

ICS 67.120.30

B 52

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5158—2002

无公害食品 罗氏沼虾

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 罗氏沼虾
NY 5158—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: 155066·2-14641

网址 www.bzchs.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：农业部淡水鱼类种质监督检验测试中心、中国水产科学研究院长江水产研究所、中国水产科学研究院珠江水产研究所。

本标准主要起草人：邹世平、徐忠法、周瑞琼、卢迈新、艾晓辉。

无公害食品 罗氏沼虾

1 范围

本标准规定了无公害食品罗氏沼虾的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于罗氏沼虾(*Macrobrachium rosenbergii* de Man)的活、鲜品,其他淡水虾类也可参照执行本标准。

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 5009.11 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
- NY 5029—2001 无公害食品 猪肉
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- 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
- SC/T 9001 人造冰
- 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

3.1.1 活罗氏沼虾

活的罗氏沼虾具有本身固有的淡青蓝色的体色和光泽,身体间有棕黄色斑纹,体态匀称,体形正常无畸形,活动敏捷,无病态。

3.1.2 鲜罗氏沼虾

鲜罗氏沼虾感官要求见表1。

表1 鲜罗氏沼虾感官要求

项 目	要 求
色泽	1. 虾体体色为淡青蓝色,无红变,甲壳光泽较好 2. 身体散布有棕黄色斑纹(自然斑点),允许有体色稍微变深
形态	1. 虾体完整,允许节间松弛,联结膜可有一处破裂 2. 虾体允许有愈后伤疤和较小的刺擦伤,尾扇有较小的残缺或部分尾肢脱落
气味	气味正常,无异味
肌肉组织	肉质紧密有弹性
杂质	虾体清洁,未混入泥沙和其他外来杂物