|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.120.30 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png HNBX |

X 22 |

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—2025

无抗海南巴沙鱼

点击此处添加标准名称的英文译名

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

海南省标准化协会  发布

1. 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。

本文件由海南省检验检测研究院提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：海南省检验检测研究院、澄迈县市场监督管理局、海南省标准化协会

本文件主要起草人：

无抗海南巴沙鱼

* 1. 范围

本文件规定了无抗海南巴沙鱼的术语和定义、养殖环境、养殖管理、质量要求、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存等内容。

本文件适用于海南省区域内无抗巴沙鱼的养殖、加工及流通环节。

* 1. 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11607 渔业水质标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

[GB/T 18109 冻鱼](https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=2AD027063915091BE06397BE0A0A2D62" \t "https://std.samr.gov.cn/search/_blank)

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 20850 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 22919.8  水产配合饲料 第8部分：巴沙鱼配合饲料

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193 水产品加工术语

GB/T 45061 冻鱼片

NY/T 3474 卵形鲳鲹配合饲料

SC/T 1077 渔用配合饲料通用技术要求

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

无抗养殖

养殖过程中全程不使用抗生素类药物进行疾病预防或治疗，通过生物防控、水质调控及科学饲喂等手段替代抗生素的养殖模式。

海南巴沙鱼

在海南省海域或标准化养殖基地内养殖的巴沙鱼。

亲鱼

用于繁殖苗种的成体巴沙鱼。

生物防控

通过水质管理、生态调控等手段预防病害发生。

无抗海南巴沙鱼

经无抗养殖、检验检疫 、加工生产的鲜（冻）海南巴沙鱼。

* 1. 质量要求
		1. 原料要求

无抗海南巴沙鱼苗种来源应优先选择省级以上良种原种场，健康无畸形，具有检疫合格证明，无抗生素使用记录。

饲料符合GB/T 22919.8 及SC/T 1077的要求，粗蛋白≥40%，脂肪≤10%。

应无抗养殖，饲养过程禁止添加抗生素、激素类物质，使用微生物制剂替代。

病害防控以生物防控为主，采用益生菌调水、免疫增强剂拌饵等措施。

发现病鱼立即隔离，使用农业农村部批准的非抗生素类渔药。

* + 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 活鱼 | 鲜鱼 | 冻鱼 |
| 常规 | 鱼体健康，体态匀称，游动活泼，无鱼病症状；具有巴沙鱼固有的色泽和光泽，无异味：体表完整。 | 鲜鱼的外观、眼球、腮、肌肉、气味、杂志等要求应符合GB/T 18108中表1优级的要求。 | 冻品和解冻后感官要求（除蒸煮后品质）应符合GB/T 18109的4.4的要求. |
| 蒸煮后品质 |  | 应符合GB/T 18108-2024中表1优级的要求 | 解冻后产品应符合GB/T 18109表1要求（冻品不适用） |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 活鱼 | 鲜鱼 | 冻鱼 |
| 冻品中心温度／℃ | / | / | ≤-18 |
| 水分／% | / | / | ≤86 |
| 挥发性盐基氮／(mg/100g) | / | ≤30 | ≤30 |
| 组氨／(mg/100g) | / | ≤20 | ≤20 |

* + 1. 安全指标

应符合 GB 2762、GB 2763及农业农村部公告第250号的规定。

* + 1. 净含量

净含量要求参照国家市场监督管理总局令第70号，并按照JJF 1070规定的方法检验。

* 1. 检验规则
		1. 原料检验

原辅料入库需经检验合格或获取产品检验合格证明后方可入库。

* + 1. 组批规则

原活鱼、鲜鱼以同一网箱或同一养殖场中养殖条件基本相同的鱼为同一检验批。预包装冻鱼在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

* + 1. 出厂检验

活鱼、鲜鱼每批产品应由公司质量部门进行出货检验。检验项目为感官检验，检验合格后方可出货。

预包装冻鱼每批产品应由生产单位质量检验部门进行出厂检验，检验项目为感官、净含量冻品中心温度，检验合格后方可出厂。

* + 1. 型式检验

在下列情况之一时，应对全部质量指标进行检验：

1. 长期停产，恢复生产时；
2. 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
3. 加工原料来源或生长环境发生变化时；
4. 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时：
5. 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
6. 正常生产时，每年至少一次的周期性检验。

注：本条仅适用于预包装产品。

* + 1. 抽样规则

水产品抽样按照GB/T 30891的要求执行。

活鱼：同一养殖池或网箱为一批，随机抽取至少1kg，现场进行感官检查及快速检测。

冰鲜/冷冻鱼：同一批次（≤5吨）按GB/T 30891执行，抽取1 kg样品，分割后密封冷藏（≤4℃）或冷冻（≤-18℃）保存。

检测样本留存：检验后剩余样品应保存至保质期结束后30天。

* + 1. 判定规则

检验项目全部合格，判定该批次产品合格。

若兽药残留、重金属等安全指标任一项不合格，直接判定该批次不合格，不得复检。

感官、包装等非安全指标不合格时，允许加倍抽样复检1次，复检合格则判定合格。

* + 1. 复检规则

仅对初次检验不合格的非安全指标项目进行复检。

复检结果以最终检测报告为准，复检仍不合格则判定该批次产品不得以“无抗”名义销售。

* 1. 标签、标志

包装或产品标签上注明“无抗海南巴沙鱼”、养殖基地名称、出厂日期或出围日期、保质期。

通过认证的产品可使用“无抗”标识，二维码追溯系统链接至养殖记录。

预包装产品标签应符合GB 7718及SC/T 3035 的规定，标签内容包括：产品名称、商标、原料品种、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、贮藏条件、保质期等。如果是去骨（或去刺）鱼片应在标签上注明。

营养标签应符合GB 20850的规定。

包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

鲜鱼装箱时不宜过满，防止鱼体被挤压，宜层冰层鱼，加封顶冰，保持鱼体温度在0℃~4℃之间。

包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固，符合GB 4806.7的规定。

产品包装应严密、无破损和污染现象，产品包装内应有合格证。

* 1. 运输、贮存
		1. 运输

运输工具应清洁卫生、无异味，不应接触有腐蚀性的物质和有害物质。

运输过程中应防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，避免挤压与碰撞。

活鱼的暂养运输水应符合 GB 11607的规定；鲜鱼在运输过程中厢体温度不应高于 10℃；冻鱼应用冷藏或保温车船运输，运输过程中厢体温度不应高于﹣15℃。

* + 1. 贮存

活鱼暂养用水应符合GB 11607的规定。

活鱼使用水车运输。

鲜鱼应贮存在阴凉处，防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。冷藏时应保持产品温度在0℃～4℃之间。

冻鱼应贮存在-18℃或更低的温度下，禁止与有毒、有害、有异味的物品同库贮存。不同规格、批次的冻鱼应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与墙壁距离不少于 30cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

