

ICS67.120.30

X20

备案号：

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1327—2017

## 绿色食品 鱼糜制品

Green food - Surimi products

(报批稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-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 1327-2007《绿色食品 鱼糜制品》，与NY/T 1327-2007相比除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 删除了氟、志贺氏菌项目；
- 增加了挥发性盐基氮、组胺、N-二甲基亚硝铵、二氧化钛的限量值及检验方法。
- 修改了甲基汞、铅、镉、土霉素、磺胺类药物、多氯联苯、硝基呋喃类代谢物、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌的限量值及检验方法。

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。

本标准主要起草单位：唐山市畜牧水产品质量监测中心，浙江省温州永高食品有限公司。

本标准主要起草人：郑百芹、杜瑞焕、张建民、栗强，李爱军、董李学、张鑫、周鑫、段晓然、张立田、肖璿、刘洋。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1327-2007。

# 绿色食品 鱼糜制品

## 1 范围

本标准规定了绿色食品鱼糜制品的要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品鱼糜制品，包括冻鱼丸、鱼糕、烤鱼卷、虾丸、虾饼、墨鱼丸、贝肉丸、模拟扇贝柱、模拟蟹肉和鱼肉香肠等。

## 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 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 4789.7 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.28 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 5009.190 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
- 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/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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 840 绿色食品 虾
- NY/T 842 绿色食品 鱼
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1053 绿色食品 味精
- NY/T 1329 绿色食品 海水贝

- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则  
 NY/T 2975 绿色食品 头足类水产品  
 NY/T 2984 绿色食品 淀粉类蔬菜粉  
 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  
 农业部1025号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测  
 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

### 3 要求

#### 3.1 主要原辅材料

##### 3.1.1 原料

用于生产鱼(虾、贝)肉糜的原料，鱼类应符合NY/T 842的规定；虾类应符合NY/T 840的规定；贝类应符合NY/T 1329的规定；头足类应符合NY/T 2975的规定，所用鱼(虾、贝)肉糜应鲜度和弹性良好。

##### 3.1.2 辅料

食品添加剂应符合NY/T 392的规定；食用糖应符合NY/T 422的规定；食用盐应符合NY/T 1040的规定；味精应符合NY/T 1053的规定；淀粉类蔬菜粉应符合NY/T 2984的规定。

##### 3.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 3.2 生产过程

应符合GB 20941和GB/T 27304的规定。

#### 3.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
外观	包装袋完整无破损，袋内产品形状良好，个体大小基本均匀、完整，较饱满，丸类有丸子的形状，模拟制品应具有特定的形状	在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，目测外观、色泽和杂质，鼻闻气味，品尝滋味
色泽	鱼丸、鱼糕、墨鱼丸、贝肉丸、模拟扇贝柱白度较好，虾丸、虾饼要有虾红色，模拟蟹肉正面和侧面要有蟹红色、肉体 and 背面色泽白较好，烤鱼卷、鱼肉香肠要有鱼肉加工后的色泽	
肉质	口感好，有一定弹性	
气味与滋味	鱼丸、鱼糕、烤鱼卷、鱼肉香肠要有鱼鲜味，虾丸、虾饼要有虾鲜味，贝肉丸、模拟扇贝柱要有扇贝柱鲜味，模拟蟹肉要有蟹肉鲜味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.4 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
水分 %	≤80	GB 5009.3
淀粉 %	≤ 10(模拟蟹肉)	GB 5009.9
	≤ 15(其他产品)	

挥发性盐基氮	mg/100g	以板鳃鱼类为主的鱼糜制品≤30 其他鱼类为主的鱼糜制品≤ 15 以牡蛎为主的鱼糜制品≤ 10 其他贝类为主的鱼糜制品≤15 以淡水虾为主的鱼糜制品≤ 10 以海水虾为主的鱼糜制品≤ 20	GB 5009.228
组胺 <sup>a</sup>	mg/100g	≤ 20	GB 5009.208
<sup>a</sup> 仅适用于海水鱼为主要原料制成的鱼糜制品。			

### 3.5 污染物限量、渔药残留限量、食品添加剂限量

污染物、渔药残留限量、食品添加剂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、渔药残留限量及食品添加剂限量

项 目	指 标	检验方法	
土霉素 <sup>a</sup>	mg/kg	不得检出 (<0.05)	SC/T 3015
磺胺类（以总量计） <sup>a</sup>	μg/kg	不得检出 (<0.5)	农业部1025号公告-23-2008
苯甲酸及其钠盐	g/kg	不得检出 (<0.005)	GB 5009.28
二氧化钛	mg/kg	不得检出 (<1.5)	GB 5009.246
<sup>a</sup> 仅适用于养殖海淡水产品为主要原料制成的鱼糜制品。			

### 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号的规定

## 4 检验规则

申报绿色食品应按照标准中3.3-3.7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。出厂检验还应包括水分、微生物。

## 5 标签

标签按 GB 7718 规定执行。

## 6 包装、运输和贮存

### 6.1 包装

按 NY/T 658 规定执行。

### 6.2 运输和储存

按 NY/T1056 规定执行。

附 录 A  
(规范性附录)  
绿色食品鱼糜制品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 3.2-3.6 所列项目外,按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品鱼糜制品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、渔药残留、农药残留及食品添加剂项目

项 目	指 标	检验方法
甲基汞 mg/kg	其他鱼糜制品(以肉食性鱼类为主要原料的鱼糜制品除外)≤0.5 以肉食性鱼类为主要原料的鱼糜制品 ≤1.0	GB 5009.17
无机砷(以 As 计) mg/kg	≤0.1(以鱼类为主的鱼糜制品) ≤0.5(其他水产品为主的鱼糜制品)	GB 5009.11
铅(以 Pb 计) mg/kg	鱼糜制品≤1.0	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) mg/kg	其他鱼糜制品(以凤尾鱼、旗鱼为主要原料的鱼糜制品除外)≤0.1 以凤尾鱼、旗鱼为主要原料的鱼糜制品≤0.3	GB 5009.15
多氯联苯 <sup>a</sup> mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝铵 μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
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
氯霉素 μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 20756
山梨酸及其钾盐 g/kg	≤0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 以 P CB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。		

表 A.2 微生物项目

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值					