

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2975—2016

绿色食品 头足类水产品

Green food—Aquatic product of cephalopoda

2016-10-26 发布

2017-04-01 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：农业部乳品质量监督检验测试中心、唐山市畜牧水产品质量监测中心、中国绿色食品发展中心、荣成市鑫发水产食品有限公司。

本标准主要起草人：张志华、张宗城、韩学军、陈倩、李爱军、姚彦波、刘正、董李学、张鑫、连利鑫、马文宏、张凤娇、王莹、张进、郑维君、薛刚。

绿色食品 头足类水产品

1 范围

本标准规定了绿色食品头足类水产品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于海洋捕捞的乌贼目(sepioidea)所属的各种乌贼(又称墨鱼,如乌贼、金乌贼、微鳍乌贼、曼氏无针乌贼等);枪乌贼目(teuthoidea)所属的各种鱿鱼(又称枪乌贼、柔鱼、笔管等);八腕目(oc-topoda)所属的各种章鱼及蛸(如船蛸、长蛸、短蛸、真蛸等)的鲜活品、冻品和解冻品。

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 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/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 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 3012—2002 水产品加工术语
- SC/T 3025 水产品中甲醛的测定
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

单冻 individual quick freezing(IQF)

个体快速冻结

水产品个体在互相不黏结的情况下快速冻结的方法。

[SC/T 3012—2002,定义 5.7]

3.2

块冻 block quick freezing(BQF)

水产品个体在互相黏结的情况下快速冻结的方法。

3.3

干耗 moisture loss

冻结水产品在冻藏过程中的失水现象。

[SC/T 3012—2002, 定义 5.30]

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产过程

海洋捕捞后的头足类水产品不应在阳光下暴晒、风干或接触有害物质,海洋捕捞的其他要求应符合 NY/T 1891 的规定,食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.3 感官

4.3.1 鲜活品

应符合表 1 的规定。

表 1 鲜活品感官要求

项目	要 求	检验方法
外观	体态匀称,具正常体色和光泽,表皮完整,背部及腹部呈青白色或微红色,鱿鱼可有紫色点;乌贼表皮的墨汁易擦去	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,目测外观和杂质,鼻闻气味,手测组织。若依此不能判定气味和组织时,可做蒸煮试验,即容器中加入约 500 mL 饮用水,煮沸,将清水洗净,且切成约 3 cm×3 cm 大小的样品投入,加盖蒸煮 3 min 后,开盖,闻气味,品尝肉质
气味	具固有气味,无异味	
组织	肌肉紧密,有弹性	
杂质	无外来杂质	

4.3.2 冻品

应符合表 2 的规定。

表 2 冻品感官要求

项 目	要 求	检验方法
单冻	条状(整只)	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,目测冰衣、冰被、外观和杂质,手测组织
	块状(切块)	
块冻	条状(整只)	
	块状(切块)	

4.3.3 解冻品

应符合表 3 的规定。

表3 解冻品感官要求

项目		要 求	检验方法
外观	条状(整只)	形体完整,肌肉坚硬、有弹性,具有自身固有色泽,无变色和干耗	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,目测外观和杂质,鼻闻气味,手测组织。蒸煮试验时容器中加入约500 mL 饮用水,煮沸,将清水洗净,且切成约3 cm×3 cm 大小的样品投入,加盖蒸煮3 min 后,开盖,闻气味,品尝肉质
	块状(切块)	肌肉组织紧密有弹性,切面有光泽	
气味		具固有气味	
杂质		无外来杂质	
蒸煮试验		具固有香味,肌肉组织紧密有弹性,滋味鲜美	

4.4 理化指标

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,mg/100 g	≤18	GB/T 5009.45

4.5 污染物限量和食品添加剂限量

污染物限量和食品添加剂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规定。

表5 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
镉,mg/kg	≤1.0	GB 5009.15
甲醛,mg/kg	≤10	SC/T 3025

4.6 净含量

定量包装产品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JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照4.3~4.6以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官和挥发性盐基氮。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、运输和储存

7.1 包装

应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

7.2 运输和储存

7.2.1 鲜活品和解冻品的运输和储存应符合NY/T 1056的规定。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输,温度为0℃~4℃;储存于0℃~4℃的冷藏库内。

7.2.2 冻品的运输和储存应符合NY/T 1056的规定。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷冻车船运输,温度为-18℃以下;储存于-18℃以下的冷冻库内。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品头足类水产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3~4.6 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 污染物项目

单位为毫克每千克

序号	检验项目	指标	检验方法
1	甲基汞(以 Hg 计)	≤0.5	GB 5009.17
2	无机砷(以 As 计)	≤0.5	GB 5009.11
3	铅(以 Pb 计)	≤1.0	GB 5009.12
4	铬(以 Cr 计)	≤2.0	GB 5009.123
5	多氯联苯总量 ^a	≤0.5	GB 5009.190
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。			