

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5056—2001

无公害食品 海带

2001-09-03 发布

2001-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准以国家食品卫生标准为基础,根据环境中的主要污染物以及易在海带中残留的、对人体有害的物质为重点来确定安全卫生标准项目,其指标符合NY 5073—2001《无公害食品 水产品中有毒有害物质限量》的规定。其他项目指标根据无公害食品的要求,结合我国目前生产实际情况而定。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人:张利民、张秀珍、王茂剑、曲光伟、赵云平。

无公害食品 海带

1 范围

本标准规定了海带的要求、试验方法和检验规则。

本标准适用于无公害海带。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 9675 海产食品中多氯联苯的测定方法
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- NY/T 5057 无公害食品 海带养殖技术规范
- NY 5073 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

3 要求

3.1 养殖水质要求

养殖水质符合 NY 5052 的规定。

3.2 养殖技术要求

养殖技术符合 NY/T 5057 的规定。

3.3 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	叶片深褐色、褐色、绿褐色，富有光泽
外 形	早收的海带叶片完整，尖端部无腐烂；晚收的海带叶片柔韧，叶体较厚，允许有不超过叶体长三分之一的黄白边
气 味	具有海带固有的气味，无异味

3.4 安全卫生指标

无机砷、汞、六六六、滴滴涕、多氯联苯符合 NY 5073 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足无异味的环境中，将样品平摊于白色搪瓷盘中或不锈钢工作台上，用目测、鼻嗅检验，以