

中华人民共和国农业行业标准

NY 5056—2005
代替 NY 5056 — 2001, NY 5282 — 2004

无公害食品 海藻

2005-01-19 发布

2005-03-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对 NY 5056—2001《无公害食品 海带》、NY 5282—2004《无公害食品 裙带菜》的修订。修订中,将紫菜纳入适应范围内,增加了干制品与鲜品的换算方法,并对主要安全指标作了调整。

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:中国海洋大学、中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人:林洪、李来好、江洁、杨贤庆、王静雪、刁石强。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:NY 5056—2001, NY 5282—2004。

无公害食品 海藻

1 范围

本标准规定了无公害食品海藻的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于海带(*Laminaria japonica*)、裙带菜(*Undaria pinnatifida*)、紫菜(*Porphyra yezoensis*, *Porphyra haitanensis*)的鲜品,其他鲜海水藻类可参照执行。

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 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定方法
- SC/T 3016 水产品抽样方法

3 要求

3.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	海带、裙带菜菜体深褐色、褐色、绿褐色、绿色,有光泽。允许有不超过叶体长三分之一的黄白边
	紫菜菜体紫色、红紫色、绿色,有光泽
	其他藻类藻体颜色正常
外 形	叶体完整,无腐烂
气 味	具有正常的气味,无异味
杂 质	无可见泥沙等杂质

3.2 安全指标

安全指标见表2。

表2 安全指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
无机砷(以 As 计)	≤1.0
铅(以 Pb 计)	≤0.5

表 2 （续）

项 目	指 标
镉(以 Cd 计)	≤ 1.0
汞(以 Hg 计)	≤ 1.0
多氯联苯	≤ 0.2
注:盐、干制品的安全指标,可根据成品及其原料藻的水分,进行折算。	

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将样品平摊于白色搪瓷盘中,按 3.1 要求逐项进行检验。

4.2 无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.3 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.4 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.5 汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.6 多氯联苯的测定

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

5 检验规则

5.1 检验批

同一养殖场、同一天收获的同一种的海水藻类归为同一检验批。

5.2 抽样

按 SC/T 3016 的规定执行。试样量为 400 g,其中一份用于检验,另一份作为留样。

5.3 检验分类

检验分为出场检验和型式检验。

5.3.1 出场检验

每批产品必须进行出场检验。出场检验由生产单位的质检部门执行,检验项目为感官检验。

5.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 新建养殖场的养殖海水藻类;
- b) 收割期间养殖水质有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- d) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时;
- e) 出场检验与上次型式检验有较大差异时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的要求时,则判该批产品为合格。

5.4.2 感官检验所检项目应全部符合 3.1 条规定;结果的判定按 SC/T 3016 的规定执行。

5.4.3 安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判本批产品不合格,不得复检

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

应标明产品名称、生产单位名称与地址、产地、收割日期。

6.2 包装

应用牢固、清洁、无毒、无异味的材料包装。

6.3 运输

运输过程中使用保温车(船)为宜,使温度保持在 $4^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$,如无保温车(船)应做到快装快运,运输工具应清洁卫生、无毒、无异味、防晒,不得与有害物品混装,防止运输污染。

6.4 贮存

产品宜贮存在 $4^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 冷库中,不得与有害物质混放或接触,防止污染。
