

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5062—2001

无公害食品 海湾扇贝

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 toxic 有害物质和渔药残留限量主要依据了水产行业标准 NY 5073—2001《无公害食品 水产品中有毒有害物质限量》和 NY 5070—2001《无公害食品 水产品中渔药残留限量》规定的指标。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：中国科学院海洋研究所。

本标准主要起草人：刘保忠、梁玉波、张涛、张国范、董波、阙华勇。

无公害食品 海湾扇贝

1 范围

本标准规定了无公害海湾扇贝产品的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输与储存。本标准适用于海湾扇贝(*Argopecten irradians*)活贝。其他种类扇贝的活贝可参照使用。

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 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- 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 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 9675 海产食品中多氯联苯的测定方法
- GB 17378.6 海洋监测规范 第6部分:生物体分析
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- 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
- SN 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法
- SN 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法

3 要求

3.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 海湾扇贝感官要求

项 目	要 求
贝壳外观	贝壳表面无畸形、破碎,附着物少,表面无泥污
贝壳色泽	呈浅褐色或淡黄色
活力	离水时双壳紧闭有力或可以自主开合,外套膜伸展并紧贴壳口
气味	呈海湾扇贝特有的气味,无异味

3.2 安全卫生指标

无机砷、铅、汞、甲基汞、镉、铜、麻痹性贝类毒素、腹泻性贝类毒素的限量按照 NY 5073 执行;多氯