

ICS 65.120

B 54

DB35

福 建 省 地 方 标 准

DB35/T 981—2010

玻璃鳗配合饲料

Formula feed for Glass eel

2010-03-17 发布

2010-03-20 实施

福建省质量技术监督局 发 布

前 言

本标准为你推荐性标准。

本标准编写格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准卫生指标执行GB 13078和NY 5072的规定。

本标准由福建省海洋与渔业厅提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福建天马饲料有限公司、厦门大学。

本标准主要起草人：陈庆堂、艾春香、张蕉南、胡兵、张蕉霖。

玻璃鳗配合饲料

1 范围

本标准规定了玻璃鳗配合饲料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鱼糜等动物蛋白为主要原料，添加符合相应标准要求的饲料添加剂，在-18℃以下急速冻结而成的玻璃鳗配合饲料。该产品适用于体质量不超过2g的鳗苗。

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，仅所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 6432-1994 饲料中粗蛋白测定方法
- GB/T 6433-2006 饲料中粗脂肪的测定
- GB/T 6435-2006 饲料中水分和其他挥发性物质含量的测定
- GB/T 6436-2002 饲料中钙的测定
- GB/T 6437-2002 饲料中总磷的测定 分光光度法
- GB/T 6438-2007 饲料中粗灰分的测定
- GB/T 6439-2007 饲料中水溶性氯化物的测定
- GB 10648 饲料标签
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 14699.1-2005 饲料 采样
- GB/T 18246-2000 饲料中氨基酸的测定
- GB/T 18823-2002 饲料检测结果判定的允许误差
- NY 5072-2002 无公害食品 渔用配合饲料安全限量
- JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国农业部公告第168号（2001） 《饲料药物添加剂使用规范》
- 中华人民共和国农业部公告第1126号（2008） 《饲料添加剂品种目录》
- 中华人民共和国农业部公告第1224号（2009） 《饲料添加剂安全使用规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

玻璃鳗 glass eel

指鳗鲡柳叶体从远洋漂流至近海后转化成身体细长、透明的仔鱼,中国大陆俗称白仔鳗苗,台湾俗称鳗线。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 所用原料应符合各类原料标准的规定，新鲜度好，不得使用发霉、生虫、腐败变质及受到重金属、石油、农药等有害物质污染的原料。
- 4.1.2 饲料中添加饲料药物添加剂时，应符合《饲料药物添加剂使用规范（2001）》（农业部公告第168号）的规定，若有新公告发布，按新规定执行。
- 4.1.3 饲料中使用的营养性饲料添加剂和非营养性饲料添加剂应符合《饲料添加剂品种目录(2008)》（农业部公告第1126号）和《饲料添加剂安全使用规范（2009）》（农业部公告第1224号）规定。若有新公告发布，按新规定执行。

4.2 感官

产品解冻后呈糜状，色泽均匀，手感细腻，无肉眼可见杂物；具有正常的鱼腥味；不得有霉变、酸败、生虫、异嗅异味等现象。

4.3 产品主要成分分析保证值

产品主要成分分析保证值应符合表1的要求。

表 1 产品主要成分分析保证值 单位为百分比

项 目	指 标
粗蛋白质, ≥	15.0
蛋氨酸, ≥	0.3
粗脂肪, ≥	2.0
粗灰分, ≤	3.0
钙, ≤	0.5
总磷, ≤	0.5
水分, ≤	78.0
食盐(以 NaCl 计), ≤	0.6

4.4 卫生指标

应符合GB 13078和NY 5072的规定。其中铅、汞、总砷、镉、铬、氟、沙门氏菌应符合表2的规定。

表2 铅、汞、总砷、镉、铬、氟、沙门氏菌限量指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤5.0
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤3
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤1
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤10
氟(以 F 计), mg/kg	≤350
沙门氏菌, cfu/25 g	不得检出

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取适量样品,置于洁净的白瓷盘内解冻后,在正常光照、通风良好、无异味的环境下通过感官进行检验。

5.2 粗蛋白质

按GB/T 6432-1994规定进行。

5.3 蛋氨酸

按GB/T 18246-2000规定进行。

5.4 粗脂肪

按GB/T 6433-2006规定进行。

5.5 粗灰分

按GB/T 6438-2006规定进行。

5.6 钙

按GB/T 6436-2002规定进行。

5.7 总磷

按GB/T 6437-2002规定进行。

5.8 水分

按GB/T 6435-2006规定进行。

5.9 食盐

按GB/T 6439-2007规定进行。

5.10 卫生指标

按GB 13078和NY 5072规定的相应方法进行。

5.11 净含量

按JJF 1070-2005规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 批的组成

同一班次、同一配料生产的产品为一批。

6.2 采样

按GB/T 14699.1-2005规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品均应由生产企业质量检验部门检验合格，并附有合格证明后方可出厂，出厂检验项目为感官、粗蛋白质、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准第4章要求的所有项目，型式检验的样品在出厂检验合格的产品中抽取，正常生产时，每年至少检验一次，但如有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上或主要设备大修后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.4.2 判定规则

检验结果如霉变、酸败、生虫、异嗅异味，或卫生指标有不合格项时，则判定该批产品为不合格。其他指标若有不合格，可对该批产品加倍抽样或用试样留样对不合格项进行复检，复检结果如仍有不合格，则判定该批产品不合格。检验结果判定的允许误差按GB/T 18823-2002执行。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

应符合GB 10648 的要求。

7.2 包装

包装材料采用复合薄膜袋或铝箔；所用包装材料应清洁卫生、无毒无污染；包装封口应严密牢固、不得破损漏气。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生；采用低温运输，且不得与有毒有害物品混装、混运；运输途中应防止日晒、雨淋与破损。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的冷库内，不得与有异味、有污染的物品混贮，库温应保持在-18℃以下。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，且包装完整、未经启封的产品，从生产之日起，保质期为540天。
