

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5064—2001

无公害食品 中华绒螯蟹

2001-09-03 发布

2001-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准中安全卫生指标的确定主要依照 NY 5070—2001《无公害食品 水产品中渔药残留限量》、NY 5073—2001《无公害食品 水产品中有毒有害物质限量》。与上述标准相比,本标准增加了对寄生虫(蟹奴)的规定,并参照欧共体、联合国、美国、日本对农药、兽药在食品中残留量的规定,对六六六、滴滴涕限量重新进行规定。

本标准的附录 B 为规范性附录,附录 A 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:江苏省淡水水产研究所、江苏省水产质量检测中心。

本标准主要起草人:吴光红、费志良、朱晓华、马小荣、吴蓓琦、葛家春、沈美芳。

无公害食品 中华绒螯蟹

1 范围

本标准规定了中华绒螯蟹(*Eriocheir sinensis*, Chinese mitten crab, 又名河蟹)的规格、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于中华绒螯蟹活品。

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 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定方法
- 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
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 9675 海产食品中多氯联苯的测定方法
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法
- GB/T 14931.1 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法(高效液相色谱法)
- GB/T 14931.2 畜禽肉中己烯雌酚的测定方法
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量
- NY 5070 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- NY 5073 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

3 规格

规格见表1。

表1 规格

规格	体 重 g/只	
	雄蟹	雌蟹
特大	≥225	≥200
大	150~224	125~199
中	100~149	75~124
小	<100	<75