

ICS 67.120.30  
CCS B52

# T/WJSX

## 望江县水产养殖协会团体标准

T/WJSX 001—XXXX

### 望江鳊鱼

WangJiang YongYu

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

望江县水产养殖协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

**本标准的某些内容可能涉及专利, 本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。**

本标准由望江县水产养殖协会提出并归口。

本标准起草单位: 望江县水产养殖协会、望江县水产局。

本标准主要起草人: XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准于 2020 年 XX 月 XX 日首次发布。

# 望江鳊鱼

## 1 范围

本文件规定了望江鳊鱼的术语和定义、要求、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志证明商标为望江鳊鱼即产自于望江县行政辖区内的赛口镇、漳湖镇、高士镇、太慈镇、雷池乡、凉泉乡、长岭镇、鸦滩镇及华阳镇区域内湖泊养殖的鳊鱼。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 11778 鳊鱼苗、鱼种
- GB 17718 鳊
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 18407.4 农产品安全质量 无公害水产品产地环境要求
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 27638-2011 活鱼运输技术规范
- 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
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3025 水产品中甲醛的测定
- SC/T 9401 水生生物增殖放流技术规程
- 农业部公告第783号-3 水产品中敌百虫残留量的测定
- 农业部公告第958号-14 水产品中氯霉素、甲砒霉素、氟甲砒霉素残留量的测定 气相色谱-质谱法
- 农业部公告第1025号-17 动物源性食品中呋喃唑酮残留标示物残留检测 酶联免疫吸附法
- 农业部公告第1077号-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
- 农业部公告第1077号-5 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法
- 农业部公告第1163号-9 水产品中己烯雌酚残留检测 气相色谱-质谱法
- 国家知识产权局第354号公告 地理标志专用标志使用管理办法（试行）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 望江鳊鱼 WangJing YongYu

指在安徽省安庆市望江县行政辖区内的赛口镇、漳湖镇、高士镇、太慈镇、雷池乡、凉泉乡、长岭镇、鸦滩镇及华阳镇天然湖泊水域中生长长期达一年以上的具有特定品质的鳊鱼。

#### 3.2

##### 人工放流

指用人工方式向公共水域（如饮用水水源地）投放水生生物苗种或亲体的活动。

### 4 要求

#### 4.1 自然环境

水源充足无污染，水质应符合NY 5051的要求。生长环境应符合 GB/T 18407.4 的规定。

#### 4.2 鱼种

人工放流的鳊鱼鱼种，其种质特征应符合GB 17718的规定。鱼种来源、鱼种质量应符合GB 11778和SC/T 9401的规定，体重规格 $>0.3\text{kg/尾}$ 。

#### 4.3 生长期

放流的鱼种在 3.1 条规定水域中的连续生长期不低于 1 年。

#### 4.4 规格

按鱼体重量划分规格，指标见表 1。

表 1 规格指标

规格	体重, kg/尾	检测方法
大	$\geq 2$	抽样按 SC/T 3016 的规定执行。迅速吸去鱼体表面附带的水滴，且分度值为 10 的电子秤逐尾称重。
中	1~2	

#### 4.5 感官

##### 4.5.1 活鱼

4.5.1.1 体态匀称，鱼体健康，游动活泼；鱼体具有鳊鱼固有的色泽和光泽，无异味；鳞片完整、紧密，无鱼病症状。

4.5.1.2 抽样按 SC/T 3016 的规定执行。在光线充足、无异味的环境条件下，按 4.5.1.1 要求逐项检验。

##### 4.5.2 鲜鱼

鲜鱼感官指标见表 2。

表 2 鲜鱼感官指标

项目	指标	检测方法
鱼体	鱼头大而肥，体态匀称、无畸形，鱼体完整、无破肚，肛门紧缩或稍有凸出	抽样按 SC/T 3016 的规定执行。在光线充足、无异味的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，按要求逐项检验。
体表	鱼体体色光亮，鳞片紧密、不易脱落，体表黏液透明、无异味	
眼	眼球明亮饱满，角膜清晰透明	
鳃	鳃丝清晰，呈鲜红或暗红色，仅有少量黏液	
肌肉	组织致密、有弹性，鲜肉白色，肉质紧密	
内脏	无印胆现象	
气味	体表和鳃丝具淡水鱼特有气味，无异味	

表 2 鲜鱼感官指标 (续)

项目	指标	检测方法
水煮实验	具有鲜淡水鱼固有的香味，口感肌肉组织有弹性，滋味鲜美，无异味	在容器中加入适量饮用水，将水煮沸后，取适量鱼肉用清水洗净，放入容器中，加盖，煮熟后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质
注：气味评定时，撕开或用刀切开鱼体的 3 处~5 处，嗅气味后判定。		

#### 4.6 理化指标

理化指标见表 3。

表 3 理化指标

项目	指标	检测方法
可食部分粗蛋白，%	$\geq 17.5\%$	GB 5009.5
粗脂肪，%	$\leq 1.2\%$	GB 5009.6
挥发性盐基氮，mg/100g（活体不检）	$\leq 20.0$	GB 5009.228

#### 4.7 污染物限量

污染物限量指标见表 4。

表 4 污染物限量指标

项目	指标	检测方法
铅(Pb)， mg/kg	$\leq 0.2$	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	$\leq 0.1$	GB 5009.11
甲基汞， mg /kg	$\leq 0.5$	GB 5009.17
镉(Cd)， mg /kg	$\leq 0.1$	GB 5009.15
铬(Cr)， mg/kg	$\leq 2.0$	GB 5009.123
氟， mg/kg	$\leq 2.0$	GB/T 5009.18

#### 4.8 农药残留限量和兽药残留限量

农药残留限量和兽药残留限量见表 5。

表5 农药残留限量和兽药残留限量指标

项目	指标	检测方法
氯霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	农业部 958 号公告-14
磺胺类药物（以总量计）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	农业部1077号公告-1
四环素类药物（以总量计）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 100$	SC/T 3015
诺喹酮类代谢物， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	农业部1077号公告-1
硝基呋喃代谢物， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	农业部1025号公告-17
喹乙醇代谢物， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	农业部1077号公告-5

表5 农药残留限量和兽药残留限量指标（续）

项目	指标	检测方法
敌百虫, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	农业部783号公告-3
甲醛, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	SC/T3025
溴氰菊酯, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB 29705
己烯雌酚, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	农业部1163号公告-9
孔雀石绿, $\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB/T19857

#### 4.9 生物学要求

生物学要求见表6。

表6 农药残留限量和兽药残留限量指标

项目	指标	检测方法
寄生虫, 个/ $\text{cm}^2$	不得检出	在灯检台上进行, 要求灯检台表面平滑、密封、照明度应适宜。 每批至少抽 10 尾鱼进行检查。将鱼洗净, 去头、皮、内脏后, 切成鱼片, 将鱼片平摊在灯检台上, 查看肉中有无寄生虫及卵; 同时, 将鱼腹部剖开于灯检台上检查有无寄生虫。

#### 5 检验规则

##### 5.1 批次

同一时间捕捞(起网)的为一批次。

##### 5.2 交收(出场)检验

每批次产品应进行交收(出场)检验。检验项目为4.4~4.5。经检验合格后方可交收(出场)。

##### 5.3 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4.4~4.9规定的项目:

- 当湖泊水源质量发生较大变化可能影响产品质量时;
- 有关行政主管部门和买方提出型式检验要求时;
- 交收检验与上次型式检验有较大差异时;
- 正常生产时, 每年至少进行一次同期性检验。

##### 5.4 判定规则

###### 5.4.1 规格

规格应符合4.4的规定, 合格样本数符合SC/T 3016的规定, 判为批合格; 合格样本数不符合SC/T 3016的规定, 则判为本批产品不合格。

###### 5.4.2 感官

感官应符合4.5的规定, 合格样本数符合SC/T 3016的规定, 判为批合格; 合格样本数不符合SC/T 3016的规定, 则判为本批产品不合格。

###### 5.4.3 理化指标

理化指标符合4.6的规定, 判为批合格; 不符合4.6的规定, 则判为本批产品不合格。

###### 5.4.4 污染物限量

污染物限量符合4.7的全部规定, 判定为批合格; 当仅有一项指标不合格时, 允许加倍抽样进行复检, 复检结果仍不合格, 则判为本批产品不合格。

###### 5.4.5 农药残留限量和兽药残留限量

农药残留限量和兽药残留限量符合4.8的全部规定,判定为批合格;当仅有一项指标不合格时,允许加倍抽样进行复检,复检结果仍不合格,则判为本批产品不合格。

#### 5.4.6 生物学要求

生物学符合4.9的规定,判为批合格;不符合4.9的规定,则判为本批产品不合格。

### 6 标签、标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签、标志

包装物或者标识上应标明产品名称、规格、产地、生产日期及保质期。没有外包装的冰鲜鱼,标志应符合GB/T 17924和国家知识产权局第354号公告《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》规定,并标注产地名称。

#### 6.2 包装

##### 6.2.1 包装材料

包装材料应坚固、洁净、无毒和无异味。

##### 6.2.2 包装要求

活鱼用帆布桶、活鱼箱、尼龙袋充氧等包装。鲜鱼应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中,避免外力损伤鱼体,确保鱼的鲜度和鱼体的完好。

#### 6.3 运输

##### 6.3.1 运输工具

运输工具应洁净、无毒、无异味,严防运输污染。

##### 6.3.2 活鱼运输

充氧水运输按GB/T 27638-2011中第4章、第5章的规定执行。

活水舱运输按GB/T 27638-2011中第4章、第7章的规定执行。

##### 6.3.3 鲜鱼运输

鲜鱼用冷藏或保温车船运输,保持鱼体温度在0℃~4℃之间。必要时应有包装储运图示标志,标志应符合GB/T 191的规定。

#### 6.4 贮存

活鱼贮存及暂养用水应符合NY/T 391的规定,温度保持在30℃以下,并有充足供氧条件。鲜鱼贮存时保持鱼体温度在0℃~4℃之间,贮存时间为1d~3d;冷冻贮存时,冷冻中心温度应低于-18℃,贮存时间为6个月。贮存环境应洁净、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求。