

团 体 标 准

T/ZHAS XXX—XXXX

万山金鲳鱼

Golden Pomfret of Wanshan

（工作组讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

珠海市标准化协会 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 外观特征 2

5 质量要求 2

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标志、包装、运输和贮存 6

参考文献 7

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

万山金鲳鱼

1 范围

本文件规定了万山金鲳鱼（卵形鲳鲹 *Trachinotus ovatus*）的术语和定义、外观特征、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于珠海市万山群岛及其周边海域内海洋捕捞或人工养殖的活体、冰鲜金鲳鱼。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- 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/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法
- 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/T 32950 鲜活农产品标签标识
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- NY 5070 无公害食品 水产品中渔药残留限量
- DB 44/T 2376 卵形鲳鲹冷链保鲜运输技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金鲳鱼 golden pomfret

属鲈形目鲈科鲳属鱼类，学名卵形鲳鲹（*Trachinotus ovatus*），又名金鲳、鲳鲹、黄腊鲳、短鳍鲳鲹、红三、红沙等。属暖水性中上层洄游鱼类。

3.2

万山金鲳鱼 golden pomfret of wanshan

在珠海市万山群岛及其周边海域海洋捕捞或人工养殖的金鲳鱼。

4 外观特征

体型呈卵圆形，侧扁而高，尾柄短细，体长大于体高；头小，头高大于头长；吻钝，前端呈截形；眼小，前位，脂性眼睑不发达；口小，微倾斜，口裂始于眼下缘水平线上；侧线呈直线状或微波状，无棱鳞；第一背鳍硬鳍棘短而强为倒刺，幼鱼具鳍膜，随着成长逐渐呈游离状；第二背鳍有1鳍棘，前部鳍条延长而呈弯月形；臀鳍与第二背鳍同形；胸鳍略宽，尾鳍深叉形，无离鳍。幼鱼体从银白色转为浅棕黄色，背侧略带褐色，各鳍棕黄色；成鱼呈深黄色至金黄色，各鳍色更深，体背侧一般呈蓝绿色或银灰色。

5 质量要求

5.1 规格要求

应符合表1规定。

表1 分类规格

规格	小规格	中规格	大规格
要求（尾重A）	$0.4\text{kg} \leq A < 0.5\text{kg}$	$0.5\text{kg} \leq A < 0.6\text{kg}$	$A \geq 0.6\text{kg}$

5.2 感官指标

5.2.1 活鱼

应符合表2规定。

表2 感官要求

项目	要求
外观体表	鱼体健康，游动活泼。体银白泛金黄色，各鳍金黄色。鱼鳞光亮。
气味	呈金鲳鱼固有气味，无异味。
水煮试验	气味正常、口感肌肉组织紧密，有弹性，滋味鲜美。

5.2.2 冰鲜鱼

应符合表3规定。

表3 感官要求

项目	要求
----	----

项目	要求
外观体表	体态匀称、无畸形，鳞被完整、鳞片紧密；腹鳍、臀鳍的大部分及尾鳍下叶为鲜黄色。鱼鳞光亮。
鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色，黏液透明。
眼球	眼球饱满，角膜清晰，无混浊，无红眼。
气味	呈金鲷鱼固有气味，无异味。
组织	肌肉组织紧密、富有弹性，内脏清晰、无腐烂。
水煮试验	气味正常、口感肌肉组织紧密，有弹性或稍松弛，滋味鲜美或稍鲜。

5.3 理化指标

活品（冰鲜）金鲷鱼的理化指标采用大规格万山金鲷鱼，应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标
蛋白质，g/100g	≥ 18.7
脂肪，g/100g	≥ 11.7
钙，mg/kg	≥ 392
甘氨酸，g/100g	≥ 1.01

5.4 安全指标

5.4.1 重点监测安全指标应符合表5的规定。

表5 重点监测安全指标

项 目	指 标
孔雀石绿和结晶紫（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 1
硝基呋喃类代谢物（呋喃西林）（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 1.0
硝基呋喃类代谢物（呋喃它酮）（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 1.0
硝基呋喃类代谢物（呋喃妥因）（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 1.0
硝基呋喃类代谢物（呋喃唑酮）（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 1.0
氯霉素（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 0.3
恩诺沙星和环丙沙星总量（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 100
诺氟沙星（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 2.0

5.4.2 一般安全指标应符合表6的规定。

表6 一般安全指标

项 目	指 标
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以Cd计）（mg/kg）	≤ 0.1
甲基汞（以Hg计）（mg/kg）	≤ 1.0
无机砷（以As计）（mg/kg）	≤ 0.1
多氯联苯（mg/kg）	≤ 0.5

项 目	指 标
甲砒霉素（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 50
氟苯尼考（以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计）（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 1000
磺胺类总量（ $\mu\text{g/kg}$ ）	≤ 100

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定，渔药残留的最高限量应符合 NY 5070 的要求，农药残留应符合 GB 2763 的规定，兽药残留应符合 GB 31650 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

- 6.1.1 在光线充足、无异味或其他干扰的环境下，将样品置于清洁的白瓷盘上，按感官指标进行逐项检验。当感官检验难以判定产品质量时，用水煮试验判定。
- 6.1.2 水煮试验：在容器中加入 500 mL 饮用水，将水烧开后，取约 100 g 用清水洗净的鱼，切块（不大于 3 cm×3 cm），放于容器中，加盖，煮 5 min 后，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

6.2 理化指标测定

6.2.1 蛋白质的测定

按 GB 5009.5 的规定进行。

6.2.2 脂肪的测定

按 GB 5009.6 的规定进行。

6.2.3 钙的测定

按 GB 5009.92 的规定进行。

6.2.4 甘氨酸的测定

按 GB 5009.124 的规定进行。

6.3 安全指标测定

6.3.1 孔雀石绿和结晶紫的测定

按 GB/T 20361 的规定进行。阳性样品再用 GB/T 19857 液质法确证。

6.3.2 硝基呋喃类代谢物（呋喃西林）、硝基呋喃类代谢物（呋喃它酮）、硝基呋喃类代谢物（呋喃妥因）、硝基呋喃类代谢物（呋喃唑酮）的测定

按 GB/T 21311 的规定或按 中华人民共和国农业部 783 号公告-1 的规定进行。

6.3.3 氯霉素的测定

按 GB/T 20756 的规定进行。

6.3.4 恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星的测定

按 中华人民共和国农业部 1077 号公告-1 的规定进行。

6.3.5 铅的测定

按 GB 5009.12 的规定进行。

6.3.6 镉的测定

按 GB 5009.15 的规定进行。

6.3.7 甲基汞的测定

按 GB 5009.17 的规定进行。

6.3.8 无机砷的测定

按 GB 5009.11 的规定进行。

6.3.9 多氯联苯的测定

按 GB 5009.190 的规定进行。

6.3.10 甲砒霉素、氟苯尼考和氟苯尼考胺的测定

按 GB/T 20756 的规定进行。

6.3.11 磺胺类总量的测定

按 中华人民共和国农业部 1077 号公告-1 的规定进行。

7 检验规则

7.1 批次

同一时间收购，在同一捕捞区域（水域或网箱）的万山金鲳鱼为一批。

7.2 抽样方法

按 GB/T 30891 规定的方法执行。

7.3 检验分类

产品检验分为出场检验和型式检验。

7.4 出场检验

每批产品应进行出场检验。出场检验由生产者执行，检验项目为感官要求。

7.5 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。型式检验的项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 捕捞时间、区域发生变化时，海域可能污染时；
- b) 新建养殖场时；

- c) 养殖环境发生变化,可能影响产品质量时;
- d) 有关行政主管部门提出型式检验要求时;
- e) 抽检结果有较大差异时;
- f) 正常生产时,每一个养殖周期至少进行一次型式检验。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定的产品,则判定为该批为合格产品。

7.6.2 感官指标、理化指标中有两项以上指标不合格,则判定该批为不合格产品;有一项指标不合格,允许重新抽样复检,如仍有不合格项,则判为不合格产品。

7.6.3 安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判定本批产品不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签标识

应符合 GB/T 32950 的要求。

8.2 包装

包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味,符合 SC/T 3035 要求。活鱼包装中应保证所需氧气充足;冰鲜鱼应装于洁净的保温鱼箱中,确保鲜度及鱼体的完好。

8.3 运输和贮存

8.3.1 运输、贮存工具应清洁、无毒、无异味、无污染,符合卫生要求。

8.3.2 活鱼运输装载密度以 $50\text{kg}/\text{m}^3 \sim 100\text{kg}/\text{m}^3$ 为宜,运输过程中应保持运输工具的稳定,避免剧烈颠簸和急转弯。应保持连续增氧,水温保持在 20°C 为宜。密切关注鱼体活动情况和水质情况,发现异常应及时处理。运输时长不宜超过 4h。

8.3.3 冰鲜鱼运输和贮存应保持鱼体温度在 $0^\circ\text{C} \sim 4^\circ\text{C}$ 。冷链保鲜运输应符合 DB 44/T 2376 的规定。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国农业部 783 号公告-1 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- [2] 中华人民共和国农业部 1077 号公告-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
-