

ICS 67.120.30  
B 51

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5329—2006

---

## 无公害食品 海捕鱼



060527000146

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：福建省水产技术推广总站、福建省水产研究所、农业部农产品质量安全中心。

本标准主要起草人：钟传明、叶玫、沈长春、丁保华、翁祖桐。

# 无公害食品 海捕鱼

## 1 范围

本标准规定了无公害食品海捕鱼的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于野生捕获后未经加工处理的活、鲜海水鱼和仅去内脏而未做其他处理的鲜海水鱼。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

## 3 要求

### 3.1 感官要求

#### 3.1.1 活鱼感官要求

3.1.1.1 鱼体健康,游动正常,无病态。

3.1.1.2 鱼体具有海水鱼类正常的体色和光泽;体态匀称,无畸形;鳞被完整,鳞片紧密。

3.1.1.3 具有海水鱼类固有气味,无油污等异味。

#### 3.1.2 鲜鱼感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

| 项 目 | 指 标  |
|-----|--|
| 外观  | 鳞片、鳍完整或较完整,鳞片不易脱落,允许中上层鱼类稍有破肚,体表黏液透明,呈固有色泽;眼球饱满,角膜透明或稍浑浊 |
| 鳃   | 鳃丝较清晰,色鲜红或暗红,黏液不浑浊                                       |
| 气味  | 呈正常鱼固有气味,无臭味、油污味、氨味等异味                                   |
| 组织  | 肌肉组织紧密,内脏清晰  |
| 杂质  | 无外来杂质,鱼体表及鳃部不得人工染色,不得有注水                                 |

### 3.2 鲜度指标