入精盐、味精而成的罐头产品。如水浸金枪鱼等罐头。

4 要求

4.1 原料产地环境

应符合NY/T 391的要求。

4.2 加工原料

用于加工的海水鱼、淡水鱼原料质量应符合 NY/T 842 的规定。其他原料应符合相应的规定。

4.3 加工辅料

4.3.1 食用油符合 NY/T 751 的规定。

4.3.2 食用盐应符合 NY/T 1040 的规定。

4.3.3 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.4 食品添加剂

食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.5 生产过程

应符合GB/T 27303和GB 8950的规定。

4.6 感官要求

感官要求，应符合表 1 的规定。

表 1 内容物感官要求

项目	要求			检验方法
容器	密封完好，无泄漏、胖听现象；容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。			GB/T 10786
内容物	色泽	滋味及气体	组织状态	
油浸鱼罐头	具有新鲜鱼的光泽，油应清晰，汤汁允许有轻微混浊及沉淀	具有油浸鱼罐头应有的滋味及气味，无异味	组织紧密适度，鱼块小心从罐内倒出时，不碎散，无粘罐现象；马口铁罐罐头无硫化铁污染内容物；鱼块应竖装（按鱼段）排列整齐，块形大小均匀，无杂质存在，不应有弯曲或变形。肚肠、鱼鳞不得	
调味鱼罐头	肉色正常，具有特定调味鱼罐头色泽，或呈该品种鱼的自然色泽	具有各种鲜鱼经处理、烹调装罐加调味液制成的调味鱼罐头应有的滋味及气味，无异味		

清蒸鱼罐头	具有鲜鱼的光泽，略显带淡黄色，汁液澄清	具有新鲜鱼经处理、装罐、加盐及糖制成的清蒸鱼罐头应有的滋味及气味，无异味	检出，鱼皮无损伤，杀菌后鱼骨在拇指按下柔软
-------	---------------------	--------------------------------------	-----------------------

4.7 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化要求

单位为mg/100g

项目	指标	检验方法
组胺（海水鱼）	≤20	GB 5009.208

4.8 污染物、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规定。

表3 污染物和限量

单位为mg/kg

项目	指标	检验方法
铅	≤0.2	GB5009.12
锌	≤30	GB/T 5009.14
锡 ^a （镀锡罐头）	≤50	GB/T 5009.16
亚硝酸盐	≤3.0	GB5009.33
土霉素、金霉素、四环素（以总量计） ^b	≤0.10	SC/T 3015
a 仅适用于镀锡罐头产品		
b 适用于养殖的海、淡水鱼罐头。		

4.9 微生物要求

微生物要求应符合商业无菌，检测方法按照GB 4789.26的规定。

4.10 净含量和固形物

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量检验方法按JJF 1070执行，固形物检验按GB/T 10786执行。净含量和固形物含量应与标签标注一致。

5 检验规则

应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

应符合GB7718的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

包装应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

7.2 运输和贮藏

运输和贮藏应符合NY/T 1056的规定。

**附录 A（规范性附录）
绿色食品鱼罐头申报检验项目**

表 A.1 规定了除 4.3~4.10 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 污染物和渔药残留项目

序号	项目	指标	检验方法
1	铬, mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
2	镉, mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
3	甲基汞, mg/kg 食肉鱼类（旗鱼、金枪鱼、梭子鱼等） 非食肉鱼类	≤1.0 ≤0.5	GB 5009.17
4	无机砷, mg/kg	≤0.1	GB5009.11
5	多氯联苯总量 ^a , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
6	孔雀石绿 ^b , μg/kg	不得检出（<2.0）	GB/T 19857
7	硝基呋喃类代谢物 ^b , μg/kg	不得检出（<0.5）	农业部 783 号公告-1-2006
8	氯霉素 ^b , μg/kg	不得检出（<0.1）	GB/T 20756
<p>a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。 b 适用于养殖的海、淡水鱼罐头。</p>			