

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 840—2004

---

## 绿色食品 虾

Green food shrimp

2004-08-25 发布

2004-09-01 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：国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：周德庆、李晓川、王联珠、郭春敏、谢焱、陈远惠、冷凯良。

## 绿色食品 虾

### 1 范围

本标准规定了绿色食品 虾的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品 活虾、鲜虾、速冻生虾(包括对虾科、长额虾科、褐虾科和长臂虾科各品种的虾)。冻虾的产品形式可以是冻全虾、去头虾、带尾虾和虾仁。

### 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 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- 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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制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
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量的测定方法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY 5172 无公害食品 水发水产品
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定
- SC/T 3019 水产品中喹乙醇残留量的检验方法
- SC/T 3020 水产品中己烯雌酚残留量的测定
- SC/T 3021 水产品中孔雀石绿残留量的测定
- SC/T 3022 水产品中呋喃唑酮残留量的检验方法
- SC/T 3113 冻虾

SC/T 3303 冻烤鳗

SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 绿色食品 green food

指遵守可持续发展原则,按照特定生产方式生产,经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的,无污染、安全、优质、营养类食品。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境要求和捕捞

虾生长水域应按 NY/T 391 的规定执行;捕捞方法应无毒、无污染。

#### 4.2 养殖虾的要求

##### 4.2.1 种质与培育条件

选择健康的亲本,亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定,不得使用转基因虾亲本。用水需沉淀、消毒,使整个育苗过程呈封闭性,无病原带入;种苗培育过程中不使用禁用药物;并投喂高质量、无污染饵料。种苗出场前,进行检疫消毒。

##### 4.2.2 养殖管理

4.2.2.1 养殖密度:应采用健康养殖、生态养殖方式,确定合适的放养密度,防止疾病爆发。

4.2.2.2 饲料及饲料添加剂质量:应选择使用高效、适口性好和稳定性高的优质饲料,饲料和饲料添加剂的使用符合 NY/T471 的规定。

##### 4.2.3 养殖用药

养殖用药物应按 NY/T 755 的规定执行。

#### 4.3 虾的加工

原料虾应是绿色食品,加工企业的质量管理按 SC/T 3009 的规定执行,食品添加剂的使用按 NY/T 392 的规定执行,加工用水按 GB 5749 的规定执行。

#### 4.4 感官要求

##### 4.4.1 活虾

a) 活对虾具有本身固有的色泽和光泽,体形正常,无畸形,活动敏捷,无病态;

b) 活罗氏沼虾具有本身固有的淡蓝色的体色和光泽,无病态,活动敏捷。

##### 4.4.2 鲜虾

鲜对虾应按表 1 的规定执行。

表 1 鲜对虾的感官要求

项 目	指 标
色 泽	1) 色泽正常、无红变,甲壳光泽较好 2) 尾扇不允许有轻微变色,自然斑点不限 3) 卵黄按不同产期呈现自然色泽,不允许在正常冷藏中变色
形 态	1) 虾体完整,连接膜可有一处破裂,但破裂处虾肉只能有轻微裂口 2) 不允许有软壳虾

表 1 (续)

项 目	指 标
滋味、气味	气味正常,无异味,具有对虾的固有鲜味
肌肉组织	肉质紧密有弹性
杂质	虾体清洁,未混入任何外来杂质,包括触鞭、甲壳、附肢等
水煮试验	具有对虾特有的鲜味,口感肌肉组织紧密有弹性,滋味鲜美

## 4.4.3 其他种类的鲜虾

可参照表 1 要求执行。

## 4.4.4 虾的加工品

冻虾产品的虾体大小均匀,无干耗、无软化现象;单冻虾产品的个体间应易于分离,冰衣透明光亮;块冻虾冻块平整不破碎,冰被清洁并均匀盖没虾体。冰衣、冰被用水按 GB 5749 规定执行,冻虾感官应符合 SC/T 3113 的一级品的要求,其他产品应满足相应的行业标准的要求。

## 4.5 理化要求

活虾、鲜虾、冻虾及加工品的理化要求按表 2 规定执行。

表 2 虾的理化要求

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤15 (淡水虾) ≤20 (海水虾)
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5(淡水虾)
无机砷,mg/kg	≤0.5(海水虾鲜品)
总汞,mg/kg	≤0.20
铅,mg/kg	≤0.2
镉,mg/kg	≤0.05
多氯联苯,mg/kg	≤0.2
敌百虫,mg/kg	不得检出
六六六,mg/kg	≤0.05
滴滴涕,mg/kg	≤0.05
土霉素、金霉素(以总量计),mg/kg	≤0.05
磺胺类药物(以总量计),mg/kg	不得检出
氯霉素,μg/kg	不得检出(≤0.3)
甲醛,mg/kg	<10.0
呋喃唑酮,μg/kg	不得检出
喹乙醇,mg/kg	不得检出
溴鼠菊酯,mg/kg	不得检出
噁喹酸,mg/kg	不得检出
己烯雌酚,mg/kg	不得检出
孔雀石绿,mg/kg	不得检出



4.6 微生物学要求

微生物学要求按表 3 规定执行

表 3 虾的微生物指标

项 目	指 标
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出(海水虾)

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将试样倒在白色陶瓷盘或不锈钢工作台上,按本标准 4.4 的规定逐项进行感官检验。当不能确定产品质量时,进行水煮试验,并测定挥发性盐基氮。

5.2 水煮试验

在容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,取约 100 g 用清水洗净的虾,放入容器中,盖上盖,煮 5 min 后,打开盖,嗅蒸汽气味,再品尝肉质。

5.3 样品制备

按要求取足够尾数的鲜活虾(制备的样品至少 400 g),去虾头、虾皮、肠腺体,得到整条虾肉。将所取得的虾肉立即用绞肉机绞碎,绞肉机的孔径应在 1.5 mm~3 mm 之间。使用组织捣碎机时,打碎数分钟。用于微生物项目检验的样品,按 GB/T 4789.20 规定执行。

5.4 理化指标的测定

5.4.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定执行。

5.4.2 总砷、无机砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.4.3 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.4.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.4.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.4.6 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定执行。

5.4.7 敌百虫

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

5.4.8 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.4.9 土霉素、金霉素

按 SC/T 3015 规定执行。

5.4.10 磺胺类药物

按 SN 0208 规定执行。

## 5.4.11 氯霉素

按 SC/T 3018 规定执行。

## 5.4.12 甲醛

按 NY 5172 附录 A 执行。

## 5.4.13 呋喃唑酮

按 SC/T 3022 规定执行。

## 5.4.14 噻乙醇

按 SC/T 3019 规定执行。

## 5.4.15 溴氰菊酯

按 GB/T 14929.4 规定执行。

## 5.4.16 噁喹酸

按 SC/T 3303 规定执行。

## 5.4.17 己烯雌酚

按 SC/T 3020 规定执行。

## 5.4.18 孔雀石绿

按 SC/T 3021 规定执行。

## 5.5 微生物指标检验

## 5.5.1 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定执行。

## 5.5.2 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 规定执行。

## 5.5.3 副溶血性弧菌

按 GB/T 4789.7 规定执行。

## 6 检验规则

## 6.1 组批

活、鲜虾以同一条船上相同虾种的虾,同一时间、同一起来源(同一虾池或同一养殖场)或同一班次加工生产的产品为一批次。

## 6.2 抽样

## 6.2.1 感官检验抽样

按检验批随机抽样,每批在 500 kg 以内的抽取 50 只,每增加 500 kg 增抽 10 只,增加数量不足 500 kg 的也增抽 10 只。

## 6.2.2 理化指标检验抽样

按检验批随机抽样,每批在 500 kg 以内的抽取 4 kg,每增加 500 kg 增抽 1 kg,增加数量不足 500 kg 的也增抽 1 kg。虾体清洗后,去头、剥壳、抽肠腺,将所得虾肉绞碎混合均匀后作为试样,试样不得少于 400g。

## 6.3 检验分类

## 6.3.1 出厂(场)检验

每批产品应进行出厂(场)检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目按本标准中 4.4 的规定执行。

## 6.3.2 型式检验

下列情形时应进行型式检验,所检验项目按本标准中4.4、4.5、4.6的规定执行

- a) 新捕捞(养殖)区域捕捞的对虾等,申请绿色食品认证及其年度抽查的产品;
- b) 养殖虾正常生产时,每年至少进行一次型式检验;
- c) 对虾捕捞(养殖)区域条件发生变化,可能影响产品质量时;
- d) 出厂(场)检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构或行业主管当局提出进行型式检验要求时。

#### 6.4 判定规则

感官检验项目应全部符合4.4条规定;有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格;检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判定本批产品不合格。

理化指标有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格;检验结果中有两项及两项以上不合格,则判定本批产品不合格。

微生物指标的检验结果中有一项指标不合格,则判定本批产品不合格,不得复验。

### 7 标志、标签、包装、运输与贮存

#### 7.1 标志、标签

##### 7.1.1 标志

每批产品应有绿色食品标志,按有关规定执行。

##### 7.1.2 标签

标签按GB 7718的规定执行,标明虾的品名、产地及生产(捕捞)日期等。

#### 7.2 包装

按NY/T 658的规定执行,注明标准号;活虾应有充氧和保活设施,鲜虾应装于无毒、无味、便于冲洗的箱中,确保虾的鲜度及虾体的完好。

#### 7.3 运输

活虾运输要有保活设施,应做到快装、快运、快卸;鲜虾用冷藏或保温车船运输,保持虾体温度在0℃~4℃之间。所有虾产品的运输工具应清洁卫生,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

#### 7.4 贮存

活虾贮存中应保证虾所需氧气充足;鲜虾应贮存于清洁库房,防止虫害和有害物质的污染及其他损害,贮存时保持虾体温度在0℃~4℃之间。冻虾应贮存在-18℃以下,应满足保持良好品质的条件。