

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2109—2023

代替 NY/T 2109—2011

绿色食品 鱼类休闲食品

Green food—Fish snack food

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 2109—2011《绿色食品 鱼类休闲食品》，与 NY/T 2109—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围、术语和定义、加工辅料要求、加工用水要求(见第 1 章、3.1、4.2、4.3,2011 年版的第 1 章、3.1、4.2、4.4)；
- b) 更改了感官指标(见 4.5 表 1,2011 年版的表 1)；
- c) 增加了组胺指标(见 4.6 表 2)；
- d) 删除了酸价、过氧化值指标(见 2011 年版的表 3)；
- e) 更改了铅的限量值(见 4.7 表 3,2011 年版的表 3)；
- f) 增加了 L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、双乙酸钠(又名二醋酸钠)指标(见表 3,表 A.1)；
- g) 增加了锡、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯指标(见表 A.1)；
- h) 增加了磺胺类、喹诺酮类、新霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物、氯霉素、阿苯达唑、多西环素、氟苯尼考指标(见表 3、表 A.1)；
- i) 更改了微生物指标(见表 4、表 A.2、表 A.3,2011 年版的表 4)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：唐山市农产品质量安全检验检测中心、中国水产科学研究院黄海水产研究所、农业农村部农产品质量安全风险评估实验站(唐山)、唐山海都水产食品有限公司、黑龙江省原生食品有限公司、中国绿色食品发展中心、农业农村部渔业环境及水产品质量监督检验测试中心(西安)。

本文件主要起草人：张丽芳、段晓然、史海涛、庞学良、李艺、张贵杰、周德庆、刘艳辉、杨元昊、葛凯、李梁、盛勇、高英、李卫东、曹欣宇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2011 年首次发布为 NY/T 2109—2011；

——本次为第一次修订。



绿色食品 鱼类休闲食品

1 范围

本文件规定了绿色食品鱼类休闲食品的术语和定义,要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品鱼类休闲食品,包括以鲜、冻鱼和鱼肉为主要原料熟制而成的可直接食用的调味鱼干、鱼脯、鱼松、鱼粒、鱼块、鱼片等,不适用于即食生制鱼类制品、鱼类罐头食品、鱼糜制品、鱼骨制品、熏烤鱼类制品、明火烤制鱼类制品、油炸鱼类制品等。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 4789.2 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 大肠菌群计数

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 4789.10 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 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5009.277 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/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 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法
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 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 842 绿色食品 鱼
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 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
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

鱼类休闲食品 fish snack food

以鲜、冻鱼和鱼肉为主要原料,添加或不添加辅料,经烹调或干制等工艺熟制而成的可直接食用的鱼类制品。

4 要求

4.1 原料要求

应符合 NY/T 842 的要求。

4.2 辅料要求

应符合相应绿色食品标准及食品安全国家标准的要求。

4.3 加工用水

应符合 NY/T 391 的要求。

4.4 生产过程

生产过程中的卫生要求应符合 GB 20941 的要求,企业质量管理应符合 SC/T 3009 的要求。

4.5 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|--------------------------------------|--|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的正常滋味、气味,无油脂酸败及其他异味 | |
| 状态 | 具有该产品正常的形状和组织状态,无正常视力可见的外来杂质,无霉变、无虫蛀 | |

4.6 理化要求

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|--|--------------------------|---------------------|
| 水分,g/100 g | ≤40(真空包装食品) | GB 5009. 3 中直接干燥法 |
| | ≤22(其他包装食品) | |
| 盐分(以 NaCl 计),% | ≤6 | SC/T 3011 |
| 组胺,mg/100 g | ≤40(高组胺鱼类 ^a) | GB 5009. 208 中液相色谱法 |
| | ≤20(不含高组胺鱼类) | |
| ^a 高组胺鱼类:指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。 | | |

4.7 污染物限量、食品添加剂限量和兽药残留限量

应符合相关绿色食品标准及食品安全国家标准的要求,同时应符合表 3 的要求。

表 3 污染物、食品添加剂及兽药残留限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---|--------------|---------------------|
| 铅(以 Pb 计),mg/kg | ≤0.3 | GB 5009.12 |
| 二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计),mg/kg | ≤30.0 | GB 5009.34 |
| 甲醛,mg/kg | ≤10.0 | SC/T 3025 |
| 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/kg | 不得检出(<0.005) | GB 5009.28 液相色谱法 |
| 糖精钠(以糖精计),g/kg | 不得检出(<0.005) | GB 5009.28 液相色谱法 |
| 环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计),g/kg | 不得检出(<0.010) | GB 5009.97 液相色谱法 |
| L-α-天冬氨酸-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺(又名阿力甜),mg/kg | 不得检出(<5.0) | GB 5009.263 |
| 磺胺类,μg/kg | 不得检出(<1.0) | 农业部 1077 号公告—1—2008 |
| 喹诺酮类,μg/kg | 不得检出(<1.0) | 农业部 1077 号公告—1—2008 |
| 新霉素,μg/kg | 不得检出(<100) | GB/T 21323 |
| 注 1:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。 | | |
| 注 2:环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计)的测定参考 GB 5009.97 液相色谱法。 | | |

4.8 微生物限量

应符合相关绿色食品标准及食品安全国家标准的规定,同时应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------------------|---------|-----------|
| 菌落总数,CFU/g | ≤30 000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群,MPN/g | <3.0 | GB 4789.3 |
| 注:样品的采样及处理以最新国家标准为准。 | | |

4.9 净含量

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

4.10 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的要求。

5 检验规则

申报绿色食品应按照本文件中 4.5~4.9 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 的要求,出厂检验内容应包括组胺、水分、盐分、菌落总数、大肠菌群。

6 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的要求。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的要求。

附 录 A
(规范性)
绿色食品鱼类休闲食品申报检验项目

表 A. 1～表 A. 3 规定了除 4. 5～4. 9 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品鱼类休闲食品生产实际情况,绿色食品鱼类休闲食品申报检验时还应检验的项目。

表 A. 1 污染物、食品添加剂及兽药残留项目

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|--|---|--------------------|
| 镉(以 Cd 计),mg/kg | ≤0. 1 | GB 5009. 15 |
| 甲基汞(以 Hg 计),mg/kg | ≤0. 5(鱼类制品,肉食性鱼类制品除外) ≤1. 0(肉食性鱼类制品) | GB 5009. 17 |
| 无机砷(以 As 计),mg/kg | ≤0. 1 | GB 5009. 11 |
| 锡 ^a (以 Sn 计),mg/kg | ≤250 | GB 5009. 16 |
| 铬(以 Cr 计),mg/kg | ≤2. 0 | GB 5009. 123 |
| 苯并[a]芘 ^b ,μg/kg | ≤5. 0 | GB 5009. 27 |
| N-二甲基亚硝胺,μg/kg | ≤4. 0 | GB 5009. 26 |
| 多氯联苯 ^c ,mg/kg | ≤0. 5 | GB 5009. 190 |
| 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg | ≤1. 0 | GB 5009. 28 中液相色谱法 |
| 双乙酸钠(又名二醋酸钠),g/kg | ≤1. 0 | GB 5009. 277 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^d ,g/kg | ≤0. 3 | GB 5009. 263 |
| 孔雀石绿,μg/kg | 不得检出(<0. 5) | GB/T 19857 |
| 硝基呋喃类代谢物 ^e ,μg/kg | 不得检出(<0. 5) | GB/T 21311 |
| 氯霉素,μg/kg | 不得检出(<0. 1) | GB/T 20756 |
| 阿苯达唑,μg/kg | ≤100 | GB 29687 |
| 多西环素,μg/kg | ≤100 | GB/T 21317 |
| 氟苯尼考,μg/kg | ≤1 000 | GB/T 20756 |
| 注:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。 | | |
| ^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。 ^b 仅适用于烘烤水产品。 ^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 ^d 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。 ^e 硝基呋喃类代谢物包括 3-氨基-2 恶唑酮(AOZ)、5-吗啉甲基-3-氨基-2-氨基-2-恶唑烷基酮(AMOZ)、1-氨基-乙内酰脲(AHD)和氨基脲(SEM)。 | | |

表 A. 2 预包装鱼类制品中致病菌项目

| 项目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|--|----------|----------|----------|----------|------------|
| | <i>n</i> | <i>c</i> | <i>m</i> | <i>M</i> | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 4 |
| 注 1:样品的采样及处理以最新国家标准为准。 注 2:计量称重鱼类产品参考预包装鱼类制品中致病菌项目。 注 3: <i>n</i> 为同一批产品应采集的样品件数; <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得到限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |

表 A.3 散装即食鱼类制品中致病菌项目

| 散装即食鱼类制品类别 | 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------------------|-------------|--------------|-------------|
| 热处理散装鱼类制品 | 沙门氏菌 | 0/25 g | GB 4789. 4 |
| | 金黄色葡萄球菌 | ≤1 000 CFU/g | GB 4789. 10 |
| 部分或未经热处理散装即食鱼类制品 | 沙门氏菌 | 0/25 g | GB 4789. 4 |
| | 金黄色葡萄球菌 | ≤1 000 CFU/g | GB 4789. 10 |
| | 单核细胞增生李斯特氏菌 | 0/25 g | GB 4789. 30 |
| 其他散装即食鱼类制品 | 沙门氏菌 | 0/25 g | GB 4789. 4 |
| | 单核细胞增生李斯特氏菌 | 0/25 g | GB 4789. 30 |
| 注:样品的采样及处理以最新国家标准为准。 | | | |