

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXXX—XXXX

## 高质量水产品 第1部分：鱼

High quality safety and high nutritional quality aquatic products  
— Part 1: Fish

（征求意见稿）

本稿计划完成时间：2025 年 7 月 28 日

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广西标准化协会 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 ..... 2

4 产地环境 ..... 2

5 苗种来源 ..... 3

6 养殖过程 ..... 3

7 养殖时间 ..... 3

8 上市时产品营养品质指标 ..... 3

9 和理化指标 ..... 3

10 污染物和兽药残留限量及农药残留限量 ..... 3

11 检验规则 ..... 5

12 标签 ..... 6

13 包装运输和贮存 ..... 6

参考文献 ..... 7



## 前 言

本文件参照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。

本文件由广西水产学会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区水产技术推广站、广西壮族自治区水产科学研究院、桂林聚龙潭生态渔业有限公司、北海鑫翼海洋科技开发有限公司、桂林鱼伯伯生态农业科技有限公司。

本文件主要起草人：黎玉林、罗永巨、何金钊、韩书煜、江林源、吴详庆、荣世屿、黎姗梅、黄恺、罗璇、杜晓艳、吕建明、刘恒坚、杜雪涛。



# 高质量水产品 第1部分：鱼

## 1 范围

本部分文件规定了高质量水产品鱼的产地环境、苗种来源、养殖过程、养殖时间、上市时产品营养品质指标、感官和理化指标、污染物和兽药残留限量及农药残留限量、检验规则、标签、包装运输和贮存等要求。

本文件适用于参加高质量水产品认定的活鱼、鲜鱼、冰鲜鱼和去内脏或分割加工的初加工鱼类产品。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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/T 5009.18 食品安全国家标准 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19 食品安全国家标准 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 18109 冻鱼
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- 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
- GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 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
- GB/T 21318 动物源性食品中硝基咪唑残留量检验方法
- GB/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱
- GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法
- GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB 31660 食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量



NY/T 419 绿色食品 稻米

NY/T 842 绿色食品 鱼

NY/T 2798.13 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第13部分:养殖水产品

NY/T 5361 无公害食品 淡水养殖产地环境条件

NY/T 5362 无公害食品 海水养殖产地环境条件

SC/T 1132 渔药使用规范

SN/T 0125 进出口食品中敌百虫残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0197 出口动物源性食品中喹乙醇代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法

SZS.TC.EC-2023-393 圳品评价细则 食用农产品(淡水鱼,海水鱼)

农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

农业部1077号公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

农业部1077号公告-5-2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法

农业部1163号公告-9-2009 水产品中己烯雌酚残留检测 气相色谱-质谱法

农业农村部公告第250号

农业农村部公告第2292号

农业部办公厅关于印发茄果类蔬菜等58类无公害农产品检测目录的通知(农办质[2015]4号)

中华人民共和国兽药典 中国兽药典委员会编

兽药质量标准 化学品卷 中国兽药典委员会编

兽药质量标准 中药卷 中国兽药典委员会编

水产养殖用药明白纸(最新版本) 农业农村部渔业渔政管理局、全国水产技术推广总站、中国水产科学研究院宣

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**质量安全水产品 鱼** High quality safe aquatic products fish

质量安全水产品鱼是指以农产品质量安全监管的内容即药物残留和污染物残留作为判定依据、要求鱼肌肉产品的兽药残留和污染物残留质量安全均符合NY/T 842和SZS.TC.EC-2023-393的要求、同时符合GB 2762、GB 31650和GB 31650.1和农业农村部公告第250号要求的鱼类产品;稻田养殖产品还应参照NY/T 419并符合其农药残留限量要求。

#### 3.2

**高质量水产品 鱼** High quality safety and high nutritional quality aquatic product fish  
同时具备质量安全(3.1)和高营养品质(高营养价值)(8)要求的鱼类产品。

### 4 产地环境

水养殖应符合NY/T 5361要求,海水养殖应符合NY 5362要求;铬指标应符合NY/T 391的要求。



5 苗种来源

应来源国家级或省级的水产原种场或水产良种场或水产苗种场或自繁育苗种场，所购苗种应经检疫合格且不含违禁药物。若对所选购的苗种质量安全不确定合格的，应按农办质[2015]4号和农业农村部公告第2292号要求的检测违禁药、停用药物项及相关常用药物项，检测合格后才能采购。

6 养殖过程

采用生态或绿色或健康养殖方式养殖。养殖过程发生病害，应选购符合《中华人民共和国兽药典》、《兽药质量标准》要求的兽药，不采购、不使用国家禁用、停用、超范围的兽药，具体药物使用按SC/T 1132和《水产养殖用药明白纸》（最新版）规定执行；养殖过程生产质量控制参照NY/T 2798.13执行。

7 养殖时间

为保证鱼类肌肉达到较高及以上的营养品质水平，需要有足够的生长时间积累营养物质，要求从卵孵化至上市至少需要的生长时间见表1。

表1 高质量安全水产品鱼从孵化至上市需要的生长时间表

种类	生长时间	种类	生长时间
青草鲢鳙	1.5年以上	金鲳鱼	1年以上
鲟鱼	1.5年以上	石斑鱼	1.5年以上
鲈鱼、鳊鱼、胡子鲶、鳗鱼、鮰鱼等高值鱼类	1年以上	海鲈鱼	1年以上
其它普通鱼	1年以上	其它海水鱼	1年以上

8 上市时产品营养品质指标

委托具有绿色食品检测资质的检测检验机构检测虾蟹产品的普通营养成分、氨基酸、矿物质等营养物质等不少于30个单项（其中氨基酸不少于16项），根据出具的检测报告：蛋白质含量≥15%；或者必需氨基酸组成比例均衡，必须氨基酸/总氨基酸（ $\Sigma\text{EAA}/\Sigma\text{TAA}$ ）≥0.35、必须氨基酸/非必须总氨基酸（ $\Sigma\text{EAA}/\Sigma\text{NEAA}$ ）≥0.55，符合或接近FAO/WHO理想蛋白质模式（ $\Sigma\text{EAA}/\Sigma\text{TAA}$ ≥0.40、 $\Sigma\text{EAA}/\Sigma\text{NEAA}$ ≥0.60）；或为矿物质丰富（如富硒、富锌）；或为其它营养物质丰富等。

9 和理化指标

活鱼、鲜鱼、冻鱼按感官NY/T 842要求执行；冻鲜鱼及初加工要求及加工品理化要求按GB/T 18109要求执行。

10 污染物和兽药残留限量及农药残留限量



污染物和兽药残检测检验项目及其限量、农药残留检测检验项目及其限量见表2和表3。检测方法由具有绿色食品检测检验资质的单位根据最新检测要求选用，不限于表2、表3所列的检测方法。检测部位为鱼产品肌肉（含皮）及其他可食部分。

表2 污染物和兽药残留限量

序号	项目	指标	检验方法
1	氟, mg/kg	≤2.0	GB/T 5009.18
2	铅, mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
3	无机砷（以As计）, mg/kg	≤0.1	GB 5009.11
4	甲基汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
5	镉（以Cd计）, mg/kg	≤0.1	GB 5009.268
6	铬, mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
7	敌百虫, mg/kg	不得检出(<0.002)	SN/T 0125
8	溴氰菊酯, μg/kg	不得检出(<0.2)	GB 29705
9	氯氰菊酯, μg/kg	不得检出(<0.2)	GB 29705
10	土霉素、金霉素、四环素（以总量计）, mg/kg	不得检出(<0.05)	GB/T 21317
11	磺胺类（以总量计）, μg/kg	不得检出(<1.0)	农业部 1077 号公告-1-2008
12	喹乙醇代谢物, μg/kg	不得检出(<4)	农业部 1077 号公告-5-2008
13	喹诺酮类药物, μg/kg	不得检出(<1.0)	农业部 1077 号公告-1-2008
14	硝基呋喃代谢物, μg/kg	不得检出(<0.25)	农业部 783 号公告-1-2006
15	新霉素, mg/kg	不得检出(<1.0)	GB/T 21323
16	红霉素, μg/kg	不得检出(<1.0)	GB 31660.1
17	甲矾霉素, μg/kg	不得检出(<1.0)	GB/T 20756
18	青霉素, μg/kg	不得检出(<3)	CB/T 29682
19	多氯联苯, mg/kg	≤0.02	GB 5009.190
20	多西环素, mg/kg	≤0.1	GB/T 21317
21	氟苯尼考, mg/kg	≤1	GB/T 20756
22	阿苯达唑, mg/kg	≤0.1	GB 29687
23	氯霉素, μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 20756
24	己烯雌酚, μg/kg	不得检出(<0.6)	农业部 1163 号公告-9-2009
25	孔雀石绿, μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 19857
26	六六六, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
27	滴滴涕 DDT, mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.19
28	五氯酚酸钠（以五氯酚计）, μg/kg	不得检出	GB 23200.92
29	地西泮, μg/kg	不得检出	SN/T 3235
30	甲氧苄啶, μg/kg	≤50	GB/T 21316
31	甲硝唑, μg/kg	不得检出	GB/T 21318
注1：检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限；检验方法只明确定量限的，“不得检出”后括号中内容为定量限。 注2：海水鱼不检测5、6、7、8、25、26。			



表3 农药残留限量（仅适于稻田养殖产品）

单位为mg/kg

序号	项目	指标	检验方法
1	苯醚甲环唑	$\leq 0.07$	GB 23200.113
2	吡蚜酮	$\leq 0.05$	GB/T 20770
3	吡唑醚菌酯 <sup>a</sup>	$\leq 0.09$	GB/T 20770
4	丁草胺	$\leq 0.01$	GB/T 20770
5	毒死蜱	$\leq 0.01$	SN/T 2158
6	多菌灵	$\leq 1$	GB/T 20770
7	氟虫腈 <sup>b</sup>	$\leq 0.01$	GB 23200.113
8	克百威 <sup>c</sup>	$\leq 0.01$	GB/T 20770
9	乐果	$\leq 0.01$	GB/T 20770
10	啉菌酯	$\leq 0.2$	GB/T 20770
11	三唑磷	$\leq 0.01$	GB/T 20770
12	三唑酮	$\leq 0.3$	GB/T 20770
13	水胺硫磷	$\leq 0.01$	GB/T 5009.20
14	氧乐果	$\leq 0.01$	GB/T 20770
15	吡虫啉, mg/kg	$\leq 0.05$	GB/T 20770
16	丙环唑, mg/kg	$\leq 0.1$	GB/T 20770
17	稻瘟灵, mg/kg	$\leq 1$	GB/T 20770
18	啉虫脒, mg/kg	$\leq 0.5$	GB/T 20770
19	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐, mg/kg	$\leq 0.02$	GB/T 20769
20	灭草松, mg/kg	$\leq 0.1$	GB/T 20770
21	噻嗪酮, mg/kg	$\leq 0.3$	GB/T 20770
22	三环唑, mg/kg	$\leq 2$	GB/T 20770
23	戊唑醇, mg/kg	$\leq 0.5$	GB/T 20770
<sup>a</sup> 吡唑醚菌酯又名百克敏。 <sup>b</sup> 氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒、氟虫腈亚砒之和，以氟虫腈表示。 <sup>c</sup> 克百威及3-羟基克百威之和，以克百威表示。			

## 11 检验规则

11.1 高质量安全水产品鱼的检验：应随机抽取不少于3尾鱼产品，取肌肉600g（分成两包、每包300g），按(10)进行检验，检验项目全部合格即判定符合3.1要求，即为高质量安全水产品鱼。若任一项不合格即为不符合。检测机构应为中国绿色食品发展中心官网上发布的具有检测绿色食品检测检验资质的检测单位。

11.2 高营养品质水产品鱼的检验：产品抽样后同时检测不少于30项营养指标，根据检测数据计算出的结果按(8)判定符合性。即为高营养品质的水产品鱼。

11.3 高质量水产品鱼的判定：符合上述高质量安全水产品鱼的要求，同时又符合高营养品质水产品鱼的要求，即可判定符合 3.2 的要求，即为高质量水产品鱼。考虑鱼类产品在大食物的营养中蛋白质整体含量是高蛋白、营养丰富的食品，可以在符合（7）的条件下免检测营养指标，即只要符合高质量安全水产品鱼的要求，即可判定为高质量水产品鱼。

## 12 标签

按GB 7718的规定执行。

## 13 包装运输和贮存

活鱼可用环保材料桶、箱、袋充氧或其它保活保鲜设施下进行装贮运输；鲜鱼在除内脏后进行的初加工产品包装封袋后，使用冷藏运输车运输、使用冰库或冷藏冰柜等保存待出售。



## 参 考 文 献

- [1] NY/T 419 绿色食品 稻米
  - [2] NY/T 842—2021 绿色食品 鱼
  - [3] SZS. TC. EC-2023-393 圳品评价细则 食用农产品
-