

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXX—XXXX

井冈山鳙鱼

Jinggangshan Bighead carp

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 检验规则 3

6 包装、标签与标志 3

7 运输与贮存 4

附录 A（规范性） 井冈山鳊鱼生产区域范围图 5

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山鳙鱼

1 范围

本文件规定了井冈山鳙鱼的要求、检验规则、包装、标签与标志、运输与贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内养殖的鳙鱼。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定方法
GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
GB 11607 渔业水质标准
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
SC/T 1132 渔药使用规范
SC/T 3016 水产品抽样方法
SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤
SC/T 3035 水产品包装、标识通则
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 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

井冈山鳙鱼 Jinggangshan Bighead carp

吉安市行政区域范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的鳙鱼。
井冈山鳙鱼生产区域范围见附录 A。

4 要求

4.1 自然环境

应符合 NY/T 391 的要求，水质符合 GB 11607 的要求。

4.2 投入品

饲料使用应符合 NY/T 471 的要求，渔药的使用应符合 SC/T 1132 的要求，严格按照说明书的用法、用量、休药期等使用渔药。有机产品投入品应符合 GB/T 19630 的要求。

4.3 品种

应符合 SC/T 3108 的规定。

4.4 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖，起捕捞规格≥1.5kg/尾。

4.5 感官要求

按照感官指标分为特级和一级，应符合表 1 的要求。绿色食品还应符合 NY/T 842 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表 1 感官指标

项目	要求		检验方法
	特级	一级	
外观	鳞片完整、不易脱落；鳃丝鲜红或紫红色；眼球明亮饱满	鳞片完整；色淡红或暗红；眼球饱满	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味
组织状态	结实，有弹性	肉质稍松弛，弹性略差	
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	
气味	无异味，无黏液或有微量透明黏液	无异味，无黏液或有少量透明黏液	
活动（活鱼）	对水流刺激反应敏感，身体摆动有力	对水流刺激反应欠敏感，身体乏力	

4.6 理化指标

应符合表 2 的要求。绿色食品还应符合 NY/T 842 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表 2 感官指标

项目	要求	检验方法
可食部分粗蛋白（%）	≥17.5	GB/T 5009.5
粗脂肪	≤1.2	GB/T 5009.6
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤20.0	GB 5009.228
挥发酚（mg/kg）	≤0.2	GB/T 5009.110
注：活体不检挥发性盐基氮		

4.7 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留应符合 GB 31650 的规定。绿色食品还应符合 NY/T 842 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一养殖场中养殖条件相同的产品为一个检验批次。

5.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.3 检验分类

5.3.1 交付检验

每批次产品应进行交付检验，出库检验项目为感官指标。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验应每年进行一次，下列情况之一也应进行型式检验：

- 停产半年以上再恢复生产时；
- 养殖、生产条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.3.2.2 型式检验项目包括本文件 4.5~4.8 规定的所有项目。

5.4 判定规则

- 5.4.1 所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。
- 5.4.2 有一项不合格时，可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。

6 包装、标签与标志

6.1 包装

6.1.1 包装材料坚固、洁净、无毒、无异味，便于冲洗，应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 43284 的规定。塑料包装容器应符合 GB/T 5737 的要求。

6.1.2 绿色食品应符合 NY/T 658 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

6.2 标签与标志

6.2.1 应符合 SC/T 3035、GB/T 32950 的规定，包装上应标明品名、产地、批号、生产或包装日期、净含量和规格、产品执行标准号等，并附有质量合格的标志。

6.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 运输与贮存

7.1 运输

运输工具应具有清洁、卫生、干燥、无异味，不得与有毒有害物品混运。应用冷藏车运输，温度不高于-18℃。运输途中应防雨、防暴晒、防污染、防挤压。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7.2 贮存

应贮存在温度不高于-18℃的冷库中，不同品类、不同规格、不同批次的产品应分别堆垛，贮存环境应清洁、卫生、无异味，防止虫害和有害物质的污染，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混放。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附录 A
(规范性)
井冈山鳊鱼生产区域范围图

井冈山鳊鱼生产区域范围图见图 A.1。

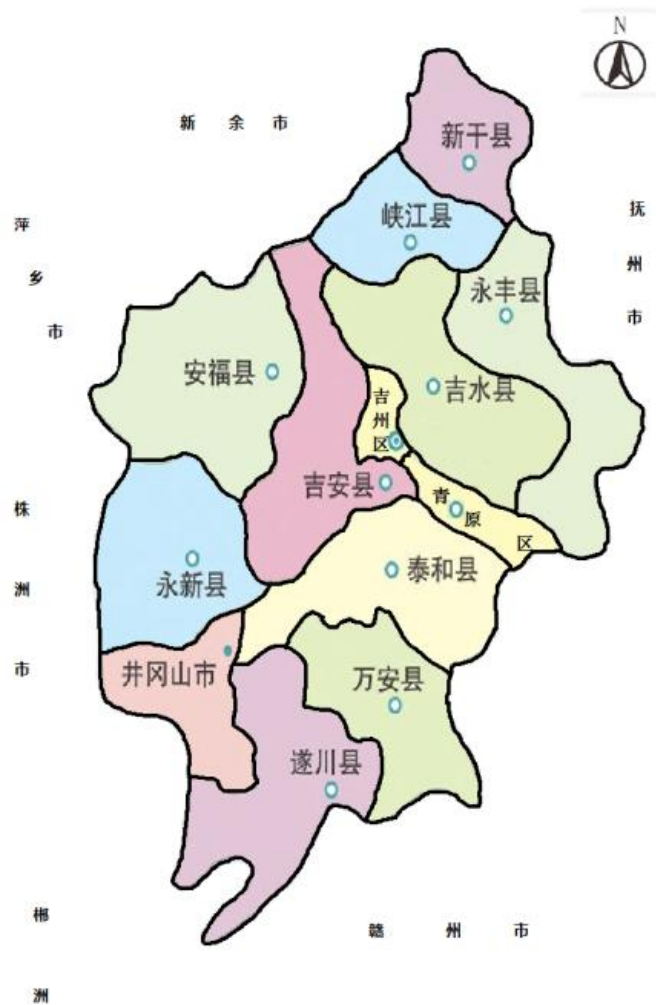


图 A.1 井冈山鳊鱼生产区域范围图