

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2109—2023

代替NY/T 2109-2011

绿色食品 鱼类休闲食品

Green food—Fish snack food

(报批稿)

2023-02-17 发布

2023-06-01 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 2109-2011《绿色食品 鱼类休闲食品》，与 NY/T 2109-2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围、术语和定义、加工辅料要求、加工用水要求（见 1、3.1、4.2、4.3，2011 版的 1、3.1、4.2、4.4）；
- b) 更改了感官指标（见 4.5 表 1，2011 版的 4.6 表 1）；
- c) 增加了组胺指标（见 4.6 表 2）；
- d) 删除了酸价、过氧化值指标（见 2011 版的 4.9 表 3）；
- e) 更改了铅的限量值（见 4.7 表 3，2011 版的 4.9 表 3）；
- f) 增加了 L- α -天冬氨酸-N-(2, 2, 4, 4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺（又名阿力甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、双乙酸钠（又名二醋酸钠）指标（见 4.7 表 3，附录 A 表 A.1）；
- g) 增加了锡、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯指标（见附录 A 表 A.1）；
- h) 增加了磺胺类、喹诺酮类、新霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物、氯霉素、阿苯达唑、多西环素、氟苯尼考指标（见 4.7 表 3，附录 A 表 A.1）；
- i) 更改了微生物指标（见 4.8 表 4、附录 A 表 A.2、A.3，2011 版的 4.10 表 4）

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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、中国水产科学研究院黄海水产研究所、农业农村部农产品质量安全风险评估实验站（唐山）、唐山海都水产食品有限公司、黑龙江省原生食品有限公司、中国绿色食品发展中心、农业农村部渔业环境及水产品质量监督检验测试中心（西安）。

本文件主要起草人：赵丽丽、段晓然、张晓利、邢希双、张贵杰、张玉新、张宁、康俊杰、汤思凝、李艺、林田、庞学良、董洁琼、马越、刘爱丽、马振艳、张立良、王晓丽、张丽芳、穆立涛、张书宏、郝立武、由海涛、冯俊亮、周福辉、杨元昊、刘艳辉、周德庆、霍路曼、张鹤鹏、李卫东、张志航、张海恩、曹欣宇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2011年首次发布为NY/T 2109-2011；
- 本次为第一次修订。

绿色食品 鱼类休闲食品

1 范围

本文件规定了绿色食品鱼类休闲食品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品鱼类休闲食品，包括以鲜、冻鱼和鱼肉为主要原料熟制而成的可直接食用的调味鱼干、鱼脯、鱼松、鱼粒、鱼块、鱼片等，不适用于即食生制鱼类制品、鱼类罐头食品、鱼糜制品、鱼骨制品、熏烤鱼类制品、明火烤制鱼类制品、油炸鱼类制品等。

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，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.16 食品安全国家标准 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- 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 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5009.277 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/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/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法

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 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 842 绿色食品 鱼

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3025 水产品中甲醛的测定

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

国家质检总局[2005]第 75 号令《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

鱼类休闲食品 fish snack food

以鲜、冻鱼和鱼肉为主要原料，添加或不添加辅料，经烹调或干制等工艺熟制而成的可直接食用的鱼类制品。

4 要求

4.1 原料要求

应符合NY/T 842的规定。

4.2 辅料要求

应符合相应绿色食品标准及国家食品安全标准的规定。

4.3 加工用水

应符合NY/T 391的规定。

4.4 生产过程

生产过程中的卫生要求应符合GB 20941的规定，企业质量管理应符合SC/T 3009的规定。

4.5 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	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，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的正常滋味、气味，无油脂酸败及其他异味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀	

4.6 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤40 (真空包装食品) ≤22 (其他包装食品)	GB 5009.3 直接干燥法
盐分 (以NaCl计), %	≤6	SC/T 3011
组胺, mg/100g	≤40 (高组胺鱼类 ^a) ≤20 (不含高组胺鱼类)	GB 5009.208 液相色谱法
^a 高组胺鱼类: 指鲈鱼、鲡鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。		

4.7 污染物限量、食品添加剂限量和兽药残留限量

应符合相关绿色食品标准及食品安全国家标准的规定，同时应符合表3的规定。

表3 污染物、食品添加剂及兽药残留限量

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计), mg/kg	≤30.0	GB 5009.34
甲醛, mg/kg	≤10.0	SC/T 3025
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计), g/kg	不得检出 (<0.005)	GB 5009.28 液相色谱法
糖精钠 (以糖精计), g/kg	不得检出 (<0.005)	GB 5009.28 液相色谱法
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	不得检出 (<0.010)	GB 5009.97 液相色谱法
L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺 (又名阿力甜), mg/kg	不得检出 (<5.0)	GB 5009.263
磺胺类, μg/kg	不得检出 (<1.0)	农业部 1077 号公告-1-2008
喹诺酮类, μg/kg	不得检出 (<1.0)	农业部 1077 号公告-1-2008
新霉素, μg/kg	不得检出 (<100)	GB/T 21323
注1: 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。		

注 2: 环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计）的测定参考 GB 5009.97 液相色谱法。

4.8 微生物限量

应符合相关绿色食品标准及食品安全国家标准的规定，同时应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数	≤30 000 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	<3.0 MPN/g	GB 4789.3

注: 样品的采样及处理以最新国家标准为准。

4.9 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。

4.10 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

申报绿色食品应按照文件中4.5~4.9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，出厂检验内容应包括组胺、水分、盐分、菌落总数、大肠菌群。

6 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定。储运图示应符合GB/T 191的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定。

7.2 运输和储存

应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
(规范性)

绿色食品鱼类休闲食品申报检验项目

表 A.1、A.2 和 A.3 规定了除 4.5~4.9 所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品鱼类休闲食品生产实际情况，绿色食品鱼类休闲食品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂及兽药残留项目

项目	指标	检验方法
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1（鱼类制品，凤尾鱼、旗鱼制品除外） ≤0.3（凤尾鱼、旗鱼制品）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.5（鱼类制品，肉食性鱼类制品除外） ≤1.0（肉食性鱼类制品）	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.11
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤250	GB 5009.16
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
苯并（a）芘 ^b ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c ，mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤1.0	GB 5009.28 液相色谱法
双乙酸钠（又名二醋酸钠），g/kg	≤1.0	GB 5009.277
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^d ，g/kg	≤0.3	GB 5009.263
孔雀石绿，μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 19857
硝基呋喃类代谢物 ^e ，μg/kg	不得检出（<0.5）	GB/T 21311
氯霉素，μg/kg	不得检出（<0.1）	GB/T 20756
阿苯达唑，μg/kg	≤100	GB 29687
多西环素，μg/kg	≤100	GB/T 21317
氟苯尼考，μg/kg	≤1000	GB/T 20756
<p>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。</p>		
<p>^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。</p> <p>^b 仅适用于烘烤水产品。</p> <p>^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p> <p>^d 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。</p> <p>^e 硝基呋喃类代谢物包括：3-氨基-2-恶唑酮（AOZ）、5-吗啉甲基-3-氨基-2-氨基-2-恶唑烷基酮（AMOZ）、1-氨基-乙内酰脲（AHD）和氨基脲（SEM）。</p>		

表 A.2 预包装鱼类制品中致病菌项目

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: 样品的采样及处理以最新国家标准为准。 注 2: 计量称重鱼类产品参考预包装鱼类制品中致病菌项目。					

表 A.3 散装即食鱼类制品中致病菌项目

散装即食鱼类制品类别	项目	指标	检验方法
热处理散装鱼类制品	沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	≤1 000 CFU/g	GB 4789.10
部分或未经热处理 散装即食鱼类制品	沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	≤1 000 CFU/g	GB 4789.10
	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
其他散装即食鱼类制品	沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
注: 样品的采样及处理以最新国家标准为准。			