

ICS 67.120.30
CCS X 20

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2975—2025

代替 NY/T 2975—2016

绿色食品 头足类水产品

Green food—Cephalopoda aquatic product

2025-12-09 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 2975—2016《绿色食品 头足类水产品》，与 NY/T 2975—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了人工养殖的生产过程要求(见 4.2.2)；
- b) 更改了感官指标要求(见 4.3 表 1, 2016 年版的 4.3 表 1、表 2、表 3)；
- c) 更改了甲醛的检测方法(见 4.5 表 3, 2016 年版的 4.5 表 5)；
- d) 更改了挥发性盐基氮指标的检验范围和检验方法(见 4.4 表 2, 2016 年版的 4.4 表 4)；
- e) 更改了多氯联苯指标的限量值(见附录 A 表 A.1, 2016 年版的附录 A 表 A.1)；
- f) 增加了氯霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物指标限量值及其检验方法(见附录 A 表 A.1)。

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：唐山海都水产食品有限公司、唐山市农产品质量安全检验检测中心、农业农村部农产品质量安全风险评估实验站(唐山)、中国绿色食品发展中心、中国水产科学研究院黄海水产研究所、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)、潍坊海润华辰检测技术有限公司、荣成市润通水产有限公司、中国水产舟山海洋渔业有限公司。

本文件主要起草人：闫艳华、康俊杰、王雅静、宋晓、阴明杰、王雪松、裴小亮、杨硕、郝立武、马增晖、邓海军、高福辉、刘楠、王珊珊、马越、张芊、周德庆、杨元昊、孙敬军、张俊峰、李娜、郭丽辉、阚秋霞、张爱兵、冯俊亮、张鹤鹏、刘爱丽、李卫东、刘亚飞、孙洪帅、陈云云、李蕊、谷守国、周丽娜、薄会娜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016 年首次发布为 NY/T 2975—2016；

——本次为第一次修订。



绿色食品 头足类水产品

1 范围

本文件规定了绿色食品头足类水产品的要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于海洋捕捞和人工养殖的乌贼目(*Sepioidea*)所属的各种乌贼(又称墨鱼,如乌贼、金乌贼、微鳍乌贼、曼氏无针乌贼等);枪乌贼目(*Teuthoidea*)所属的各种鱿鱼(又称枪乌贼、柔鱼、笔管等);八腕目(*Octopoda*)所属的各种章鱼及蛸(如船蛸、长蛸、短蛸、真蛸等)的生鲜品(含活体)和冷冻品。

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 包装储运图形符号标志
- 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 5009.123 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.307 食品安全国家标准 食品中甲醛的测定
- 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 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- 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 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- 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
- NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范
- SC/T 3025 水产品中甲醛的测定
- 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
- 国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 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

单冻 individual quick freezing(IQF)

个体快速冻结。即水产品个体在相互不黏结的情况下快速冻结的方法。

3.2

块冻 block quick freezing(BQF)

水产品个体在相互黏结的情况下快速冻结的方法。

3.3

干耗 moisture loss

冻结水产品冻藏过程中的失水现象。

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产过程

4.2.1 海洋捕捞

海洋捕捞后的头足类水产品不应在阳光下直晒、风干或接触有害物质,海洋捕捞的其他要求应符合 NY/T 1891 的规定,食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.2.2 人工养殖

种苗的亲本质量应符合国家或行业有关种质标准规定;种苗培育及养殖过程呈封闭式管理,无病原带入,不得使用禁用药物及化合物,渔药使用应符合 NY/T 755 的规定;养殖基地水源充足,环境无污染,产品达到捕捞标准后开始捕捞和加工,食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

种类	项目	指标	检验方法
生鲜品 (含活体)	外观	外皮完整且呈固有颜色、鲜亮有色泽,肉色呈珍珠白或石灰色,背部及腹部呈青白色或微红色,鱿鱼可有紫色点,乌贼表皮的墨汁易擦去,无变色	在光线充足、无异味的环境下,将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,目测外观和杂质,鼻闻气味,手测组织。蒸煮试验时,先将容器中加入约 500 mL 饮用水,煮沸,然后将预先用清水洗净且切成 3 cm×3 cm 大小的约 200 g 样品投入沸水中,加盖蒸煮 3 min 后,开盖,闻气味,品尝肉质
	黏连度	表皮与肉黏连,肌肉组织紧密有弹性	
	质地	肉质非常紧密或紧密,触须/腕足:较难撕开	
	气味	新鲜并具有特有香味或海藻味,无酸味、腐败、腐臭	
	杂质	无外来杂质	
	蒸煮试验	具有海鲜的固有香味,口感肌肉组织紧密,有弹性,滋味鲜美,无异味	
冷冻品	单冻	冰衣完整,晶莹透明,薄厚均匀,表面清洁,内脏去除干净,无损伤,个体间易分离,形体完整,胴体大小均匀,排列整齐,无干耗、软化和可见杂质	在光线充足、无异味的环境下,将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,目测冰衣,外观和杂质,手测组织。待样品完全解冻后,按照生鲜品的所有感官项目进行检验
	块冻	冻块平整、坚实、无缺损,表面清洁,冰衣完整,晶莹透明。形体完整,大小均匀,排列整齐,无干耗、软化和可见杂质	

4.4 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
挥发性盐基氮 ^a , mg/100g	≤18	GB 5009. 228
^a 不适用活体产品		

4.5 污染物限量和食品添加剂限量

应符合国家标准及相关绿色食品标准的规定,同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤1.0	GB 5009. 15
甲醛, mg/kg	≤10.0	GB 5009. 307(第二法)

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的要求,检验方法按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照文件中 4.3~4.6 及附录 A 所确定的项目进行抽样检验,抽样按 NY/T 896 的规定执行。每批产品交收(出厂)前,都应进行检验,检验内容包括包装、标签、净含量、感官和挥发性盐基氮,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

按 GB 7718 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。生鲜品和冷冻品在物流过程中应符合 GB/T 24616 的规定。活体应使用环保的保活设施,鲜品应装于无毒、无味的保温容器中,并放置足量的碎冰,使容器内温度维持在 0℃~4℃。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。生鲜品和冷冻品的物流过程应符合 GB/T 24616 的规定。暂养和运输用水应符合 NY/T 391 的规定。

附 录 A

(规范性)

绿色食品头足类水产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品的生产实际情况,绿色食品头足类水产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、兽药残留项目

项目	指标	检验方法
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^b ,μg/kg	≤20	GB 5009.190
氯霉素,μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 22338
孔雀石绿,μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 19857
硝基呋喃类代谢物 ^c ,μg/kg	不得检出(<0.25)	农业部 783 号公告—1—2006
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。		
^b 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		
^c 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)。		