

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5152—2002

无公害食品 大菱鲆

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 大菱鲆
NY 5152—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14635

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：王联珠、李晓川、陈远惠、冷凯良、李兆新、周德庆。

无公害食品 大菱鲆

1 范围

本标准规定了无公害食品大菱鲆的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。
本标准适用于大菱鲆(*Scophthalmus maximus* Linnaeus)活鱼和鲜鱼。

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 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- 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 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- NY 5029—2001 无公害食品 猪肉
- NY 5070—2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- SC/T 3303—1997 冻烤鳗
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法
- SN 0530 出口肉品中呋喃唑酮残留量的检验方法 液相色谱法

3 要求

3.1 感官要求

大菱鲆的感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
体表	体态匀称,体形正常,无畸形;允许有少量白斑
鳃	鳃丝清晰,呈鲜红或紫红色,粘液透明
眼球	眼球饱满,角膜清晰
气味	具有鲜鱼固有鲜腥气味,无异味
组织	富有弹性

3.2 安全指标

大菱鲆安全指标见表2。