

ICS 67.120.30  
B 50

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 841—2012  
代替 NY/T 841—2004

---

## 绿色食品 蟹

Green food—Crab

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 841—2004《绿色食品 蟹》。与 NY/T 841—2004 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 将总砷项目改为无机砷;
- 将总汞项目改为甲基汞;
- 修改镉的限量值;
- 删除了六六六、滴滴涕的项目;
- 删除了甲醛项目;
- 将土霉素、金霉素项目改为土霉素、金霉素和四环素;
- 修改了多氯联苯的限量值,并增加了 PCB 138 和 PCB 153 的限量值;
- 将呋喃唑酮的项目改为硝基呋喃类代谢物;
- 将噻啶酸的项目改为喹诺酮类药物;
- 增加了五氯酚钠项目;
- 删除沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌项目。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、江苏溧阳市长荡湖水产良种科技有限公司、蓬莱京鲁渔业有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:周德庆、张瑞玲、潘洪强、王轰、牟伟丽、朱兰兰、孙永、翟毓秀。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 841—2004。

## 绿色食品 蟹

### 1 范围

本标准规定了绿色食品蟹的要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于绿色食品蟹,包括淡水蟹活品、海水蟹活品及其初加工冻品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 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 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定  
 GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定  
 GB/T 22331 水产品中多氯联苯残留量的测定 气相色谱法  
 NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件  
 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 1055 绿色食品 产品检验规则  
 NY/T 1056 绿色食品 贮存运输规则  
 SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定  
 SC/T 3016 水产品抽样方法  
 SC/T 3020 水产品中己烯雌酚残留量的测定  
 SC/T 3030 水产品中五氯苯酚及其钠盐残留量的测定 气相色谱法  
 SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定  
 SC/T 8139 渔船设施卫生基本条件  
 农业部[2003]第31号令 水产养殖质量安全管理规定  
 农业部783号公告—1—2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法  
 农业部958号公告—12—2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法  
 农业部1077号公告—1—2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法  
 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 要求

#### 3.1 产地环境和捕捞

原产地的环境和生长水域按 NY/T 391 的规定执行;捕捞工具应无毒、无污染。渔船应符合 SC/T 8139 的有关规定。

### 3.2 养殖要求

#### 3.2.1 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,不应使用转基因蟹亲本。种质基地水源充足、无污染,进排水方便,用水需沉淀、消毒,水质清新,使整个育苗过程呈封闭式,无病原带入;种苗培育过程中杜绝使用禁用药物;投喂营养平衡,质量安全的饵料。种苗出场前,苗种无病无伤、体态正常、个体健壮,进行检疫消毒后方可出场。

#### 3.2.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式,按农业部[2003]第31号令的规定执行;渔药使用应按NY/T 755和国家的有关规定执行。

### 3.3 感官要求

#### 3.3.1 淡水蟹

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		指标	检测方法
体色	背	青色、青灰色、墨绿色、青黑色、青黄色或黄色等固有色泽	用目测、手指压、鼻嗅的方式按 要求逐项检验,抽样方法按 SC/T 3016 的规定执行
	腹	白色、乳白色、灰白色或淡黄色、灰色、黄色等固有色泽	
甲壳		坚硬,光洁,头胸甲隆起	
螯、足		一对螯足呈钳状,掌节密生黄色或褐色绒毛,四对步足,前后缘长有金色或棕色绒毛	
蟹体动作		活动有力,反应敏捷	
鳃		鳃丝清晰,无异物,无异臭味	

#### 3.3.2 海水蟹

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	指标	检测方法
外观	体表色泽正常、有光泽,脐上部无胃印	用目测、手指压、鼻嗅的方式按 要求逐项检验,抽样方法按 SC/T 3016 的规定执行
滋、气味	具有活蟹固有气味,无异味	
腮	鳃丝清晰,呈灰白色或微褐色,无异味	
活力	反应灵敏,行动敏捷、有力,步足与躯体连接紧密	
水煮试验	具海水蟹固有的鲜美滋味、无异味,肌肉组织紧密、有弹性	

#### 3.3.3 冻品

应符合表3的规定。

表3 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	色泽正常,无黑斑或其他变质异色。腹面甲壳洁白、有光泽,脐上部无胃印	用目测、手指压、鼻嗅的方式按 要求逐项检验,抽样方法按 SC/T 3016 的规定执行
组织及形态	体形肥满,品质新鲜。提起蟹体时螯足和步足硬直,与躯体连接紧密,腹部紧贴中央沟,用手指压腹部有坚实感。肉质紧密有弹性,蟹黄不流动。有双螯,残缺的步足不得超过2只,并不得集中于一侧	
气味和口味	蒸煮后具有蟹固有的鲜味,肉质紧密,无氨味及其他不良气味和口味	
其他	无污染,无泥沙杂质	

### 3.4 理化要求

应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标	检测方法
挥发性盐基氮 <sup>a</sup> , mg/100 g	≤15	SC/T 3032
<sup>a</sup> 仅适用于冻品。		

### 3.5 污染物限量、渔药残留限量

污染物、渔药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量、渔药残留限量

项 目	指 标	检测方法
铅, mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
土霉素、金霉素、四环素(以总量计), mg/kg	≤0.10	SC/T 3015
磺胺类(以总量计), mg/kg	不得检出(<0.01)	农业部 958 号公告—12—2007
硝基呋喃类代谢物, μg/kg	不得检出(<0.5)	农业部 783 号公告—1—2006
溴氰菊酯, mg/kg	不得检出(<0.0025)	GB/T 5009.162
喹诺酮类药物, μg/kg	不得检出(<1.0)	农业部 1077 号公告—1—2008
五氯酚钠 <sup>a</sup> , mg/kg	不得检出(<0.001)	SC/T 3030
<sup>a</sup> 仅适用于河蟹。		

### 3.6 生物学限量

应符合表 6 的规定。

表 6 生物学限量

项 目	指 标	检测方法
寄生虫(蟹奴)	不得检出	将试样放在白色搪瓷盘中,打开蟹体,肉眼观察或放大镜、解剖镜镜检

## 4 检验规则

申请绿色食品认证的蟹产品,应按照本标准 3.3~3.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求按 NY/T 1055 的规定执行。

## 5 标志和标签

### 5.1 标志

每批产品应标注绿色食品标志,其标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定执行。

### 5.2 标签

标签按 GB 7718 的规定执行。

## 6 包装、运输与贮存

### 6.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行,活蟹可将蟹腹部朝下整齐排列于蒲包或网袋中,每包可装蟹 10 kg~15 kg,蒲包扎紧包口,网袋平放在篓中压紧加盖,贴上标识。

### 6.2 运输

应符合 NY/T 1056 的有关规定。要求按等级分类,活蟹在低温清洁的环境中装运,保证鲜活。运

输工具在装货前应清洗、消毒,做到洁净、无毒、无异味。运输过程中,防温度剧变、挤压、剧烈震动,不得与有害物质混运,严防运输污染。

### 6.3 贮存

应符合 NY/T 1056 的有关规定。活体出售,贮存于洁净的环境中,也可在暂养池暂养,要防止有害物质的污染和损害。暂养水应符合 NY/T 391 的要求。

**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**绿色食品蟹产品认证检验规定**

A.1 表 A.1 规定了除 3.3~3.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品蟹产品认证检验必检项目**

序号	项 目	指 标	检测方法
1	无机砷,mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
2	甲基汞,mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.17
3	镉,mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.15
4	多氯联苯 <sup>a</sup> ,mg/kg PCB 138 PCB 153	≤2.0 ≤0.5 ≤0.5	GB/T 22331
5	氯霉素,μg/kg	不得检出(<0.3)	GB/T 20756
6	己烯雌酚,μg/kg	不得检出(<0.6)	SC/T 3020
7	孔雀石绿,μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 19857
<sup>a</sup> 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

A.2 如蟹产品的食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。