

ICS \*\*.\*.\*.\*

CCS \* \*\*

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB \*\*\*—2022

## 台山生蚝质量安全要求

Quality and safety requirements for Taishan oyster

(征求意见稿)

2022-\*\*-\*\*发布

2022-\*\*-\*\*实施

广东省农业标准化协会 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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



# 台山生蚝质量安全要求

## 1 范围

本文件规定了台山生蚝的术语与定义、要求、检测方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于台山生蚝的养殖与销售。

## 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5009.198 食品安全国家标准 贝类中失忆性贝类毒素的测定
- GB 5009.212 食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定
- GB 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 20361 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 高效液相色谱荧光检测法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定
- GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB 31658.2 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

### 台山生蚝 Taishan oyster

在台山县域范围内野生或人工养殖 6 个月以上的食用商品牡蛎。

## 4 要求

### 4.1 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                                                                                           |
|------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 外观   | 蚝壳色泽橙黄或淡暗黄，整壳凹凸明显，左壳呈圆拱形，右壳内弯呈乳白色或者灰白色，体液澄清、白色或淡灰色；蚝体饱满、软滑。 | 取约 500g（至少 3 个）样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，在光线充足、无异味的环境中，用目测法观察外观、肌肉组织和杂质，嗅其气味。当气味和肌肉组织不能判定产品质量时，进行水煮试验。 |
| 气味   | 有牡蛎固有气味，无泥腥等异味                                              |                                                                                                |
| 肌肉组织 | 肉质滑腻有弹性                                                     |                                                                                                |
| 杂质   | 蚝体清洁，未混入甲壳碎片及外来杂质                                           |                                                                                                |

### 4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目              | 指标   | 检验方法        |
|-----------------|------|-------------|
| 蛋白质，%           | ≥10  | GB 5009.5   |
| 脂肪，%            | ≥1.5 | GB 5009.6   |
| 锌（以 Zn 计），mg/kg | ≥450 | GB 5009.268 |
| 铁（以 Fe 计），mg/kg | ≥40  | GB 5009.268 |

### 4.3 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项目                       | 指标   | 检验方法        |
|--------------------------|------|-------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg          | ≤1.0 | GB 5009.268 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg          | ≤1.0 | GB 5009.268 |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg          | ≤2.0 | GB 5009.268 |
| 甲基汞，mg/kg                | ≤0.5 | GB 5009.17  |
| 无机砷，mg/kg                | ≤0.5 | GB 5009.11  |
| 多氯联苯 <sup>a</sup> ，mg/kg | ≤0.5 | GB 5009.190 |

<sup>a</sup>以 PCB28、PCB52、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

### 4.4 兽药残留限量

应符合 GB 31650 及农业部公告第 2292 号、第 2638 号、农业农村部公告第 250 号的规定，同时符合表 4 的规定。

表 4 兽药残留限量

单位为 μg/kg

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----|----|------|
|----|----|------|

| 项目                              | 指标         | 检验方法        |
|---------------------------------|------------|-------------|
| 阿苯达唑                            | ≤100       | GB 29687    |
| 土霉素、金霉素、四环素（以总量计） <sup>a</sup>  | ≤200       | GB 31656.11 |
| 磺胺类（以总量计）                       | ≤100       | GB 31658.17 |
| 硝基呋喃类代谢物                        | 不得检出（<0.5） | GB 31656.13 |
| 氯霉素                             | 不得检出（<0.1） | GB 31658.2  |
| 孔雀石绿                            | 不得检出（<0.5） | GB/T 20361  |
| <sup>a</sup> 单个含量限量值应≤100 μg/kg |            |             |

#### 4.5 生物毒素

应符合 GB 2760 的规定，同时符合表 5 的规定。

表 5 生物毒素限量

| 项目                                                                        | 指标     | 检验方法        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 腹泻性贝类毒素总量（DSP），mg/kg                                                      | <0.010 | GB 5009.212 |
| 麻痹性贝类毒素总量（PSP） <sup>a</sup> ，mg/kg                                        | <0.075 | GB 5009.213 |
| 记忆丧失性贝类毒素（ASP），mg/kg                                                      | <0.3   | GB 5009.198 |
| <sup>a</sup> 以 GTX4、GTX1、dcGTX3、B1、dcGTX2、GTX3、GTX2、neoSTX、dcSTX、STX 总量计。 |        |             |

#### 4.6 微生物限量

应符合表 6 的规定。

表 6 微生物限量

| 项目                                                                                                                 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示） |   |           |            | 检验方法       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---|-----------|------------|------------|
|                                                                                                                    | n                       | c | m         | M          |            |
| 沙门氏菌 <sup>b</sup>                                                                                                  | 5                       | 0 | 0         | —          | GB 4789.4  |
| 副溶血性弧菌 <sup>a</sup>                                                                                                | 5                       | 1 | 100 MPN/g | 1000 MPN/g | GB 4789.7  |
| 金黄色葡萄球菌                                                                                                            | 5                       | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 |
| 注 1：样品的采样和处理，按 GB 4789.1 执行                                                                                        |                         |   |           |            |            |
| 注 2： <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数； <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数； <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值； <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值 |                         |   |           |            |            |

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一检验批。

#### 5.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产单位质检部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、蛋白质、脂肪、锌、铁、净含量、微生物限量等。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 养殖环境发生重大变化时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

## 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

5.4.2 产品检验结果中，微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、标签、包装、运输与储藏

### 6.1 标志、标签

6.1.1 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 蚝肉收获后放在盐度为8%至30%的水中暂养，蚝鲜肉放在盐度为8 %至30 %的水中浸泡；蚝鲜肉装于无毒无味以及便于清洗的箱子或保温箱中，贮存于清洁库房，防止有害物质的污染，鲜肉保持温度为0℃至4℃，冷冻品中心温度应低于-18℃。

6.2.2 活体生蚝的包装容器还要求牢固、通气、清洁、无毒、无污染。

### 6.3 运输

6.3.1 蚝鲜肉由冷藏或保温车、船运输，鲜肉保持温度为0℃~4℃，冷冻品中心温度应低于-18℃。运输工具应清洁卫生，运输中应防止日晒和有害物质的污染。

6.3.2 蚝活体可由车、船运输，运输工具应清洁卫生，运输中应防止曝晒和有害物质的污染。

### 6.4 储藏

6.4.1 程村蚝鲜肉应储存于清洁库房，防止有害物质的污染。鲜肉保持温度为0℃~4℃，冷冻品中心温度应低于-18℃。

6.4.2 蚝应储存于清洁库房，防止有害物质的污染。

---