

ICS 67.120.30
X 20

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5171—2002

无公害食品 海蜇

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 海蜇
NY 5171—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: 155066·2-14654

网址 www.bzcbs.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：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：杨贤庆、李来好、王联珠、李刘冬、陈培基、吴燕燕、刁石强。

无公害食品 海蜇

1 范围

本标准规定了无公害食品海蜇产品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输。

本标准适用于海蜇(*Rhopilema esculenta*)及黄斑海蜇(*Rhopilema hispidum*)等食用水母经食盐和明矾盐渍提干而成的初级加工制品海蜇(包括海蜇皮、海蜇头)。

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 1895 食品添加剂 硫酸铝钾(钾明矾)
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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/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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 14769 食品中水分的测定方法
- SC/T 3210—2001 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
- SN/T 0392 出口水产品中硼酸的测定方法

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 鲜海蜇

原料应来源于无明显污染的海域,不得有腐败变质或被污染的现象。

3.1.2 生产条件

生产场地要清洁、卫生。

3.1.3 食盐

应符合 GB 5461 中的规定。

3.1.4 明矾

应符合 GB 1895 中的规定。

3.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 中的规定。

3.1.6 食品添加剂