

ICS 67.120.30
B 52

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5166—2002

无公害食品 鳊

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

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：江苏省淡水水产研究所、中国水产科学研究院珠江水产研究所、江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：吴光红、费志良、朱晓华、卢迈新、蒋原、沈美芳、葛家春、吴蓓琦、黄樟翰。

无公害食品 鳊

1 范围

本标准规定了无公害食品鳊的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于鳊(*Siniperca chuatsi* Basilewsky)的活鱼、鲜鱼。

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/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- 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
- NY 5029—2001 无公害食品 猪肉
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- NY 5070—2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- SC/T 3303—1997 冻烤鳊
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法
- SN 0530 出口肉品中呋喃唑酮残留量的检验方法 液相色谱法

3 要求

3.1 感官要求

3.1.1 活鳊

鱼体健康,游动活泼;鱼体呈鳊固有形状、体色,具光泽;体态匀称;鳞片紧密。

3.1.2 鲜鳊

鲜鳊感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	指 标
体态	体态匀称。
体表	鱼体呈固有体色和光泽;鳞片完整,不易脱落。
鳃	鳃丝清晰,色鲜红或紫红,无粘液或有少量透明粘液,无异味。
眼球	眼球饱满,角膜透明。
气味	气味正常,无异味,具有鳊固有气味。
组织	肌肉结实,有弹性,内脏清晰,无腐败变质。

3.2 安全指标