

ICS 67.120.30

CCS B52

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 043—2021

供厦食品 淡水虾

Food for Xiamen-Freshwater Shrimp

2022-01-11 发布

2022-01-11 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门海关技术中心、厦门华测检测技术有限公司。

本文件主要起草人：赵宇英、施冰、林彬彬、黄碧慧、徐敦明、陈燕婷。

供厦食品 淡水虾

1 范围

本文件规定了供厦食品 淡水虾的术语和定义、技术要求和检验方法。

本文件适用于淡水流域捕捞和养殖的甲壳纲（十足目）淡水虾类的活、鲜及冻品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 19650 动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20772 动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
- GB/T 30889 冻虾
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 840 绿色食品 虾
- SC/T 3113 冻虾
- SN/T 1865 出口动物源食品中甲砜霉素、氟甲砜霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3235 出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
农业部1077号公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

变色 *discolouration*

产品中 25%以上的虾体出现变色，表现为个体表面积10%以上的部分明显变黑、变绿、变黄或变红。
[来源：GB/T 30889—2014，3.4]

3.2

自然斑点 *natural spots*

虾由于生长过程中受生活环境条件影响，甲壳上呈现的非黑变或变质的斑点及伤愈后斑疤。
[来源：SC/T 3113—2002，3.4]

3.3

软壳虾 *softshell shrimp*

用手指触及虾体尾节前第三节甲壳无弹性感觉虾。
[来源：SC/T 3113—2002，3.1]

3.4

干耗 *deep dehydration*

产品表面积10%以上过度损失水分，表现为虾体表面呈异常白色、黄色，覆盖了肌肉本身的颜色，并已渗透至表层以下，如用刀或其他利器刮去，将明显影响产品外观。

[来源：GB/T 30889—2014，3.1]

4 技术要求

4.1 原料要求

淡水虾所用原料应为新鲜、清洁、无污染的虾。

4.2 洗涤及加工要求

加工用水应符合GB 5749的规定。可以使用柠檬酸、食用盐和小苏打（碳酸氢钠）等进行清洗，不得使用草酸进行清洗。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	活品	鲜品	冻品	
外观	体型正常，无畸形，活动敏捷，无病态。	虾体完整，连接膜可有一处破裂，但破裂处虾肉只能有轻微裂口；克氏原螯虾不允许有断螯。	冻结状态下虾体大小均匀，无干耗、无软化现象；单冻虾产品个体间应易于分离，冰衣透明光亮；块冻虾的冻块平整不破碎，冰被清洁并均匀盖没虾体。解冻后虾体完整，带壳虾甲壳不脱落。	
色 泽	具有活淡水虾固有的色泽。	色泽正常，甲壳光泽较好；尾扇不允许有轻微变色，自然斑点不限；卵黄按不同产期呈现自然光泽，不允许在正常储存中变色。	虾体呈现鲜虾自然色泽、虾体不应有变色现象，带壳虾的甲壳有光泽。	取约500g样品置于白色瓷盘上，在光线充足、无异味的环境中逐项进行感官检验。气味和组织状态不能判定时可进行水煮试验。
气 味	气味正常，无异味，具有淡水虾的固有气味。			
组织状态	肌肉紧密有弹性。			
杂 质	—	虾体清洁，未混入任何外来杂质包括触鞭、甲壳、附肢等；虾鳃丝呈白色，无异物，无附着物。	虾体清洁、未混入任何外来杂质。	
水煮试验	具有淡水虾固有的鲜味，口感肌肉组织紧密有弹性，滋味鲜美。			
	在容器中加入500mL饮用水，煮沸后，放入约100g（不少于3只）用清水洗净的样品，盖好盖子，煮5min后，打开容器盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质。			

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标/(mg/100g)	检验方法	备注
挥发性盐基氮 ^a	≤15	GB 5009. 228	使用NY/T 840，严于GB 2733（限值20）
^a 不适用于活品			

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。污染物重点检测项目见附录A（表A.1）。

表3 污染物限量

项 目	限量/(mg/kg)	检验方法	备 注
铅(以Pb计)	≤0.2	GB 5009.12	使用NY/T 840, 严于GB 2762(限值0.5)
铬(以Cr计)	≤1.0	GB 5009.123或GB 5009.268	使用香港地区《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(第132V章), 严于GB 2762(限值2.0)
锑(以Sb计)	≤1.0	GB 5009.137或GB 5009.268	使用香港地区《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(第132V章), 严于GB 2762

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定, 同时符合表4的规定。

表4 农药残留限量

项 目	限量/(mg/kg)	检验方法	备 注
双甲脒(Amitraz)	不得检出	GB/T 19650	
溴氰菊酯(Deltamethrin)	不得检出	GB 29705	使用NY/T 840, 严于GB 2763
敌百虫(Trichlorfon)	不得检出	GB/T 20772	

4.7 兽药残留限量

应符合GB 31650、农业农村部公告第250号、农业部公告第2292号等有关规定, 同时符合表5的规定。兽药残留重点检测项目见附录A(表A.2)。

表5 兽药残留限量

项 目	限量/(μg/kg)	检验方法	备 注
磺胺类(Sulfonamides) ^a	不得检出	农业部1077号公告 -1-2008	使用NY/T 840, 严于GB 31650(限量100)
土霉素(Oxytetracycline)	不得检出	GB/T 21317	使用NY/T 840, 严于GB 31650(限量200) 和《台湾地区动物用药残留标准》(限量100)
金霉素(Chlortetracycline)	不得检出		
四环素(Tetracycline)	不得检出		

^a 磺胺类(总量)项目至少包含磺胺嘧啶(Sulfadiazine)、磺胺二甲基嘧啶(Sulfamethazine)、磺胺甲基嘧啶(Sulfamerazine)、磺胺甲恶唑(Sulfamethoxazole)、磺胺间二甲氧嘧啶(Sulfadimethoxine)、磺胺邻二甲氧嘧啶(Sulfadoxine)、磺胺间甲氧嘧啶(Sulfamonomethoxine)、磺胺喹恶啉(Sulfachinoxalin)、磺胺氯哒嗪(Sulfachloropyridazine)、磺胺噻唑(Sulfathiazole)、磺胺二甲异噁唑(Sulfisoxazole)、磺胺甲噁二唑(Sulfamethiazol), 如检出其他磺胺药物残留, 一并计入磺胺类并判定。

4.8 食品添加剂

活淡水虾类不得使用食品添加剂, 鲜、冻淡水虾类应符合GB 2760的规定。

附录 A
(资料性)
重点检测项目

A. 1 污染物重点检测项目

污染物重点检测的项目见表A. 1。

表A. 1 污染物重点检测项目

项 目	限量/(mg/kg)	依 据	检验方法
镉(以Cd计)	≤0.5	GB 2762	GB 5009. 15或GB 5009. 268
甲基汞 ^a (以Hg计)	≤0.5		GB 5009. 17
无机砷 ^b (以As计)	≤0.5		GB 5009. 11
多氯联苯 ^c	≤0.5		GB 5009. 190

^a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

^b 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

^c 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

A. 2 兽药残留重点检测项目

兽药残留重点检测的项目见表A. 2。

表A. 2 兽药残留重点检测项目

项 目	限量/(μg/kg)	依 据	检验方法
氯霉素(Chloramphenicol)	不得检出	农业农村部第250号公告	GB/T 22338
呋喃西林代谢物(SEM)	不得检出		
呋喃妥因代谢物(AHD)	不得检出		农业部783号公告
呋喃它酮代谢物(AMOZ)	不得检出		-1-2006
呋喃唑酮代谢物(AOZ)	不得检出		
己烯雌酚(Diethylstilbestrol)	不得检出		SN/T 3235
孔雀石绿(以孔雀石绿和隐色孔雀石绿之和计)(Malachite green)	不得检出		GB/T 19857(液相色谱-串联质谱法)
五氯酚酸钠(以五氯酚计)(Pentachlorophenol sodium)	不得检出		GB 23200. 92
恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)(Enrofloxacin)	≤100	GB 31650	农业部1077号公告 -1-2008
氟苯尼考(以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计)(Florfenicol)	≤100		SN/T 1865
氧氟沙星(Ofloxacin)	不得检出	农业部公告 第2292号	
培氟沙星(Pefloxacin)	不得检出		
诺氟沙星(Norfloxacin)	不得检出		
洛美沙星(Lomefloxacin)	不得检出		GB/T 20366

参 考 文 献

- [1] 农业部公告 第2292号《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》
 - [2] 农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
 - [3] 香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
 - [4] 台湾地区《动物用药残留标准》
-