



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3589.7—2013

出口食品中常见鱼类及其制品的鉴别方法
第 7 部分：鳕鱼成分检测
实时荧光 PCR 法

Identification of fish species in export food—
Part 7: Detection of cod fish ingredient—Real-time PCR method

2013-11-06 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

SN/T 3589《出口食品中常见鱼类及其制品的鉴别方法》共分为 7 部分：

- 第 1 部分：石斑鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 2 部分：安康鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 3 部分：鲑鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 4 部分：河豚鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 5 部分：黄鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 6 部分：金枪鱼成分检测 实时荧光 PCR 法；
- 第 7 部分：鳕鱼成分检测 实时荧光 PCR 法。

本部分为 SN/T 3589 的第 7 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中国检验检疫科学研究院、中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：张舒亚、高宏伟、李富威、杨捷琳、张瑞灏、蒋羽、顾顺樟、陈颖、吴亚君、韩建勋。

出口食品中常见鱼类及其制品的鉴别方法

第7部分：鳕鱼成分检测

实时荧光 PCR 法

1 范围

SN/T 3589 的本部分规定了出口食品中鳕鱼成分的实时荧光 PCR 检测方法。

本部分适用于食品中太平洋鳕鱼(*Gadus macrocephalus*)、大西洋鳕鱼(*Gadus morhua*)、黑线鳕(*Melanogrammus aeglefinus*)、青绿鳕(*Pollachius virens*)、蓝鳕(*Micromesistius poutassou*)、青鳕(*Pollachius pollachius*)、狭鳕(*Theragra chalcogramma*)、南非无须鳕(*Merluccius capensis*)、阿根廷无须鳕(*Merluccius hubbsi*)、北太平洋无须鳕(*Merluccius productus*)等鳕鱼及其制品鉴别的定性检测。

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 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 27403 实验室质量控制规范 食品分子生物学检测

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鳕鱼 cod

鳕形目(Order Gadiformes)鱼类,主要指鳕科(Gadidae)和无须鳕科(Merluccidae)的鱼类。

3.2

实时荧光 PCR real-time PCR

在 PCR 反应体系中加入荧光基团,利用荧光信号的积累实时监控整个 PCR 扩增过程。

3.3

Ct 值 cycle threshold value

每个反应管内的荧光信号达到设定的域值时所经历的循环数。

4 缩略语

DNA:脱氧核糖核酸(deoxyribonucleic acid)

dNTP:脱氧核苷酸三磷酸(deoxyribonucleoside triphosphate)

CTAB:十六烷基三甲基溴化铵(cetyltrimethylammonium bromide)

Tris:三(羟甲基)氨基甲烷[tris(hydroxymethyl)aminomethane]