

ICS

DB36

江西省地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

绿色食品 上高鳊

Live and fresh Shangao variegated carp

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西省质量技术监督局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规定起草。

本标准由江西省农业厅提出。

本标准由江西省质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：江西省水产技术推广站、江西科技师范大学、上高县隆信渔业专业合作社、江西华昊水产养殖有限公司

本标准主要起草人：戴银根、赵利、袁美兰、陈诗伟、陈丽丽、闻德辉

绿色食品 上高鳙

1 范围

本标准规定了绿色食品 上高鳙鱼 (*Aristichthys nobilis*) 的规格、产品要求、检验规则、结果判定、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于鲜活上高鳙鱼的规格和产品质量的评定。

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，仅所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 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB/T 4789.6-2003 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- [GB/T 5009.5-2010 食品中蛋白质的测定](#)
- GB/T 5009.6-2003 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11-2003 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12-2010 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15-2003 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17-2003 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18-2003 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19-2008 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.124-2003 食品中氨基酸的测定
- GB/T 5009.190-2006 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11607-1989 渔业水质标准
- GB/T 14929.4-1994 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量的测定方法
- GB/T 18654.2-2008 养殖鱼类种质检验 第2部分：抽样方法
- GB/T 18654.3-2008 养殖鱼类种质检验 第3部分：性状测定
- GB/T 20361-2006 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- SC/T 3022-2004 水产品中呋喃唑酮残留量的测定 液相色谱法
- SC/T 3015-2002 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016-2004 水产品抽样方法
- SC/T 3018-2004 水产品中氯霉素残留量的测定 气相色谱法
- SC/T 3025-2006 水产品中甲醛的测定
- SC/T 3031-2006 水产品中挥发酚残留量的测定 分光光度法
- SC/T 3032-2007 水产品中挥发性盐基氮的测定
- 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 水产品中硫胺类药物残留量的测定 液相色谱法
 农业部1007号公告-5-2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法
 农业部1163号公告-9-2009 水产品中己烯雌酚残留检测 气相色谱-质谱法

3 规格

按鱼体体重划分规格，见表1。

表1 鱼体规格

种类	大规格, g	中等规格, g
上高鳙鱼	≥2000	≥1000

4 产品要求

4.1 感官指标要求

感官指标要求见表2。

表2 感官指标要求

项目	一级品	二级品
活动（活鱼）	对水流刺激反应敏感，身体摆动有力	对水流刺激反应欠敏感，身体乏力
体表	鱼体具固有色泽和光泽，鳞片完整、不易脱落，体态匀称，不畸形。	鱼体光泽稍差，鳞片易脱
鳃	色鲜红或紫红，鳃丝清晰，无异味，无粘液或有少量透明粘液	色淡红或暗红，粘液发暗，但仍透明鳃丝稍有粘连，无异味及腐败臭
眼	眼球明亮饱满，稍突出，角膜透明	眼球平坦，角膜略浑浊
肌肉	结实，有弹性	肉质稍松弛，弹性略差
肛门	紧缩不外凸（雌鱼产卵期除外）	发软，稍突出
内脏（鲜活）	无印胆现象	允许微印胆

4.2 理化指标

理化指标要求见表3。

表3 理化指标要求

项目	限量
粗蛋白, g/100g	≥17
粗脂肪, g/100g	≥1.7
氨基酸总量, g/100g	≥15
必需氨基酸总量, g/100g	≥6

鲜味氨基酸总量, g/100g	≥5
十四碳酸 (14:0), g/100g	0.042
十四碳烯酸 (14:1), g/100g	0.008
棕榈酸 (16:0), g/100g	0.446
棕榈油酸 (16:1), g/100g	0.081
硬脂酸 (18:0), g/100g	0.144
油酸 (18:1), g/100g	0.394
亚油酸 (18:2), g/100g	0.046
亚麻酸 (18:3), g/100g	0.063
花生酸 (20:4), g/100g	0.041
二十碳一烯酸 (20:1), g/100g	0.028
二十碳二烯酸 (20:2), g/100g	0.010
二十碳三烯酸 (20:3), g/100g	0.006
花生四烯酸 (20:4), g/100g	0.066
二十碳五烯酸 (20:5), g/100g	0.093
二十四碳酸 (24:0), g/100g	0.028
二十二碳六烯酸 (22:6), g/100g	0.122
单不饱和脂肪酸总量, g/100g	0.511
多不饱和脂肪酸总量, g/100g	0.406
K, mg/kg	4106.9
P, mg/kg	2400
Zn*, mg/kg	4.31
Ca, mg/kg	401.4
Na, mg/kg	325.3
Mg, mg/kg	296.6
Mn*, mg/kg	0.48
Cu*, mg/kg	0.32
Sr*, mg/kg	0.16
Fe*, mg/kg	2
Ge*, mg/kg	0.00045
挥发性盐基氮, mg/100g (活体不检)	≤10.0
挥发酚, mg/kg	≤0.2

4.3 安全卫生指标

卫生指标应符合GB 2733-2005的规定。质量安全要求见表4。

表4 质量安全要求

项目	指标
汞（甲基汞），mg/kg	≤0.2
砷（无机砷），mg/kg	≤0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.05
氟（以F计），mg/kg	≤2.0
土霉素、金霉素（以总量计），mg/kg	≤0.05
氯霉素，μg/kg	不得检出
喹乙醇，mg/kg	不得检出
孔雀石绿，μg/kg	不得检出
磺胺嘧啶，mg/kg	≤0.005
磺胺甲基嘧啶，mg/kg	≤0.005
磺胺二甲基嘧啶，mg/kg	≤0.005
磺胺噻唑，μg/kg	≤10
磺胺喹啉，mg/kg	≤0.005
磺胺甲基异噻唑，mg/kg	≤0.005
磺胺多辛，μg/kg	≤10
磺胺异噻唑，μg/kg	≤10
溴氰菊酯，μg/kg	不得检出
甲醛，mg/kg	<10
六六六，mg/kg	≤0.05
滴滴涕，mg/kg	≤0.05
多氯联苯，mg/kg	≤0.2
敌百虫，mg/kg	不得检出
己烯雌酚，mg/kg	不得检出
呋喃唑酮，mg/kg	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出
注：其他农药、兽药应符合国家有关规定	

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，对鱼体按照4.1的要求逐项检验。气味评定时，切开鱼体的3处~5处，嗅气味判定。

5.2 体重测定

按GB/T 18654.3的规定执行。

5.3 挥发性盐基氮的测定

按SC/T 3032的规定执行。

5.4 氨基酸的测定

按GB/T 5009.124的规定执行。

5.5 粗蛋白的测定

按GB/T 5009.5的规定执行。

5.6 粗脂肪的测定

按GB/T 5009.6的规定执行。

5.7 汞的测定

按GB/T 5009.17的规定执行。

5.8 砷的测定

按GB/T 5009.11的规定执行。

5.9 铅的测定

按GB/T 5009.12的规定执行。

5.10 镉的测定

按GB/T 5009.15的规定执行。

5.11 氟的测定

按GB/T 5009.18的规定执行。

5.12 土霉素的测定

按SC/T 3015的规定执行。

5.13 氯霉素的测定

按SC/T 3018的规定执行。

5.14 喹乙醇的测定

按SC/T 3018的规定执行。

5.15 孔雀石绿的测定

按GB/ T 20361的规定执行

5.16 溴氰菊酯的测定

按GB/T 14929.4的规定执行。

5.17 水产品中磺胺类药物残留量的测定

按农业部958号公告-12-2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定。

5.18 甲醛的测定

按SC/T 3025-2006的规定执行。

5.19 六六六的测定

按GB/ T5009.19-2008的规定执行。

5.20 滴滴涕的测定

按GB/ T5009.19-2008的规定执行。

5.21 多氯联苯的测定

按GB/ T5009.190-2006的规定执行。

5.22 敌百虫的测定

按GB/ T5009.20-2003的规定执行。

5.23 已烯雌酚的测定

按农业部1163号公告-9-2009的规定执行。

5.24 呋喃唑酮的测定

按SC/ T3022-2004的规定执行。

5.25 致泻大肠埃希氏菌的测定

按GB/ T4789.6-2003的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

养殖活产品以同一池或同一养殖场中养殖条件相同的产品为一检验批。

6.1.2 抽样方法

按SC/ T3016的规定执行

6.1.3 试样制备

按SC/ T3016中附录C的规定执行。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批次产品应进行出厂检验。出厂检验由生产者或买卖双方共同执行,检验项目为规格与感官检验。

6.2.2 型式检验

有下情形之一者应进行型式检验，检验项目为本标准规定的全部项目。

- a) 新建养殖场养殖的相应种类；
- b) 养殖条件发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 有关行政主管部门和买方提出型式检验的要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少进行一次同期性检验。

6.3 判定规则

6.3.1 活、鲜品的感官检验所检项目应全部符合 4.1 条规定；结果的判定按 SC/T3016 标准表 1 的规定执行。

6.3.2 安全指标的检验结果中有一项指标不合格，则判本批产品不合格。

7 结果判定

7.1 规格检验

规格检验应符合3的规定。

7.2 感官指标

感官指标检验项目应符合4.1的规定，合格样本数符合SC/T 3016-2004表A.1的规定，则判为批合格。

7.3 理化指标

所检项目的结果全部符合4.2的规定，判定为合格；检验结果中有一项及一项以上指标不合格，则判定本批次产品不合格。

7.4 卫生指标

所检项目的结果全部符合4.3的规定，判定为合格；检验结果中有一项及一项以上指标不合格，则判定本批次产品不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

鲜鱼外包装应标明产品的名称、产地、生产者和出厂日期。

8.2 包装

8.2.1 包装材料

所有包装材料应坚固、洁净、无毒和无异味。

8.2.2 包装要求

鲜鱼应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中，维持鱼体温度在0℃~4℃；避免外力损伤鱼体，确保鱼的鲜度和鱼体的完好。

8.3 吊养和运输

吊养和活鱼运输的用水应符合GB 11607-1889的规定。鲜鱼用冷藏或保温车船运输，保持鱼体温度在0℃~4℃之间。运输工具洁净、无毒、无异味，严防运输污染。

8.4 贮存

活鱼贮存及暂养水应符合GB 11607-1889的规定，温度保持在30℃以下，并有充足供氧条件。鲜鱼贮存时保持鱼体温度在0℃~4℃之间。贮存环境应洁净、无毒、无异味、无污染，符合卫生要求。
