

中 华 人 民 共 和 国 农 业 行 业 标 准

NY/T 1513—××××

代替NY/T 1513—2007

绿色食品 畜禽可食用副产品

Green food - Edible livestock and poultry by-products

（报批稿）

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替NY/T 1513-2007《绿色食品 畜禽可食用副产品》。与NY/T 1513-2007相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了范围；

——修改了术语和定义；

——增加了产品分类；

——增加了理化指标；

——卫生指标中删除了敌百虫、己烯雌酚、二氯二甲基吡啶酚、二甲硝咪唑的限量要求；增加了铬、N-二甲基亚硝胺、强力霉素、氟苯尼考、甲矾霉素、喹乙醇代谢物的限量要求；修改了无机砷、铅、镉、亚硝酸盐、盐酸克仑特罗、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星、环丙沙星的限量要求；

——微生物限量中增加了单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7的限量要求。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：四川省农业科学院质量标准与检测技术研究所、农业部食品质量监督检验测试中心（成都）、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：杨晓凤、滕锦程、郭灵安、唐伟、陶李、李曦、邓强。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 1513-2007。

绿色食品 畜禽可食用副产品

1 范围

本标准规定了绿色食品畜禽可食用副产品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品畜禽可食用副产品。不适用于骨及血类等畜禽可食用副产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157: H7/NM检验

GB 5009.11 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20746 牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

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 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑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 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

农业部1025号公告-18-2008 动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令2005第75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

畜禽可食用副产品 edible by-products of livestock and poultry

畜（猪、牛、羊、兔）禽（鸡、鸭、鹅、鸽）的头（舌、耳）、尾、翅膀、蹄爪、内脏（肝、肾、肠、心、肺、胃）、皮等可食用的产品。

4 产品分类

按照加工形式分类

a) 生鲜产品。

b) 熟制品：以生鲜畜禽可食用副产品为原料，添加或不添加辅料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烧、烤等一种或多种加工方式制成的可直接食用的制品。

5 要求

5.1 原料

原料应来自绿色食品畜禽，并有产地检疫合格标志。

5.2 加工

5.2.1 食品添加剂应符合NY/T 392的要求。

5.2.2 其他辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2.3 加工用水应符合GB 5749的要求。

5.2.4 加工条件应符合GB 12694和GB 19303的要求。

5.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	生鲜产品	熟制品	
形态	具有该产品固有的形态、无霉变		取 100 g 或 1-2 只/个样品置于洁净、干燥的白瓷盘中,在自然光亮处目测形态、色泽和杂质;直接及切开后嗅其气味;熟制品品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽,表面和肌肉切面有光泽	具有该产品固有的色泽	
气味	表面和切面具有该产品固有的气味,无异味	具有该产品固有的气味,无异味	
滋味	—	具有该产品固有的滋味	
杂质	外表和内部均无肉眼可见外来杂质		

5.4 理化指标

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	生鲜产品	熟制品	
挥发性盐基氮, mg/kg	≤15	—	GB 5009.228

5.5 污染物限量、兽药残留限量和食品添加剂限量

应分别符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量、兽药残留限量和食品添加剂限量

项目	指标		检验方法
	生鲜产品	熟制品	

铅（以Pb计），mg/kg	内脏≤0.2 其他产品≤0.1		GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	—	不得检出（＜1）	GB 5009.33
恩诺沙星（enrofloxacin）（以恩诺沙星（enrofloxacin）+环丙沙星(ciprofloxacin）计），μg/kg	肝≤300 肾≤200 其他产品≤100		GB/T 20366
喹乙醇代谢物（MQCA），μg/kg	不得检出（＜0.5）		GB/T 20746
氯霉素（chloramphenicol），μg/kg	不得检出（＜0.1）		GB/T 20756
氟苯尼考（florfenicol），μg/kg	肝≤2000 肾≤300 其他产品≤100		
甲砒霉素（thiamphenicol），μg/kg	≤50		
磺胺类(sulfonamides)(以总量计)，μg/kg	不得检出（＜40）		GB/T 20759
土霉素（oxytetracycline/）/金霉素（chlortetracycline）/四环素（tetracycline）（单个或复合物），μg/kg	肝≤300 肾≤600 其他产品≤100		GB/T 21317
强力霉素（doxycycline），μg/kg	≤100		
硝基呋喃类代谢物（以呋喃唑酮代谢物（AOZ）、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃妥因代谢物（AHD）和呋喃西林代谢物（SEM）计），μg/kg	不得检出（＜0.25）		GB/T 21311
克伦特罗 ^a （clenbuterol），μg/kg	不得检出（＜0.25）		农业部1025号公告-18-2008
莱克多巴胺 ^a （ractopamine），μg/kg	不得检出（＜0.25）		
沙丁胺醇 ^a （salbutamol），μg/kg	不得检出（＜0.25）		
西马特罗 ^a （cimaterol），μg/kg	不得检出（＜0.25）		
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	—	不得检出（＜0.005）	GB 5009.28
^a 仅限于畜类可食用副产品。			

5.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	指标		检验方法
	生鲜产品	熟制品	
菌落总数，CFU/g	≤500 000	≤80 000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤1000	≤9	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	—	GB 4789.6

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

6 检验规则

绿色食品申报检验应按照 5.3~5.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括包装、标签、净含量、感官、菌落总数和大肠菌群。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

8.2 运输和贮存

8.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

8.2.2 畜禽可食用副产品的生鲜制品应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输。

8.2.3 畜禽可食用副产品的生鲜制品在运输和贮存过程中应严格控制温度，冷藏温度应控制在 0℃~4℃，冷冻温度应控制在 -18℃ 以下。

附录 A

(规范性附录)

绿色食品畜禽可食用副产品申报检验项目

表 A.1～表 A.2 规定了除 5.3～5.7 所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品畜禽可食用副产品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂项目

序号	检验项目	指标		检验方法
		生鲜产品	熟制品	
1	总砷（以As计），mg/kg	≤0.5		GB 5009.11

2	镉（以Cd计），mg/kg	肝脏≤0.5 肾脏≤1.0 其他产品≤0.1		GB 5009.15
3	总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.05		GB5009.17
4	铬（以Cr计），mg/kg	≤1.0		GB 5009.123
5	N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤3.0		GB 5009.26
6	苯并（a）芘 ^a ，μg/kg	—	≤5.0	GB 5009.27
7	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	—	≤0.075	GB 5009.28
^a 仅限于经熏、烧、烤加工方式制成的熟制品。				

表 A.2 熟制品微生物项目

项目	采样方案及指标 (若非指定，均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36