

T/JAASS

团 体 标 准

T/JAASS 125—2024

草鱼

Grass carp

2024 - 03 - 21 发布

2024 - 04 - 21 实施

江苏省农学会 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 苗种	1
5 质量要求和证实方法	1
5.1 鱼体规格	1
5.2 感官指标	2
5.3 理化指标	2
5.4 污染物限量	2
5.5 安全卫生指标	2
6 肥满度计算方法	2
7 检验规则	3
7.1 组批规则与抽样方法	3
7.2 产品检验	3
7.3 判定规则	3
8 标志、包装、运输和贮存	3

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。

本文件由南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展与先进技术应用研究院）提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：江苏银宝集团农业发展有限公司、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展与先进技术应用研究院）、射阳县向阳农牧渔业有限公司、江苏银宝达阳现代农业有限公司。

本文件主要起草人：王飞轩、翟福清、黄莹、苏扣艳、缪娟、张春森、许婉甜、马晓晓、孔明、刘文东、杨鹏。

草鱼

1 范围

本文件规定了草鱼 (*Ctenopharyngodon idellus*) 的苗种、质量要求和证实方法、肥满度计算方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于经池塘生态养殖的草鱼的质量评判。

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 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 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 5009.87 食品安全国家标准食品中磷的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准食品中铁的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准食品中钙的测定
- GB 5009.241 食品安全国家标准食品中镁的测定
- GB/T 11716 草鱼鱼苗、鱼种
- GB/T 27638 活鱼运输技术规范
- 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
- SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成品鱼 fish product

采用池塘生态养殖技术,通过混养、疫苗免疫、生态防控等手段,苗种经过不少于8个月的饲养且可溯源的草鱼。

4 苗种

苗种应从取得县级以上渔业行政管理部门核发的《水产苗种生产许可证》的水产养殖企业(场)引进,且应经过检验、检疫,质量应符合GB 11776的规定。

5 质量要求和证实方法

5.1 鱼体规格

成品鱼的鱼体规格应符合表1的要求。

表 1 鱼体规格

项目	指标	检验方法
体重, kg \geq	1.5	称量得出重量
体长, cm \geq	41	将鱼体摊平, 用量鱼尺或卷尺测量从鱼嘴下颚的前端到尾鳍的根部的长度
肥满度	1.8~2.3	按第6章计算

5.2 感官指标

成品鱼的感官指标应符合表2的要求。

表 2 感官指标

项目	要求	检验方法
活动(活鱼)	对水流刺激反应敏感, 体质健壮, 游动能力强	在光线充足、无异味的环境条件下, 将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验。气味评定和内脏检查, 需将鱼体解剖后, 检查内脏是否存在腐败、印胆现象, 再切开鱼体不同部位肌肉3处~5处, 分别嗅气味判定
体表	体型为梭形, 背部为青灰色, 腹部为灰白色; 鳞片完整、紧密且光泽; 体表柔软而有弹性, 无疾病, 无伤残和畸变	
鳃	色鲜红或紫红, 鳃丝清晰, 无异味, 无黏液或有少量透明黏液	
眼	眼球明亮饱满, 稍突出, 角膜透明	
肌肉	肉质紧密, 有弹性	
气味	具有鲜鱼固有的鱼腥味, 无腐败等异味	
内脏(鲜鱼)	无印胆现象	

5.3 理化指标

成品鱼的理化指标和检验方法应符合表3的要求。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/(g/100g) \geq	18.2	按GB 5009.5规定进行
脂肪/(g/100g) \leq	6.0	按GB 5009.6规定进行
钙/(mg/100g) \geq	10	按GB 5009.92规定进行
镁/(mg/100g) \geq	25	按GB 5009.241规定进行
磷/(mg/100g) \geq	200	按GB 5009.87规定进行
铁/(mg/100g) \geq	0.6	按GB 5009.90规定进行

5.4 污染物限量

成品鱼的污染物限量和检验方法应符合表4的要求。

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅/(mg/kg) \leq	0.1	按GB 5009.12规定进行
镉/(mg/kg) \leq	0.05	按GB 5009.15规定进行
总汞/(mg/kg) \leq	0.1	按GB 5009.17规定进行
无机砷/(mg/kg) \leq	0.1	按GB 5009.11规定进行

5.5 安全卫生指标

成品鱼的安全卫生指标应符合GB 2733的规定, 其中兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

6 肥满度计算方法

成品鱼的肥满度按公式(1)计算:

$$K = \frac{100m}{L^3} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

K ——肥满度；

m ——体重，g；

L ——体长，cm；

注：结果表示：保留1位小数。

7 检验规则

7.1 组批规则与抽样方法

7.1.1 组批规则

同一池塘或同一养殖场中相同养殖条件生产的同期成品鱼为一个批次。

7.1.2 抽样方法

按照GB/T 30891的规定进行。

7.2 产品检验

7.2.1 出厂检验

每批次应进行产品出厂检验，检验项目为鱼体规格与感官。检验合格后，签发出厂检验合格证。

7.2.2 型式检验

在下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本文件规定的全部质量要求项目：

- a) 新建养殖场养殖的相应种类；
- b) 养殖条件发生变化,可能影响产品质量时；
- c) 有关行政主管部门和买方提出型式检验的要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时,每年至少进行一次同期性检验。

7.3 判定规则

应符合SC/T 3108的规定。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志、包装和贮存应符合 SC/T 3108 的规定。

8.2 运输应符合 GB/T 27638 中敞开式充氧水运输的要求，运输过程中，水温应控制在春季 5℃~10℃、夏季 13℃~18℃、秋季 8℃~13℃、冬季 0℃~5℃。