

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1162—2006

鹿 茸 片

Deer Velvet Slices

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准 4.3、4.4 为强制执行,其他为推荐执行。

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:农业部参茸产品质量监督检验测试中心、吉林农业大学。

本标准主要起草人:王艳梅、魏吉祥、汪树理、李月茹、初丽伟、王艳红、潘浦群、范志先。

鹿 茸 片

1 范围

本标准规定了鹿茸片的定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于驯养的梅花鹿茸片和马鹿茸片。

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,其随后所有的修改版(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 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 12398 食品中钙的测定
- GB/T 14965 食品中氨基酸的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鹿茸片 deer velvet slices

为梅花鹿和马鹿的商品茸利用特制的切具切制的薄片。

3.2

蜡片 wax slices of deer velvet

为鹿茸顶部最嫩处切制的薄片,片面半透明,油润如蜡。

3.3

粉片 powder slices of deer velvet

为鹿茸上部切制的薄片,片面孔眼细密,粉质状。

3.4

纱片 gauze slices of deer velvet

为鹿茸中下部切制的薄片,片面孔眼疏松而大,有一定纱度。

3.5

骨片 bone slices of deer velvet

为鹿茸基部切制的薄片,片面边缘有骨化圈。

4 要求

4.1 原料要求

鹿茸应采用驯养的梅花鹿和马鹿的商品茸。要求无污染,无虫蛀,无提取。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 至表 4 规定。

表 1 蜡片感官指标

项目	梅花鹿茸蜡片	马鹿茸蜡片
色泽	茸片淡黄棕色至深红棕色,茸皮切面淡黄棕色,表面褐棕色,茸皮带毛者茸毛呈淡黄棕色	茸片黄棕色至褐棕色,茸皮切面黄棕色,表面灰褐色,茸皮带毛者茸毛呈灰棕色
组织状态	呈类圆形、椭圆形或略呈不规则形,片形比马鹿茸蜡片小,边缘圆整或呈波状缘,茸质具光泽,呈半透明的蜡质状,有的略带一点未完全浸透蜡质的部分,触感油润,茸质与茸皮结合完整	呈类圆形或不规则形,片形比梅花鹿茸蜡片大,边缘圆整或呈波状缘,茸质具光泽,呈半透明的蜡质状,有的略带一点未完全浸透蜡质的部分,触感油润,茸质与茸皮结合完整
气味	气微腥,味微咸	气微腥,味微咸

表 2 粉片感官指标

项目	梅花鹿茸粉片	马鹿茸粉片
色泽	茸片黄白色至淡黄棕色,茸皮切面淡黄棕色,表面褐棕色,茸皮带毛者茸毛呈淡黄棕色	茸片淡黄棕色至黄白色;茸皮切面黄棕色,表面灰褐色,茸皮带毛者茸毛呈灰棕色
组织状态	呈类圆形或椭圆形,边缘圆整或略呈齿缘状,片形比马鹿茸粉片小,茸质具细密的孔眼,呈粉质状,触感细腻,茸质与茸皮结合完整	呈类圆形或不规则形,边缘圆整或略呈齿缘状,片形比梅花鹿茸粉片大,茸质具细密的孔眼,呈粉质状,触感细腻,茸质与茸皮结合完整
气味	气微腥,味微咸	气微腥,味微咸

表 3 纱片感官指标

项目	梅花鹿茸纱片	马鹿茸纱片
色泽	茸片淡黄棕色至灰褐棕色,茸皮切面淡黄棕色,表面褐棕色,茸皮带毛者茸毛呈淡黄棕色	茸片灰白色,茸皮切面黄棕色,表面灰褐色,茸皮带毛者茸毛呈灰棕色
组织状态	呈类圆形、类卵形或长椭圆形,边缘圆整或呈齿缘状,片形比马鹿茸纱片小;茸质中心部位孔眼大,排列疏松,边缘部位致密,质地略硬,触感粗糙	呈类圆形或不规则形,边缘圆整或呈齿缘状,片形比梅花鹿茸纱片大,茸质中心部位孔眼大,排列疏松,边缘部位致密,质地略硬,触感粗糙
气味	气微腥,味微咸	气微腥,味微咸

表 4 骨片感官指标

项目	梅花鹿茸骨片	马鹿茸骨片
色泽	茸片淡黄棕色至灰褐棕色,茸皮切面黄棕色,表面褐棕色,茸皮带毛者茸毛呈淡黄棕色	茸片灰褐棕色至褐棕色,茸皮切面黄棕色,表面灰褐色,茸皮带毛者茸毛呈灰棕色
组织状态	呈类圆形、类卵形、长椭圆形或不规则形,片形比马鹿茸骨片小,茸质中心部位孔眼大,排列疏松或中心部分缺失,边缘部分致密,靠近茸皮部位出现骨化圈,质地坚硬,触感坚硬	呈类圆形、椭圆形、类三角形或不规则形,片形比梅花鹿茸骨片大,茸质中心部位孔眼大,排列疏松或中心部分缺失,靠近茸皮部位出现骨化圈,质地坚硬,触感坚硬
气味	气微腥,味微咸	气微腥,味微咸

4.3 理化指标

鹿茸片理化指标应符合表 5 规定。

表 5 理化指标

项 目	梅花鹿茸					马鹿茸		
	蜡片	粉片	纱片	骨片	蜡片	粉片	纱片	骨片
总氨基酸,%	≥55.5	≥46.0	≥41.5	≥35.0	≥57.0	≥48.0	≥42.5	≥39.0
钙,%	≤2.0	≤7.0	≤12.5	≤19.5	≤1.8	≤6.8	≤12.0	≤19.0
水分,%	≤13.0							
砷(As),mg/kg	≤0.5							
铅(Pb), mg/kg	≤0.5							
镉(Cd), mg/kg	≤0.2							
汞(Hg), mg/kg	≤0.1							
注:农药最高残留限量和其他有毒有害物质限量应符合国家相关规定。								

4.4 微生物指标

鹿茸片微生物指标应符合表 6 规定。

表 6 微生物指标

项 目	指 标
细菌总数, cfu/g	≤5 000
霉菌总数, cfu /g	≤500
大肠菌群, MPN /100g	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

5 检验方法

5.1 感官检验

根据产品的感官指标用眼、鼻、舌、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态、质地、滋味和气味进行评定。

5.2 氨基酸

按 GB/T 14965 测定。

5.3 钙

按照 GB/T 12398 测定。

5.4 水分检验

按 GB/T 5009.3 测定。

5.5 砷

按 GB/T 5009.11 测定。

5.6 铅

按 GB/T 5009.12 测定。

5.7 镉

按 GB/T 5009.15 测定。

5.8 汞

按 GB/T 5009.17 测定。

5.9 细菌

按 GB/T 4789.2 检验。

5.10 霉菌

按 GB/T 4789.15 检验。

5.11 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 检验。

5.12 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 检验。

5.13 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 检验。

5.14 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 检验。

5.15 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 检验。

6 检验规则

6.1 产品检验

产品出厂前由厂质检部门检验合格后,附合格证方可出厂。

6.2 出厂检验

以同一班次生产的为一批,对感官、理化、微生物指标进行检验。

6.3 抽样方法

随机取样法,供检验、复检和备用。

6.4 检验方法

理化指标、微生物指标有一项不符合本标准规定,则加倍取样复检,仍不合格,则该批为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

按照 GB 7718 规定执行。

7.2 包装

包装材料应符合 GB 9687 和 GB 11680 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防潮、防雨。

7.4 贮存

常温下贮存于通风、干燥的库房内。

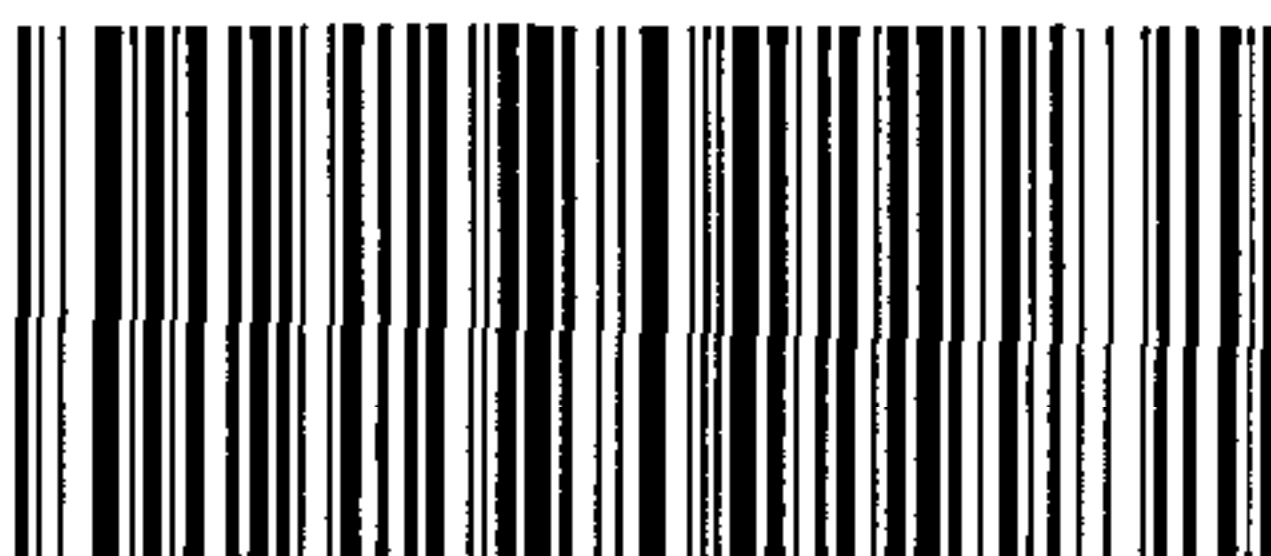
中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
鹿 茸 片
NY/T 1162—2006

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码: 100026 网址: www.ccap.com.cn)
中 国 农 业 出 版 社 印 刷 厂 印 刷
新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行 各 地 新 华 书 店 经 销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字
2006 年 9 月第 1 版 2006 年 9 月北京第 1 次印刷
书号: 16109·803 印数: 1~500 册



NY/T 1162-2006

版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话: (010) 65005894