

DB41

河南省地方标准

DB41/T 325—2015
代替 DB41/T 325—2003

南湾鳙鱼

地方标准信息服务平台

2015-12-30 发布

2016-03-01 实施

河南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DB41/T 325-2003《南湾鳙鱼》，与 DB41/T 325-2003相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准的范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 删除了名称与分类；
- 删除了主要生物学特性；
- 增加了环境条件要求；
- 增加了鱼种要求；
- 增加了生长期要求；
- 增加了规格要求；
- 增加了感官要求；
- 增加了理化指标要求；
- 增加了污染物限量要求；
- 增加了渔药残留限量要求；
- 修改了检测方法；
- 增加了检验规则；
- 增加了标志、包装、运输和贮存。

本标准由河南省农业厅水产局提出。

本标准起草单位：信阳农林学院、信阳市南湾水库管理局、信阳市质量技术监督局。

本标准主要起草人：杨治国、李自荣、胡安华、吴永香、曾鹏、苏凯。

本标准于2003年9月首次发布，2015年12月第一次修订。

南湾鳙鱼

1 范围

本标准规定了南湾鳙鱼 (*Aristichthys nobilis nanwan*) 的术语和定义、要求、检验规则、判定规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于信阳南湾水库生产的鳙鱼。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 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/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 11778 鳙鱼苗、鱼种
- GB 17718 鳙
- GB/T 18654.11 养殖鱼类种质检验 第11部分:肌肉中主要氨基酸含量的测定
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 27638-2011 活鱼运输技术规范
- GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3025 水产品中甲醛的测定
- SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定
- SC/T 9401 水生生物增殖放流技术规程
- 农业部公告第783号-3 水产品中敌百虫残留量的测定

农业部公告第958号-14 水产品中氯霉素、甲砒霉素、氟甲砒霉素残留量的测定 气相色谱-质谱法

农业部公告第1025号-17 动物源性食品中呋喃唑酮残留标示物残留检测 酶联免疫吸附法

农业部公告第1077号-1 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

农业部公告第1077号-5 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法

农业部公告第1163号-9 水产品中己烯雌酚残留检测 气相色谱-质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南湾鳙鱼

自然生态条件下，在南湾水库水域中生活史达一年以上的具有特定品质的鳙鱼商品鱼。

3.2

人工放流

用人工方式向公共水域（如饮用水水源地）投放水生生物苗种或亲体的活动。

4 要求

4.1 环境条件

南湾水库位于淮河支流颍河的上游，属于亚热带向暖温带过渡的大陆性季风气候，雨量充沛，雨热同季，多年平均气温16.1℃，多年平均降雨量1144mm，多年平均太阳辐射量为497kJ/cm²，多年平均日照时数2180h。南湾水库为丘陵湖泊型水库，流域面积1100km²，库区面积66.14km²，平均水深7.43m，最大水深29.99m。流域内生物多样性丰富，森林覆盖率达89%以上。库区多年平均水温16.8℃，最低水温3.2℃，最高水温32.8℃。南湾水库流域的土壤、水质、大气质量应符合NY/T 391的规定。

4.2 鱼种

人工放流的鳙鱼鱼种，其种质特征应符合GB 17718的规定。鱼种来源、鱼种质量应符合GB 11778和SC/T 9401的规定，体重规格>0.3kg/尾。

4.3 生长期

放流的鱼种在南湾水库中的连续生长期不低于1年。

4.4 规格

按鱼体重量划分规格，指标见表1。

表1

规格	体重，kg/尾	检测方法
大	>5	抽样按 SC/T 3016 的规定执行。 迅速吸去鱼体表面附带的水滴，用精度 10g 的电子秤逐尾称重。
中	3~5	
小	2~3	

4.5 感官

4.5.1 活鱼

鱼体健康，体态匀称，游动活泼；鱼体具有鳊鱼固有的色泽和光泽，无异味；鳞片完整、紧密，无鱼病症状。

抽样按SC/T 3016的规定执行。在光线充足、无异味的环境条件下，按要求逐项检验。

4.5.2 鲜鱼

鲜鱼感官见表2。

表2

项目	指标	检测方法
鱼体	体态匀称、无畸形，鱼体完整、无破肚，肛门紧缩或稍有凸出	抽样按 SC/T 3016 的规定执行。 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，按要求逐项检验。
体表	鱼体具有鳊鱼固有的色泽和光泽，鳞片紧密、不易脱落，体表黏液透明、无异味	
眼	眼球明亮饱满，角膜清晰透明	
鳃	鳃丝清晰，呈鲜红或暗红色，仅有少量黏液	
肌肉	组织致密、有弹性	
内脏	无印胆现象	
气味	体表和鳃丝具淡水鱼特有气味，无异味	
水煮实验	具有鲜淡水鱼固有的香味，口感肌肉组织有弹性，滋味鲜美，无异味	在容器中加入适量饮用水，将水煮沸后，取适量鱼肉用清水洗净，放入容器中，加盖，煮熟后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质
注：气味评定时，撕开或用刀切开鱼体的3处~5处，嗅气味后判定		

4.6 理化指标

理化指标见表3。

表3

项目	指标	检测方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤20.0	SC/T 3032

4.7 营养指标

营养指标见表4。

表4

项目	指标	检测方法
水分，%	76.00±2.30	GB 5009.3
蛋白质，%	18.79±1.12	GB 5009.5
脂肪，%	1.08±0.10	GB/T 5009.6

表4 (续)

项目	指标	检测方法
灰分, %	5.30±0.13	GB 5009.4
天冬氨酸, %	≥1.50	GB/T 18654.11
丝氨酸, %	≥0.65	
谷氨酸, %	≥2.45	
甘氨酸, %	≥0.85	
丙氨酸, %	≥1.00	
脯氨酸, %	≥0.55	
肌苷酸, mg/kg	≥116.90	HPLC法
鸟苷酸, mg/kg	≥17.60	HPLC法
锌(Zn), mg/kg	≥2.75	GB/T 5009.14
硒(Se), mg/kg	≥0.10	GB 5009.93

4.8 污染物限量

污染物限量指标见表5。

表5

项目	指标	检测方法
铅(Pb), μg/kg	≤200	GB 5009.12
无机砷, μg/kg	≤100	GB/T 5009.11
甲基汞, μg/kg	≤200	GB/T 5009.17
镉(Cd), μg/kg	≤100	GB 5009.15
铬(Cr), mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
氟, mg/kg	≤2.0	GB/T 5009.18

4.9 渔药残留限量

渔药残留限量指标见表6。

表6

项目	指标	检测方法
氯霉素, μg/kg	不得检出	农业部 958 号公告-14
磺胺类药物 (以总量计), μg/kg	不得检出	农业部1077号公告-1
四环素类药物 (以总量计), μg/kg	≤100	SC/T 3015
诺喹酮类代谢物, μg/kg	不得检出	农业部1077号公告-1
硝基呋喃代谢物, μg/kg	不得检出	农业部1025号公告-17
噻乙醇代谢物, μg/kg	不得检出	农业部1077号公告-5
敌百虫, μg/kg	不得检出	农业部783号公告-3
甲醛, μg/kg	不得检出	SC/T 3025
溴氰菊酯, μg/kg	不得检出	GB 29705
己烯雌酚, μg/kg	不得检出	农业部1163号公告-9
孔雀石绿, μg/kg	不得检出	GB/T 19857

4.10 生物学要求

生物学要求见表7。

表7

项目	指标	检测方法
寄生虫, 个/cm ²	不得检出	在灯检台上进行, 要求灯检台表面平滑、密封、照明度应适宜。 每批至少抽 10 尾鱼进行检查。将鱼洗净, 去头、皮、内脏后, 切成鱼片, 将鱼片平摊在灯检台上, 查看肉中是否有寄生虫及卵; 同时, 将鱼腹部剖开于灯检台上检查有无寄生虫。

5 检验规则

5.1 批次

同一时间捕捞(起网)的为一批次。

5.2 交收(出场)检验

每批次产品应进行交收(出场)检验。检验项目为4.4 ~ 4.5。经检验合格后方可交收(出场)。

5.3 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验, 检验项目为本标准4.4 ~ 4.10规定的项目:

- 当入库水源质量发生较大变化可能影响产品质量时;
- 有关行政主管部门和买方提出型式检验要求时;
- 交收检验与上次型式检验有较大差异时;
- 正常生产时, 每年至少进行一次同期性检验。

5.4 判定规则

5.4.1 规格

规格应符合4.4的规定, 合格样本数符合SC/T 3016的规定, 判为批合格; 合格样本数不符合SC/T 3016的规定, 则判为本批产品不合格。

5.4.2 感官

感官应符合4.5的规定, 合格样本数符合SC/T 3016的规定, 判为批合格; 合格样本数不符合SC/T 3016的规定, 则判为本批产品不合格。

5.4.3 理化指标

理化指标符合4.6的规定, 判为批合格; 不符合4.6的规定, 则判为本批产品不合格。

5.4.4 营养指标

营养指标符合4.7的全部规定, 或仅有一项指标不符合4.7的规定但差异不显著时, 判为批合格; 当仅有二项指标不合格时, 允许加倍抽样进行复检, 复检结果仍不合格, 则判为本批产品不合格。

5.4.5 污染物限量

污染物限量符合4.8的全部规定，判定为批合格；当仅有一项指标不合格时，允许加倍抽样进行复检，复检结果仍不合格，则判为本批产品不合格。

5.4.6 渔药残留限量

渔药残留限量符合4.9的全部规定，判定为批合格；当仅有一项指标不合格时，允许加倍抽样进行复检，复检结果仍不合格，则判为本批产品不合格。

5.4.7 生物学要求

生物学符合4.10的规定，判为批合格；不符合4.10的规定，则判为本批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

包装物或者标识上应标明产品名称、规格、产地、生产（捕捞）日期、保质期、产品质量等级。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

包装材料应坚固、洁净、无毒和无异味。

6.2.2 包装要求

活鱼用帆布桶、活鱼箱、尼龙袋充氧等包装。鲜鱼应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中，避免外力损伤鱼体，确保鱼的鲜度和鱼体的完好。

6.3 运输

6.3.1 运输工具

运输工具应洁净、无毒、无异味，严防运输污染。

6.3.2 活鱼运输

充氧水运输按 GB/T 27638-2011 中第 4 章、第 5 章的规定执行。

活水舱运输按 GB/T 27638-2011 中第 4 章、第 7 章的规定执行。

6.3.3 鲜鱼运输

鲜鱼用冷藏或保温车船运输，保持鱼体温度在0℃~4℃之间。

6.4 贮存

活鱼贮存及暂养用水应符合NY/T 391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，贮存时间为1d~3d；冷冻贮存时，冷冻中心温度应低于-18℃，贮存时间为6个月。贮存环境应洁净、无毒、无异味、无污染，符合卫生要求。