

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1070—2002

进出口贝类中记忆丧失性 贝类毒素检验方法

Method for the determination of amnesic shellfish
poison in shellfish for import and export

2002-01-16 发布

2002-06-01 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

本标准是按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第 1 单元：标准起草与表述规则 第 1 部分：标准编写的基本规定》及 SN/T 0001—1995《出口商品中农药、兽药残留量及生物毒素检验方法标准编写的基本规定》的要求而进行编写的。其中测定方法是参考有关文献中所载的贝类中记忆丧失性贝类毒素分析方法，经研究、改进和验证后，按规定格式编写的。在标准中同时制定了抽样方法和制样方法。

本标准测定低限是根据国际上对贝类中记忆丧失性贝类毒素的最高限量和本测定方法的灵敏度而制定的。

本标准的附录 A 为提示的附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国辽宁出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：唐守亭、卫锋、宋文斌、陈明生。

本标准首次发布。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

进出口贝类中记忆丧失性

贝类毒素检验方法

SN/T 1070—2002

Method for the determination of amnesic shellfish
poison in shellfish for import and export

1 范围

本标准规定了海产双壳类贝肉、贝柱、外套膜及其制品的记忆丧失性贝类毒素检验的抽样、制样和液相色谱测定方法。

本标准适用于进出口海产双壳类贝肉、贝柱、外套膜及其制品(不包括盐渍制品)的记忆丧失性贝类毒素的检验。

2 抽样和制样

2.1 检验批

以不超过 10 000 箱为一检验批,同一检验批以商品应具有相同的特征,如包装、标记、产地、规格和等级等。

2.2 抽样数量

表 1 不同批量抽样数量

批量/箱	最低抽样数/箱
150 及以下	3
151~3 200	8
3 201~10 000	13

2.3 抽样方法

按 2.2 规定的抽样箱数随机抽取,逐件开启。每箱至少取 500 g 作为原始样品,原始样品总量不得少于 2 kg。装入盛样器内,加封后,标明标记,及时送实验室。

2.4 分析样品的采集

分析样品要有充分的代表性,取样个数不少于 12 个贝类个体,即从 2 kg 混合样品中挑选良好的贝去壳,去壳肉量应达 200 g。对于个体过小的品种,则以去壳后肉量不少于 200 g 来决定采集个数。

2.5 试样制备

2.5.1 生鲜贝类

先用清水将贝壳外表彻底洗净,然后切断闭壳肌、开壳,用清水淋洗内部去除泥沙及其他外来物。将闭壳肌和连接在胶合部的组织分开,仔细取出贝肉,切勿割破肉体。开壳前不得加热或用麻醉剂。将收集的 200 g 贝肉置于 10 号筛子中沥水 5 min(不要使肉堆积),检出碎壳等杂物,将贝肉均质。

2.5.2 冷冻贝类

在室温下,使冷冻的样品(带壳或脱壳的)呈半冷冻状态,按 2.5.1 方法开壳、淋洗、取肉、均质。