

ICS 67.120.30
B 51

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5058—2006
代替 NY 5058—2001

无公害食品 海水虾



060727000126

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对 NY 5058—2001《无公害食品 对虾》标准的修订,本次修订的主要内容为: 1) 标准的适用范围扩大为海水虾类; 2) 增加了亚硫酸盐、甲基汞限量的规定; 3) 多氯联苯限量改为 ≤ 2.0 mg/kg; 4) 删除了挥发性盐基氮、汞、六六六、滴滴涕、噁乙醇、呋喃唑酮、敌百虫的限量。

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:中国水产科学研究院、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:赵红萍、王联珠、马兵、李晓川、路世勇、江艳华、刘琪。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:NY 5058—2001。本次修订为第一次修订。

无公害食品 海水虾

1 范围

本标准规定了无公害海水虾的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)等品种的鲜、活养殖及捕捞海水虾类,其他品种的海水虾可参照执行。

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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- 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 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SN/T 0208 出口肉中十种磺胺残留量的检验方法

3 要求

3.1 感官要求

3.1.1 活海水虾

具有活海水虾本身固有色泽,体形正常,无畸形;活动敏捷,无病态;具海水虾固有气味,无异味。

3.1.2 鲜海水虾

鲜海水虾感官要求见表1。

表1 鲜海水虾感官要求

项 目	指 标
色 泽	虾体色泽正常、无红变,甲壳光泽较好,允许少量黑斑
形 态	虾体完整,允许有愈后伤疤和较小的刺擦伤
滋气味	气味正常,具海水虾固有鲜味,无异味
肌肉组织	肉质紧密有弹性

3.2 安全指标

海水虾的安全指标的规定见表2。