

ICS 65.150

B 51

备案号:

# DB32

## 江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 1709—2011

---

### 海 水 贝 类

Sea shellfish

2011-03-30 发布

2011-05-30 实施

---

江苏省质量技术监督局 发布

## 前 言

江苏省具有丰富的海水贝类资源，海水贝类目前尚无国家标准、行业标准，结合本省实际，特制订本地方标准。

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准化的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由江苏省海洋与渔业局提出并归口。

本标准起草单位：南通市卫生监督所、南通市海洋与渔业局、江苏省卫生监督所、南通北渔人和水产有限公司。

本标准主要起草人：张卫兵、陈立新、周群霞、蒋志群、唐金和、王咸钢、周利剑、张周建、许诚、顾明、周红珠。

# 海水贝类

## 1 范围

本标准规定了海水贝类的要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于文蛤 *Meretrix linsoria*、缢蛏 *Sinonovacula constricta*、泥蚶 *Tegillarca granosa*、菲律宾蛤仔 *Ruditapes philippinarum*（俗称花蛤）等海产双壳贝类及螺类。

本标准不适用于毛蚶 *Scapharca subcrenata* 和织纹螺 *Nassarius*。

## 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 2733 鲜、冻动物性水产品标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 11607 渔业水质标准
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB/T 5009.212 贝类中腹泻性贝类毒素的测定
- GB/T 5009.213 贝类中麻痹性贝类毒素的测定
- GB/T 19164 鱼粉
- SC/T 3016 水产品抽样方法

## 3 要求

### 3.1 产地要求

贝类产地应捕自中华人民共和国农业部颁布的海水贝类养殖生产区划型要求中划分的第一、二类生产区域。

### 3.2 感官指标

- 3.2.1 外壳完整，呈固有形状、色泽，常态紧闭或微张开，受惊时闭合，活力正常。
- 3.2.2 应活体销售或加工，具有固有滋气味，无异味。
- 3.2.3 在室温下，斧足与触管伸缩灵活，肌肉组织紧密有弹性，呈固有色泽。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
泥贝、死贝率, %	≤ 5.0
砂份含量 <sup>a</sup> , %	≤ 3.0
麻痹性贝类毒素 (PSP), MU/100g	≤ 400
腹泻性贝类毒素 (DSP), MU/g	不得检出 (<0.05)
<sup>a</sup> 泥螺等含砂量高的贝类吐砂后测定	

### 3.4 污染物指标

汞、无机砷、铅、镉、铬、多氯联苯应符合 GB 2733、GB 2762 的规定。

### 3.5 农药残留限量和渔药残留限量

3.5.1 农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.5.2 渔药残留量应符合国家有关规定和公告。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

将样品平摊于白搪瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中,以目测、鼻嗅、品尝的方法按 3.2 条逐项检验。判别有无异味时,将经剔除泥贝、死贝后的贝添加适量饮用水煮熟进行观察、品尝鉴别。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 抽样

抽取一定量的样品混匀后,称取 500g (或不少于 40 个) 样品用于泥贝、死贝率的测定,判别泥贝、死贝可用外观、贝类互相敲击的声音或水煮进行鉴别。

#### 4.2.2 砂份的测定

##### 4.2.2.1 方法一

按 GB/T 19164—2003 中规定的方法进行。

##### 4.2.2.2 方法二

需测定砂份时,取混匀样品(至少能剥取 200g 贝肉的数量)加入适量水煮熟,剥取贝肉洗净沥干,接着用感量 0.1g 天平称取 200g 样品,放入(缢蛏由于外套膜易粘上其破碎的壳或砂子,需用剪刀或手摘取可食部份放入) 3000r/min~4000r/min 切割式的捣碎机中捣碎约 2min~3min,使贝肉形成碎肉浆,将捣碎肉浆倒入已经过 105℃烘箱烘干至恒重的 500ml 烧杯中(并用水将捣碎机容器洗净一并加入),不断地加入适量的饮用水水洗搅拌、静置、倾斜以除去碎贝肉,直到碎贝肉完全除去只剩下碎砂粒为止,然后移入 105℃烘箱烘干至恒重为止。砂份含量按公式(1)计算。

$$G = (m_0 - m_1) / 2 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

G——砂份含量, g/100g;

m<sub>1</sub>——烧杯恒重, g;

m<sub>0</sub>——(烧杯+砂份)恒重, g。

4.2.3 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行。

4.2.4 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

4.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法进行。

4.2.6 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法进行。

4.2.7 铬

按 GB/T 5009.123 规定的方法进行。

4.2.8 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定的方法进行。

4.2.9 麻痹性贝类毒素

按 GB/T 5009.213 规定的方法进行。

4.2.10 腹泻性贝类毒素

按 GB/T 5009.212 规定的方法进行。