

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1050—2006

---

### 绿色食品 龟鳖类

Green food tortoise turtle

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。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准主要起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、上海市水产品质量监督检验站。

本标准主要起草人：孟瑾、韩奕奕、张春林、孙振中、肖雨、杨岚、蔡颖、吴榕。

## 绿色食品 龟鳖类

### 1 范围

本标准规定了绿色食品龟鳖的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品龟鳖类活体。

### 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 5009.19  | 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定      |
| GB/T 5009.123 | 食品中铬的测定               |
| GB 7718       | 预包装食品标签通则             |
| NY/T 391      | 绿色食品 产地环境技术条件         |
| 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/T 896      | 绿色食品 产品抽样准则           |
| SC/T 1010     | 中华鳖人工繁殖与饲养技术规程        |
| 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 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测方法      |
| SC/T 3303     | 冻烤鳗                   |
| SC/T 9001     | 人造冰                   |
| SN 0125       | 出口肉及肉制品中敌百虫残留量的检验方法   |
| SN 0208       | 出口肉中十种磺胺类残留量检验方法      |

### 3 要求

#### 3.1 产地环境和捕捞工具

产地环境应符合 NY/T 391 的要求;捕捞工具应无毒、无污染。

#### 3.2 养殖

##### 3.2.1 种质与培育条件

3.2.1.1 选择健康的亲本,亲本的质量应符合 SC/T 1010 的规定,不得使用转基因龟鳖亲本。

3.2.1.2 苗种繁育过程呈封闭性,繁育地应水源充足,水质清新,进、排水方便,进、排水应分开。养殖用水需经沉淀和规范消毒。

3.2.1.3 苗种出场前需经检疫和消毒,苗种应体态正常、个体健壮、无病无伤。

3.2.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式;饲料及饲料添加剂的使用应按 NY/T 471 的规定执行;渔药使用应按 NY/T 755 的规定执行。

3.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标  |  |
|-----|--|--|
|     | 鳖  | 龟  |
| 外观  | 体表完整无损,裙边宽而厚,体质健壮,爬行、游泳动作自如、敏捷,同品种、同规格的鳖,个体均匀、体表清洁 | 体表完整无损,体质健壮,爬行、游泳动作自如、敏捷,同品种、同规格的龟,个体均匀、体表清洁 |
| 色泽  | 保持活体状态固有体色   |  |
| 气味  | 无异味  |  |
| 组织  | 肌肉紧密有弹性  |  |

3.4 卫生指标

应符合表 2 中的规定。

表 2 卫生指标

单位为毫克每千克

| 项 目                     | 指 标            |
|-------------------------|----------------|
| 无机砷(以 As 计)             | ≤0.5           |
| 总汞(以 Hg 计)              | ≤0.5           |
| 甲基汞                     | ≤0.2           |
| 铅(以 Pb 计)               | ≤0.3           |
| 镉(以 Cd 计)               | ≤0.05          |
| 铬(以 Cr 计)               | ≤2.0           |
| 六六六(HCH)                | ≤0.05          |
| 滴滴涕(DDT)                | ≤0.05          |
| 敌百虫(trichlorfon)        | ≤0.1           |
| 土霉素(oxytetracycline)    | ≤0.1           |
| 金霉素(chlortetracycline)  | ≤0.1           |
| 四环素(tetracycline)       | 不得检出(≤0.05)    |
| 磺胺类(以总量计)(sulfonamides) | 不得检出(≤0.005)   |
| 氯霉素(chloramphenicol)    | 不得检出(≤0.000 3) |
| 呋喃唑酮(furazolidone)      | 不得检出(≤0.001)   |
| 恶唑酸(oxilinic acid)      | 不得检出(≤0.04)    |

表 2 (续)

| 项 目                      | 指 标                   |
|--------------------------|-----------------------|
| 己烯雌酚(diethylstilbestrol) | 不得检出( $\leq 0.0006$ ) |
| 孔雀石绿(malachite green)    | 不得检出( $\leq 0.002$ )  |

注:农药、兽药最高残留限量和污染物限量应符合国家相关规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官

在光线充足、无异味环境、能保证龟鳖正常活动的温度条件下进行。将鳖腹部朝上,背部朝下放置于白瓷盘中,数秒钟内立即翻正,视为体质健壮,否则体质弱;用手拉龟鳖的后腿,有力回缩的视为体质健壮,否则体质弱;用手将龟鳖头和颈部拉出背甲外,能迅速缩回甲内的视为体质健壮;若颈部粗大,不易缩回甲内的为病龟鳖;用手轻压腹甲,腹部皮肤向外膨胀的为浮肿龟鳖或脂肪肝病龟鳖。

### 4.2 卫生指标

#### 4.2.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 4.2.2 总汞、甲基汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

#### 4.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

#### 4.2.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

#### 4.2.5 铬

按 GB/T 5009.123 的规定执行。

#### 4.2.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定执行。

#### 4.2.7 敌百虫

按 SN 0125 的规定执行。

#### 4.2.8 土霉素、金霉素、四环素

按 SC/T 3015 的规定执行。

#### 4.2.9 磺胺类

按 SN 0208 的规定执行。

#### 4.2.10 氯霉素

按 SC/T 3018 的规定执行。

#### 4.2.11 呋喃唑酮

按 SC/T 3022 的规定执行。

#### 4.2.12 恶唑酸

按 SC/T 3303 的规定执行。

#### 4.2.13 己烯雌酚

按 SC/T 3020 的规定执行。

#### 4.2.14 孔雀石绿

按 SC/T 3021 的规定执行。

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 5 检验规则 |                                       |
| 5.1 组批 | 按同时捕捞、同一来源(同一养殖池或同一养殖场)的龟鳖为同一检验批次。    |
| 5.2 抽样 | 活体抽样:按 NY/T 896 的规定执行。同类样本个数不得少于 3 个。 |

5.3 检验分类

5.3.1 交收检验

每批产品应进行出场(厂)检验。出场(厂)检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目按本标准 3.3 的要求逐项检验。

5.3.2 型式检验

对本标准中 3.3、3.4 的规定的全部要求进行检验。一般情况下,同一类产品的型式检验每年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 国家产品质量监督检验机构或主管部门提出型式检验要求;
- c) 更改主要饲料或关键养殖方式;
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- e) 新建养殖场(厂)或生产环境发生较大变化;
- f) 养殖产品正常生产时,每一养殖周期至少一次型式检验;捕捞产品,在同一区域捕捞的产品至少一次型式检验。

5.4 判定规则

- 5.4.1 检验项目全部符合本标准要求时,判为合格品。
- 5.4.2 感官检验有三项不符合或有严重病灶的,则为不合格品,不必再进行卫生指标的检测。
- 5.4.3 检验结果有一项指标不合格时,应重新自同批产品中加倍抽样进行复验,以复验为准,仍不合格的,则判该批为不合格品。

6 标签和标志

标签按 GB 7718 的规定执行,应标明产品名称、产地、生产单位和地址、出场(厂)日期、批号和产品标准号。应正确标注绿色食品标志。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 NY/T 658 的要求。活体采用小布袋、麻袋、竹筐、木箱、塑料箱和塑料桶等。包装容器应坚固、洁净、无毒和无异味,并具有良好的排水、透气条件,箱内垫充物应清洗、消毒、无污染。

7.1.2 活体装运前应停食 1 d~2 d。

7.1.3 活体包装,每只应固定隔离,避免相互挤压、撕咬。常用包装方法有:

- 小布袋、麻袋包装:取与龟鳖大小相近的小布袋,1 只小布袋装 1 只龟鳖,扎紧袋口,再放入其他容器或布袋中,每袋重约 20 kg;
- 竹筐、木箱和塑料箱包装:装运前,容器底部先垫一层无毒的新鲜水草,装上一层龟鳖,再铺一层水草,固紧封盖,严防龟鳖逃跑,一般可装 3 层~5 层,重约 20 kg;
- 特制箱子,分隔包装:箱子周围有出水孔及透气孔,运输途中应适当淋水,保持龟鳖湿润。夏

季运输时,箱内上方存放冰块降温,降温用冰符合 SC/T 9001 的规定。

## 7.2 运输

活的龟鳖运输应用冷藏车或其他有降温装置的运输设备。运输工具在装活体前应清洗,并用高锰酸钾溶液消毒,做到洁净、无毒、无异味,严防运输污染。

运输途中,应有专人管理,随时检查运输包装情况,观察温度和水草(垫充物)的湿润程度,一般每隔数小时应淋水 1 次,以保持龟鳖皮肤湿润。淋水的水质应符合 NY/T 391 的规定。

## 7.3 贮存

活的龟鳖可在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱等水体中暂养,暂养用水应符合 NY/T 391 的规定。

贮存过程中应轻运轻放,避免挤压与碰撞,并不得脱水;贮运过程中应严防蚊子叮咬、曝晒。

---