

T/QHNY

琼海市优质农业品牌开发服务协会团体标准

T/QHNY 0004—2023

琼海石斑鱼

2023 - 10 - 20 发布

2023 - 11 - 01 实施

琼海市优质农业品牌开发服务协会 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。

本文件由琼海市农村农业局提出。

本文件由琼海市优质农业品牌开发服务协会归口。

本文件主要起草单位：琼海市水产技术研究推广站，琼海远洋顺旺渔业捕捞农民专业合作社，琼海市优质农业品牌开发服务协会，海南智行科技服务有限公司，海南永准质检技术服务有限公司，海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：左斌，符文深，陈丁胜、唐海云，黄健泓，罗腾，陈川广。

琼海石斑鱼

1 范围

本标准规定了琼海石斑鱼的养殖水域范围、要求、试验方法、检验规则以及标识、包装、运输与贮存。
本标准适用于琼海石斑鱼。

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/T 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 食品中甲基汞的测定
- 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 11607 渔业水质标准
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 31650 食品中兽药最大残留限量
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- NY 5362 无公害食品 海水养殖产地环境条件
- DB46/ 475 水产养殖尾水排放要求
- 农业农村部公告250号
- 农业部公告第2292号
- 农业部公告第2294号
- 农业部公告第2638号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

琼海石斑鱼

在琼海市水域养殖范围内养殖的以龙胆斑、珍珠斑、老鼠斑、东星斑为主要品种的活鱼，其肉质紧实、口味鲜美。

4 养殖水域范围

琼海石斑鱼养殖水域为琼海市全境。地理坐标：东经110° 07′ 05″-110° 40′ 50″，北纬18° 58′ 50″-19° 28′ 35″。（详见附录A）

5 要求

5.1 养殖环境要求

5.1.1 产地环境

应符合NY 5362的要求。

5.1.2 水产养殖尾水排放要求

应符合DB46/ 475的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 冻品感官要求

5.2.1.1 单冻产品：冰衣透明光亮，应将鱼体完全包覆，基本保持鱼体原有形态，不变形，个体间应易于分离，无明显干耗和软化现象。

5.2.1.2 块冻产品：冻块清洁、坚实、表面平整不破碎，冰被均匀盖没鱼体，需要排列的鱼体排列整齐，允许个别冻鱼块表面有不大的凹陷。

5.2.2 鲜活感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	体态匀称，无畸形，鳞被完整，体表有光泽、斑点清晰，眼球饱满，角膜清晰。
气 味	具有石斑鱼特有的气味，无异味。
组 织	肌肉紧实，有弹性，内脏清晰、无腐烂。
水煮试验	具有石斑鱼固有的香味，口感紧密有弹性，滋味鲜美。

注：当外观、气味、组织不能判定产品质量时，进行水煮试验。

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
冻品中心温度，℃ ≤	-18
蛋白质g/100g ≥	14.0

5.4 安全指标

安全指标应符合表3的要求。

表 3 安全指标

项 目	指 标
甲基汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.5
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.1
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1
多氯联苯，μg/kg ≤	20.0

注：兽药指标应符合GB 31650、农业农村部公告第250号、农业部公告第2292号、农业部公告第2294号、农业部公告第2638号。
污染物限量应符合GB 2762的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 在光线充足、无异味、清洁的环境中，将整条鱼置于不锈钢工作台上，按 5.1 条进行逐项检验。

6.1.2 水煮试验：在容器中加入 500mL 饮用水，取约 150g 石斑鱼，清水洗净切块放于容器中，煮 5min 后打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

6.2 冻品中心温度

用钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，等温度计指示温度不再下降时，读数。单冻鱼可将温度计插入最小包装的中心位置，至温度计指示的温度不再下降时，读数

6.3 蛋白质的测定

按GB 5009.5的规定执行。

6.4 甲基汞的测定

按GB 5009.17的规定执行。

6.5 无机砷的测定

按GB 5009.11的规定执行。

6.6 铅的测定

按GB 5009.12的规定执行。

6.7 镉的测定

按GB 5009.15的规定执行。

6.8 多氯联苯的测定

按GB 5009.190的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

以同一鱼池、同一网箱或同一养殖场中养殖条件相同的产品为同一组批。

7.2 抽样方法

按GB/T-30891的规定执行。

7.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应由生产方按本标准进行感官检验，符合感官要求后方可出厂销售。

7.3.2 型式检验

产品型式检验的项目包括本文件要求的全部项目。正常生产时，应满足至少一年一次，如有下列情形之一，也应进行型式检验。

- a) 受到污染，石斑鱼生长环境发生变化，可能会影响石斑鱼的质量时；
- b) 食品安全监管部门要求进行型式检验时。

7.4 判定规则

检验结果中，安全指标有任意一项检测结果不符合，则判定该批产品为不合格；其余项目检验不合格，允许在该批产品中加倍抽一样复检，以复检结果为准。

8 标识、包装、运输和贮存

8.1 标识

标识应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

包装形式可分为袋装、箱装，所用的包装材料应洁净、无毒、无味。活体水产品应带水包装，密封严密，不渗漏。若活体水产品无水包装时，可根据需要加入辅助控温材料以保证鲜活。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁，避免日晒雨淋，不得与其他有害物质一同运输。

8.3.2 长途运输时，可适当加入少量海水，同时保持车厢内温度不能过高。

8.3.3 装卸时应小心，轻拿轻放，避免重压。

8.3.4 冷链运输时，应用冷藏或保温车船运输，保持鱼体温度低于-15℃。

8.4 贮存

活体石斑鱼应在原生存的水体中保存，并置于清洁、阴凉、通风处，并保持良好透气性。

附录 A
(规范性)
琼海石斑鱼养殖范围图

