

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2109—2011

绿色食品 鱼类休闲食品

Green food—Fish snack

2011-09-01 发布

2011-12-01 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—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国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：国家水产品质量监督检验中心、中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人：周德庆、朱兰兰、赵峰、耿冠男、刘楠、孙永。

绿色食品 鱼类休闲食品

1 范围

本标准规定了绿色食品鱼类休闲食品的术语和定义、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鱼类休闲食品,主要包括以鱼和鱼肉为主要原料进行生产加工,开袋即食的调味鱼干、鱼脯、鱼松、鱼粒、鱼块等;本标准不适用于鱼类罐头制品、鱼类膨化食品、鱼骨制品等。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.28—2003 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29—2003 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.97—2003 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 842 绿色食品 鱼
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1053 绿色食品 味精
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3025 水产品中甲醛的测定

SC/T 3041 水产品中苯并[a]芘的测定 高效液相色谱法

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鱼类休闲食品 fish snack

以鲜或冻鱼及鱼肉为主要原料直接或经过腌制、熟制、干制、调味等工艺加工制成的开袋即食产品。

4 要求

4.1 加工原料

应符合 NY/T 842 的规定。

4.2 加工辅料

食用盐应符合 NY/T 1040 的规定；食用糖应符合 NY/T 422 的规定；味精应符合 NY/T 1053 的规定；其他辅料应符合相应标准的规定。

4.3 食品添加剂

应符合 NY/T 392 的规定。

4.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.5 加工

加工过程的卫生要求及加工企业质量管理，应符合 SC/T 3009 的规定。

4.6 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官

分类	指 标		
	色 泽	滋味及气味	组织状态
鱼松	具有本品应有的正常色泽	滋味适宜，有鱼香味，无焦糊味，无异味	口感肉质细腻、疏松，韧性适中，无僵丝，无结块
鱼脯	具有本品应有的正常色泽	具有该品种鱼的特有滋味，无油脂酸败及其他异味	组织紧密，外形平整，厚薄适宜，形体相对完整，无僵片，无结块
鱼粒	具有本品应有的正常色泽	具有该品种鱼应有的滋味	组织紧密，软硬适中，质地均匀，无粉质感
其他	具有本品应有的正常色泽	具有该品种鱼的特有滋味，无油脂酸败及其他异味	组织紧密，软硬适中，质地均匀

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	
真空包装类	≤40
其他	≤22
盐分, %	≤6

4.9 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.1
甲基汞, mg/kg	
鱼类(不包括食肉鱼类)及其他类	≤0.5
食肉鱼类(鲨鱼、旗鱼、金枪鱼、梭鱼等)	≤1.0
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤30.0
苯并(a)芘, μg/kg	≤5
糖精钠, g/kg	不得检出(<0.000 15)
环己基氨基磺酸钠, g/kg	不得检出(<0.002)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	不得检出(<0.001)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	≤1.0
甲醛, mg/kg	≤10.0
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤130
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.6

4.10 微生物学指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物学指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤30 000
大肠菌群, MPN/g	≤0.3
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌、致泻大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌)	不得检出

5 试验方法

5.1 感官检验

取至少三个包装的样品,将试样平摊于白色搪瓷平盘内,在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,用眼、鼻、口、手等感觉器官检验。

5.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.3 理化指标检验

5.3.1 水分

NY/T 2109—2011

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3.2 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

5.4 卫生指标检验

5.4.1 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.4.2 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.4.3 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.4.4 甲基汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.4.5 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

5.4.6 苯并(a)芘

按 SC/T 3041 的规定执行。

5.4.7 糖精钠

按 GB/T 5009.28—2003 第一法 高效液相色谱法的规定执行。

5.4.8 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97—2003 第一法 气相色谱法的规定执行。

5.4.9 苯甲酸及其钠盐

按 GB/T 5009.29—2003 第一法 气相色谱法的规定执行。

5.4.10 山梨酸及其钾盐

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

5.4.11 甲醛

按 SC/T 3025 的规定执行。

5.4.12 酸价

按 GB/T 5009.44 的规定执行。

5.4.13 过氧化值

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

5.5 微生物检验

5.5.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.5.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

5.5.3 致病菌

沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌分别按 GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.6、GB/T 4789.7、GB 4789.10 和 GB 4789.30 的规定执行。

6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

7 标志、标签

7.1 标志

包装上应标注绿色食品标志,标志设计和使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

7.2 标签

按 GB 7718 的规定执行。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装及包装材料按 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输、贮存

运输及贮存按 NY/T 1056 的规定执行。
