

ICS 67.120.30
X 20

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1514—2020

代替 NY/T 1514—2007

绿色食品 海参及制品

Green food—Sea cucumber and its processed products

2020-08-26 发布

2021-01-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1514—2007《绿色食品 海参及制品》。与 NY/T 1514—2007 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了标准适用范围,感官中干海参和即食海参的外观、色泽和组织要求,多氯联苯和磺胺类总量指标要求,微生物限量;
- 增加了加工海参所用原料和加工用水的要求,生产过程的规定,冻干海参的感官和理化指标要求,理化指标中附盐、水溶性总糖、复水后干重率、含沙量、pH、固形物及其指标要求,污染物指标铬、N-二甲基亚硝胺及其指标要求,以及四环素、金霉素及其指标值;
- 删除了海参液及其要求;

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业农村部乳品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、山东省绿色食品办公室、山东省乳山市白沙滩镇在礼冷藏厂、山东富瀚海洋科技有限公司、天津市滨海新区东源水产品有限公司。

本标准主要起草人:闫磊、张志华、刘忠、王馨、李卓、戴洋洋、王春天、朱洁、张燕、王佳佳、程艳宇、王紫竹、张金环。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1514—2007。

绿色食品 海参及制品

1 范围

本标准规定了绿色食品海参及制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本标准适用于绿色食品海参及制品,包括活海参、盐渍海参、干海参、冻干海参和即食海参。

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 191 包装储运图示标志
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10—2015 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786—2006 罐头食品的检验方法
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31602—2015 食品安全国家标准 干海参
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3215—2014 盐渍海参
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干海参 dried sea cucumber

以刺参等海参为原料,经去内脏、煮制、盐渍(或不盐渍)、脱盐(或不脱盐)、干燥等工序制成的产品或以盐渍海参为原料,经脱盐(或不脱盐)、干燥等工序制成的产品。

[GB 31602—2015,定义 2.1]

3.2

复水后干重率 dry weight ratio after rehydration

干海参复水后,再烘干所得到的干物质质量的百分率。

[GB 31602—2015,定义 2.2]

3.3

冻干海参 lyophilized sea cucumber

以鲜活海参、冷冻海参、盐渍海参等为原料,经真空冷冻干燥等工序制成的产品。

4 要求

4.1 产地环境

天然捕捞海参应来源于无污染的海域,养殖海参的产地环境应符合 NY/T 391 的要求。

4.2 原料要求

4.2.1 盐渍海参、干海参和即食海参应使用绿色食品活海参为原料。

4.2.2 食用盐应符合 NY/T 1040 的要求。

4.2.3 加工用水为生活饮用水或清洁海水,水质应符合 NY/T 391 的要求。

4.3 生产过程

4.3.1 应符合 GB/T 27304 的要求。

4.3.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求,禁止使用甲醛。

4.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求					检验方法
	活海参	盐渍海参	干海参	冻干海参	即食海参	
外观	体形完整,肉质肥满,表面无溃烂现象	体形完整,肉质肥满,切口较整齐	体形肥满,刺参棘挺直、整齐、无残缺,个体坚硬,切口整齐,表面无损伤,嘴部基本无石灰质露出	外观完整,海参刺基本无残缺,表面无损伤	体形完整,肉质肥厚,刺挺直,切口整齐,表面无损伤	在光线充足、无异味、清洁卫生环境中,剪开至少 3 个无涨袋和破损的样品袋,平摊于白搪瓷盘内,目测外观、色泽和组织

表 1 (续)

项目	要 求					检验方法
	活海参	盐渍海参	干海参	冻干海参	即食海参	
色泽	具有活海参的自然色泽	具有盐渍海参的自然色泽	黑褐色、黑灰色或黄褐色等自然色泽,表面或有白霜,色泽较均匀	黑灰色或灰白色,色泽均匀	黑褐色、黑灰色或灰色,色泽较均匀	
组织	肉质厚实,有弹性	肉质紧密,有弹性	复水后形体饱满,肉质厚实,弹性及韧性好,刺参棘挺直无残缺	复水后形体饱满,肉质厚实,弹性及韧性好,刺参棘挺直无残缺	肉质软硬适中,有弹性,适口性好	
气味与滋味	具有本品固有的气味与滋味,无异味					打开包装嗅气味,即食产品尝滋味
杂质	无肉眼可见泥沙或其他外来杂质					在光线充足、无异味、清洁卫生环境中,剪开至少 3 个无涨袋和破损的样品袋,平摊于白搪瓷盘内,目测杂质

4.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标				检验方法
	盐渍海参	干海参	冻干海参	即食海参	
水分, g/100 g	≤65	≤12	≤12	≤85	GB 5009.3
盐分(以 NaCl 计), g/100 g	≤20	≤20	≤1.0	≤10	SC/T 3011
蛋白质, g/100 g	≥12	≥55	≥70	—	GB 5009.5
附盐(以 NaCl 计), g/100 g	≤3.0	—	—	—	SC/T 3215—2014 中 4.6
水溶性总糖, g/100 g	—	≤3	—	—	GB 31602—2015 中附录 A
复水后干重率, g/100 g	—	≥60	—	—	GB 31602—2015 中附录 A
含沙量, g/100 g	—	≤2	—	—	GB 31602—2015 中附录 A
固形物	—	—	—	与标识相符	GB/T 10786—2006 中 4.2.2.2
pH	—	—	—	6.5~8.5	GB 5009.237

4.6 兽药残留限量和食品添加剂限量

兽药残留和食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 兽药残留及食品添加剂限量

项 目	指 标	检验方法
磺胺类总量, μg/kg	不得检出(<1.0)	农业部 1077 号公告—1—2008
氯霉素, μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 20756
硝基呋喃代谢物, μg/kg	不得检出(<0.25)	农业部 783 号公告—1—2006
金霉素, mg/kg	不得检出(<0.05)	GB/T 21317
土霉素, mg/kg	不得检出(<0.05)	GB/T 21317
四环素, mg/kg	不得检出(<0.05)	GB/T 21317
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a , mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28

^a 仅适用于即食海参。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照 4.4~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

预包装产品按 GB 7718 及 GB 28050 的规定执行。

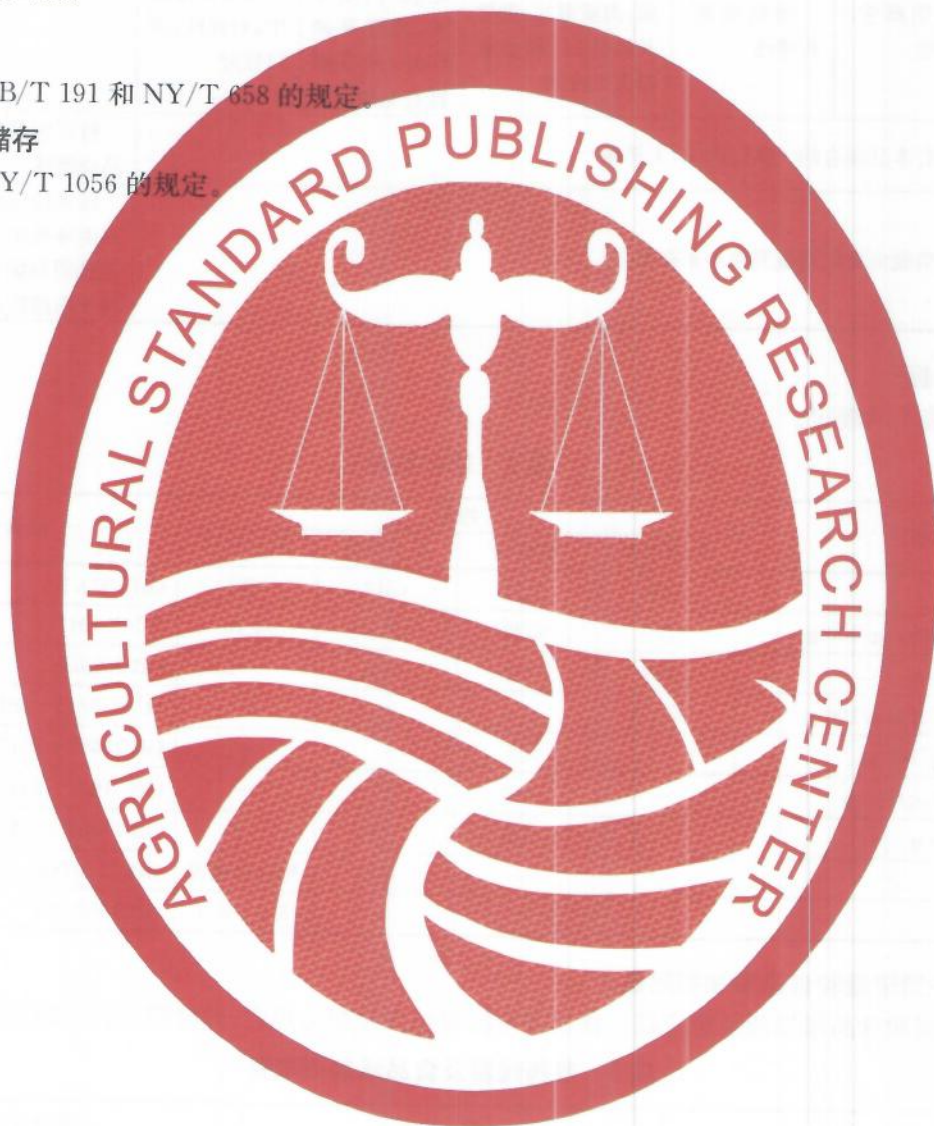
7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。



附 录 A
(规范性附录)
绿色食品海参及制品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.4~4.7 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 污染物和食品添加剂项目

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	甲基汞(以 Hg 计)	≤0.5	GB 5009.17
2	无机砷(以 As 计)	≤0.5	GB 5009.11
3	铅(以 Pb 计)	≤0.5	GB 5009.12
4	镉(以 Cd 计)	≤0.5	GB 5009.15
5	铬(以 Cr 计)	≤2.0	GB 5009.123
6	多氯联苯 ^a	≤0.5	GB 5009.190
7	N-二甲基亚硝胺	≤0.004	GB 5009.26
8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^b	≤1 000	GB 5009.28
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 的总和计。 ^b 仅适用于即食海参。			

表 A.2 微生物项目

序号	致病菌	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	沙门氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.4
2	金黄色葡萄球菌 ^a	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10—2015 第二法
3	副溶血性弧菌 ^a	5	1	100 MPN/g	1 000 MPN/g	GB 4789.7
4	商业无菌 ^b	符合商业无菌				GB 4789.26
注: <i>n</i> 为同一批次产品采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。						
^a 仅适用于即食海参。 ^b 仅适用于罐头类即食海参。						

中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 海参及制品

NY/T 1514—2020

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15千字

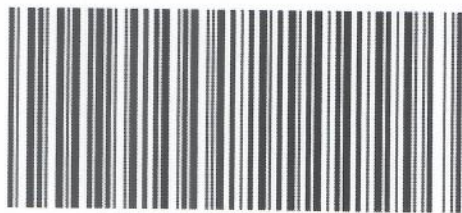
2020年12月第1版 2020年12月北京第1次印刷

书号: 16109·8303

定价: 18.00元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 1514—2020