

ICS 67.120.30

CCS B51

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0028—2025

代替T/XMSSAL 028-2021

供厦食品 海水鱼

Food for Xiamen—Marine Fish

2025-08-01发布

2025-08-01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》规则起草。

本文件代替T/XMSSAL 028—2021《供厦食品 海水鱼》。

本文件与T/XMSSAL 028—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——将4.5条中原“兽药残留限量应符合GB 31650、农业农村部公告250号、农业部公告2292号等相关规定，同时应符合表4的规定”修改为“兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1、农业农村部公告250号等相关规定，同时应符合表4的规定”；

——修改表4部分项目的检验方法。

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：厦门海关技术中心、厦门元初食品有限公司、厦门夏商民兴生鲜超市、厦门朴朴电子商务有限公司、沃尔玛（厦门）商业零售有限公司、厦门市海洋与水产学学会。

本文件主要起草人：王鹭骁、孙婷、蔡绍鑫、徐敦明、陈林利、曾海珂、陈毅蓉、于宁、陈延辉、刘锦冬

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

-----2021年首次发布为T/XMSSAL 028—2021；

-----本次为第一次修订。

1 范围

本文件规定了供厦食品标准 海水鱼的技术要求和试验方法。

本文件适用于未经加工处理的海水鱼的活鱼、冰鲜鱼和去鱼鳞、去头、和（或）去内脏且未做其他处理的海水鱼。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- 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/T 18108 鲜海水鱼通则
- GB/T 23198 动物源性食品中喹酸残留量的测定
- GB/T 23200.94 食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定 液相色谱 - 质谱 / 质谱法
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB 31660.1 食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱 - 串联质谱法
- 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
- 农业部 1077 号公告 -1 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求及检测方法

海水鱼的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法	备注
鱼体	鱼体硬直、完整，具有鲜鱼固有色泽，色泽明亮，花纹清晰	在光线充足，无异味或其他干扰的环境下，将样品置于清洁的白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行感官检验，按 4.1 的要求逐项检验；气味评定时，剪开或用刀切开鱼体的若干处，嗅其气味。	采用GB/T 18108-2019 优级品的要求
肌肉	肌肉组织紧密，有弹性，切面有光泽，肌纤维清晰		
眼球	眼球饱满，角膜清晰明亮		
鳃	鳃丝清晰，色鲜红，有少量黏液，黏液透明		
气味	具海水鱼固有气味		
杂质	无外来杂质		
蒸煮试验	具鲜鱼固有的鲜味，肌肉组织口感紧密有弹性，滋味鲜美	取 100g 鱼肉，清水冲洗后，切成约 2cm × 2cm 的鱼块，备用；在容器中加入 500mL 饮用水，煮沸，放入切好的鱼块，加盖，蒸煮 5 ~ 10min，揭盖后嗅其气味，品尝滋味。	采用GB/T 18108-2019 优级品的要求

4.2 理化要求及检测方法

海水鱼的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为毫克每一百克

项目	限量值	检测方法	备注
挥发性盐基氮（Total volatile basic nitrogen（TVBN）） ^a	≤15	GB 5009.228	采用GB/T 18108-2019 优级品限量值
组胺（histamine） ^a 高组胺鱼类 ^b 其他海水鱼类	≤40 ≤20	GB5009.208	采用GB 2733
^a 不适用于活体水产品 ^b 高组胺鱼类：指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。			

4.3 污染物限量及检测方法

污染物限量应符合 GB 2762 对海水鱼的规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
铅（以Pb计）	Lead	≤0.3	GB 5009.12 或 GB 5009.268	参考香港特别行政区食物搀杂（金属杂质含量）规例，严于GB 2762（限量值 0.5）
铬（以Cd计）	Chromium	≤1.0	GB 5009.123 或 GB 5009.268	参考香港特别行政区食物搀杂（金属杂质含量）规例，严于GB 2762（限量值 2.0）

4.4 农药残留限量及检测方法

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 兽药残留限量及检测方法

兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1、农业农村部公告 250 号等相关规定，同时应符合表 4 的规定。

表 4 兽药残留限量

单位为微克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
噁啉酸	Oxolinic acid	≤50	农业部 1077 号公告 -1-2008	参考台湾地区动物用药残留标准，严于GB 31650（限量值 100）
吉他霉素	Kitasamycin	≤50	GB 31660.1	参考台湾地区动物用药残留标准
螺旋霉素	Spiramycin	≤200	GB 31660.1	参考台湾地区动物用药残留标准
敌百虫	Trichlorfon	≤10	GB 23200.94	参考台湾地区动物用药残留标准

参考文献

[1] 台湾地区动物用药残留标准
[2] 香港特别行政区 2018 食物搀杂（金属杂质含量）（修订）规例