

ICS 67.120.30

B 51

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5154—2002

---

## 无公害食品 近江牡蛎

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业  
行业标准  
无公害食品 近江牡蛎  
NY 5154—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

\*

书号: 155066·2-14637

网址 [www.bzcs.com](http://www.bzcs.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：广西水产研究所。

本标准主要起草人：陈晓汉、李咏梅、余晓丽、黄钧、刘军义、梁万文。

# 无公害食品 近江牡蛎

## 1 范围

本标准规定了无公害食品近江牡蛎的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于近江牡蛎(*Crassostrea rivularis* Gould)活体和贝肉,其他种类的牡蛎活体和贝肉可参照执行。

## 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 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- GB 17378.6 海洋监测规范 第6部分:生物体分析
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- SC/T 9001 人造冰
- SN 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法
- SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法

## 3 要求

### 3.1 感官要求

活体、贝肉感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求	适用产品类型
外观	表面干净无泥污;外壳完整,允许边缘有少量破损	活体
活力	离水时双壳闭合有力	活体
气味	具有近江牡蛎特有的气味,无异味、臭味	活体、贝肉
组织	生鲜蛎肉呈乳白色或灰白色,有弹性	活体、贝肉
水煮蛎肉	具有近江牡蛎特有的鲜味和口感,无异味、臭味	活体、贝肉