

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 841—2004

---

## 绿色食品 蟹

Green food crab

2004-08-25 发布

2004-09-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

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：周德庆、李晓川、王联珠、郭春敏、谢焱、潘洪强、翟毓秀、陈远惠。

## 绿色食品 蟹

### 1 范围

本标准规定了绿色食品 蟹的规格、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存。  
本标准适用于绿色食品 蟹,包括淡水蟹活品、海水蟹的活品及其冻品。

### 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 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 食品中多氯联苯的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量的测定方法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY 5162 无公害食品 三疣梭子蟹
- NY 5172 无公害食品 水发水产品
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定
- SC/T 3020 水产品中己烯雌酚残留量的测定
- SC/T 3021 水产品中孔雀石绿残留量的测定
- SC/T 3022 水产品中呋喃唑酮残留量的检验方法
- SC/T 3112 冻梭子蟹
- SC/T 3303 冻烤鳗
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

### 3 术语和定义

#### 绿色食品 green food

指遵守可持续发展原则,按照特定生产方式生产,经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的,无污染的安全、优质、营养类食品

### 4 要求

#### 4.1 产地环境要求和捕捞

蟹的原产地的环境和生长水域按 NY/T 391 的规定执行;捕捞方法应无毒、无污染。

#### 4.2 养殖蟹的要求

##### 4.2.1 种质与培育条件

选择健康的亲本,亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定,不得使用转基因蟹亲本。用水需沉淀、消毒,水量充沛,水质清新,无污染,进排水方便,使整个育苗过程呈封闭性,无病原带入;种苗培育过程中不使用禁用药物;并投喂高质量、无污染饵料。种苗出场前,进行检疫消毒。苗种要体态正常、个体健壮、无病无伤。

##### 4.2.2 养殖管理

4.2.2.1 养殖密度:应采用健康养殖、生态养殖方式,确定合适的放养密度,防止疾病爆发。

4.2.2.2 饲料及饲料添加剂:应选择使用高效、适口性好和稳定性高的优质饲料,饲料和饲料添加剂的使用按 NY/T 471 的规定执行。

##### 4.2.3 养殖用药

提倡不用药、少用药,用药时所用药物按 NY/T 755 的规定执行。

#### 4.3 鉴别

各类蟹应具有固有的特征。如中华绒螯蟹的鉴别,其外部形态应符合中华绒螯蟹分类特征。

#### 4.4 感官要求

##### 4.4.1 活中华绒螯蟹感官指标

中华绒螯蟹感官要求应按表 1 的规定执行。

表 1 感官要求

项 目		指 标
体 色	背	青色、青灰色、墨绿色、青黑色、青黄色或黄色等固有色泽
	腹	白色、乳白色、灰白色或淡黄色、灰色、黄色等固有色泽
甲 壳		坚硬,光洁,头胸甲隆起
螯、足		一对螯足呈钳状,掌节密生黄色或褐色绒毛,四对步足,前后缘长有金色或棕色绒毛
蟹体动作		活动有力,反应敏捷
鳃		鳃丝清晰,无异物,无异臭味

##### 4.4.2 三疣梭子蟹感官要求

三疣梭子蟹的感官要求按 NY 5162 中的规定执行。

##### 4.4.3 冻品

冻梭子蟹要达到 SC/T 3112 中 3.3 一级品的要求。

#### 4.5 理化要求

按表 2 的规定执行

表 2 理化要求

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤15(适用于冻品)
总汞,mg/kg	≤0.2
总砷,mg/kg	≤0.5(淡水蟹)
铅,mg/kg	≤0.3
镉,mg/kg	≤0.05
六六六,mg/kg	≤0.05
滴滴涕,mg/kg	≤0.05
多氯联苯,mg/kg	≤0.2
土霉素、金霉素(以总量计),mg/kg	≤0.05
磺胺类(以总量计),mg/kg	不得检出
氯霉素,μg/kg	不得检出(0.3)
甲醛,mg/kg	<10.0
己烯雌酚,mg/kg	不得检出
呋喃唑酮,mg/kg	不得检出
噻啉酸,mg/kg	不得检出
溴氰菊酯,mg/kg	不得检出
孔雀石绿,mg/kg	不得检出

#### 4.6 生物学要求

按表 3 的规定执行。

表 3 生物学要求

项 目	指 标
寄生虫(蟹奴)	不得检出
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

感官指标用目测、手指压、鼻嗅的方式按照 4.4 的要求逐项检验。

#### 5.2 试样的制备

打开甲壳,分离肝脏、性腺;剪开步足与头胸甲底部骨骼,刮出肌肉,蟹的可食部分为肝脏、性腺、肌肉的总合,将三部分可食部分混合搅匀后作为试样。将所取得的试样(或蟹肉)立即用绞肉机绞碎 3 次,绞肉机的孔径应为 1.5 mm~3 mm。使用组织捣碎机时,打碎数分钟。制备样品至少 400 g。

用于微生物项目检验的样品,按 GB/T 4789.20 规定执行。

#### 5.3 理化指标

##### 5.3.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定执行

#### 5.3.2 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行

#### 5.3.3 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行

#### 5.3.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行

#### 5.3.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行

#### 5.3.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行

#### 5.3.7 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定执行

#### 5.3.8 土霉素、金霉素

按 SC/T 3015 规定执行

#### 5.3.9 磺胺类药物

按 SN 0208 规定执行

#### 5.3.10 氯霉素

按 SC/T 3018 规定执行

#### 5.3.11 甲醛

按 NY 5172 附录 A 执行

#### 5.3.12 己烯雌酚

按 SC/T 3020 规定执行

#### 5.3.13 呋喃唑酮

按 SC/T 3022 规定执行

#### 5.3.14 噻啶酸

按 SC/T 3303 规定执行

#### 5.3.15 溴氰菊酯

按 GB/T 14929.4 规定执行

#### 5.3.16 孔雀石绿

按 SC/T 3021 规定执行

### 5.4 生物学指标的检验

#### 5.4.1 蟹奴的检查

将试样放在白色搪瓷盘中,打开蟹体,肉眼观察或放大镜、解剖镜镜检

#### 5.4.2 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定执行

#### 5.4.3 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 规定执行

#### 5.4.4 副溶血性弧菌

按 GB/T 4789.7 规定执行

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一条船上相同的蟹种,同一时间、同一来源(同一蟹池或同一养殖场)或同一班次加工生产的产品为一个批次。

### 6.2 抽样

#### 6.2.1 感官检验抽样

同一检验批的蟹应随机抽样。批量在 100 只以下(含 100 只),取样只数为 20 只;批量在 101 只~1 000 只范围内,取样只数为批量的 7%;批量在 1 001 只~10 000 只范围内,取样只数为批量的 5%;批量在 10 000 只以上,取样只数为批量的 3%;样本总数不低于 20 只。

#### 6.2.2 理化、生物学检验抽样

从感官检验抽取的样品中随机抽样。批量在 1 000 只以下(含 1 000 只),取样只数至少 4 只;批量在 1 001 只~5 000 只范围内,取样只数为 10 只;批量在 5 001 只~10 000 只范围内,取样只数为 20 只;批量在 10 000 只以上,取样只数为 30 只。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 出厂(场)检验

每批产品应进行出厂(场)检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目按本标准 4.4 的要求执行。

#### 6.3.2 型式检验

下列情形时应进行型式检验,所检验项目按本标准中 4.4、4.5、4.6 的规定执行。

- a) 新建养殖场水产品捕获时或首次从某海域捕获的梭子蟹;
- b) 正常养殖时,每年至少一次的型式检验;
- c) 蟹养殖条件发生变化,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 申请绿色食品认证及年度抽查的产品;
- f) 国家质量监督检验检疫机构提出进行型式检验要求时。

### 6.4 判断规则

感官检验项目应全部符合 4.4 条规定;有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格;检验结果中有二项及二项以上指标不合格,则判定本批产品不合格。

理化指标有一项指标不合格,允许加倍抽样将此项指标复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格;检验结果中有二项指标不合格,则直接判定本批产品不合格。

生物学指标的检验结果中有一项指标不合格,则判定本批产品不合格,不得复验。

## 7 标志、标签、包装、运输与贮存

### 7.1 标志、标签

#### 7.1.1 标志

每批产品应有绿色食品标志,按有关规定执行。

#### 7.1.2 标签

标签按 GB 7718 的规定执行,标明产品名称、生产者名称和地址、出厂(场)日期、批号和产品标准号。

### 7.2 包装

按 NY/T 658 的规定执行,注明标准号;活蟹可将蟹腹部朝下整齐排列于蒲包或网袋中,每包可装

蟹 10 kg ~ 15 kg, 蒲包扎紧包口, 网袋平放在篓中压紧加盖, 贴上标识

### 7.3 运输

要求按等级分类, 活蟹在低温清洁的环境中装运, 保证鲜活。运输工具在装货前应清洗、消毒, 做到洁净、无毒、无异味。运输过程中, 防温度剧变、挤压、剧烈震动, 不得与有害物质混运, 严防运输污染。

### 7.4 贮存

活体出售, 贮存于洁净的环境中, 也可在暂养池暂养, 要防止有害物质的污染和损害。

---