

T/JGE

# 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0139—2014

## 江西绿色生态 大鲵

Jiangxi Green Ecology- Andrias avidianus



2024-12-27 发布

2025-01-26 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 评价要求 .....	1

## 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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：靖安县一诺大鲵繁养专业合作社、靖安县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、长江水利委员会河湖保护与建安中心。

本文件主要起草人：郑小程、李霞、刘海根、徐浩、徐会显、章飘、谢泽晰

## 引 言

“江西绿色生态 大鲵”的指标水平说明：

- 产地环境要求：产地水质应不低于 GB 3838 中Ⅱ类标准；
- 兽药残留限量：应符合 NY/T 755 《绿色食品 鱼药使用准则》的要求。

# 江西绿色生态 大鲵

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 大鲵”品牌认证的苗种要求、产地环境要求、养殖管理要求、产品感官要求、评价指标等内容。

本文件适用于在鲜大鲵产品申请“江西绿色生态”品牌的认证或评价活动。“江西绿色生态 大鲵”产品质量检测可参照本文件执行。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3838 地表水环境质量标准
- 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 0004 水产养殖质量安全管理规范
- SC/T 1114 大鲵
- RB/T 165.3 有机产品产地环境适宜性评价技术规范 第3部分:淡水水产养殖
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY 755 绿色食品 渔药使用准则
- DB36/T 619 江西省农业用水定额
- DB36/T 929 大鲵仿生态繁育技术规程
- DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
- DB36/T 1676 水产养殖档案记录规范
- DB36 1993 水产养殖尾水排放标准

## 3 术语和定义

B36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**江西绿色生态 大鲵 Jiangxi green ecology- Andrias avidianus**

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本标准技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的鲜大鲵产品。

## 4 评价要求

### 4.1 苗种要求

应选取爬行有力、四肢收缩自如、大小均匀、尾巴摆动灵活、无病无伤、体色鲜亮、检疫合格且符合SC/T 1114要求的大鲵苗种。

### 4.2 产地环境要求

4.2.1 应选择植被丰茂、水源充足、生态环境良好、无污染且远离污染源。

4.2.2 产地水质要求应不低于 GB 3838 中 II 类标准、空气质量环境要求应满足 RB/T 165.3 的要求。

4.2.3 应加强产地环境保护, 防止污染, 制定实施监控和保护措施。

4.2.4 应该设置产地标识牌, 内容包括产地名称、面积、范围和防污染警示等。

#### 4.3 养殖管理要求

4.3.1 应选用鲜活饵料、人工配合饲料等作为大鲵养殖的食物来源。

4.3.2 大鲵养殖应符合 DB36/T 929 的要求。

4.3.3 应按照 SC/T 0004 建立和实施水产养殖质量安全管理体系。

4.3.4 应按照 DB36/T 1676 的要求开展水产养殖生产日志和档案记录。

#### 4.4 产品感官要求

4.4.1 活鲵体态匀称, 无病症; 具有本种鲵固有的色泽和光泽。

4.4.2 鲜鲵感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 大鲵感官要求

项目	指标	检测方法
鱼体	体型匀称无畸形, 鲸体完整, 无病灶	抽样检测按 GB/T 30891 的规定执行, 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, 按要求逐项检验
眼球	眼球饱满明亮	
体表	呈鲜鲵固有色泽, 体表粘液透明, 无异味	
肌肉	肌肉致密, 有弹性	
气味	体表无异味, 可食用组织无土腥味	
水煮实验	具有鲜大鲵固有的香味, 口感肌肉组织有弹性, 味道鲜美, 无异味	将洗净后的鲸肉放入在洁净容器中, 加入适度纯净水, 煮熟后, 嗅蒸汽气味, 再品尝肉质
注: 气味评定时, 撕开或用刀切开鲸体 3 处~5 处, 嗅气味后判。		

#### 4.5 评价指标

4.5.1 “江西绿色生态”大鲵产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标, 二级指标是一级指标的具体化。大鲵产品的评价指标、判定依据及方法等要求见表 2。

表 2 “江西绿色生态”大鲵产品评价要求

序号	一级指标	二级指标要求	判断依据/方法
1	资源节约	合理使用养殖区与周边水资源, 用水量应符合 DB36/T 1993 水产养殖用水定额的要求	查看基础设施、灌溉设施及记录
2		包装应符合 NY/T 658 的要求, 宜采用可再生利用或可降解材料	查看包装材料采购凭证
3	环境保护	药物使用应符合 NY 755 要求	查看生产记录

表2 “江西绿色生态”大鲵产品评价要求（续）

序号	一级指标	二级指标要求			判断依据/方法	
4	生态协同	宜选用天然饵料，科学投喂			查看生产记录	
5		合理调控养殖密度，保持水体健康水质良好			查看生产记录及监测记录	
6		养殖过程中产生的废弃物实现无害化处理			废弃物处理记录	
7		大鲵养殖尾水排放应符合DB36/1993的要求			查看监测记录	
8	质量引领	选用防生态模式，减低养殖污染维护生态平衡			查看生产记录及监测记录	
9		科学规划养殖区域，充分发挥养殖区域和周边环境生态系统调节服务能力			实地走访，查看产地规划图	
10		通过科学管理，维持养殖基地可持续性，			查看监测记录	
11	产品质量要求	感官要求	应符合文件4.4产品感官要求		查看销售记录，检测报告	
12		污染物及农药残留限量	应分别符合GB 2762、GB 2763的要求			
13		兽药残留限量	应符合GB 31650的要求			
14		生物学要求	无疫病			
15		肌肉	粗蛋白质%	≥17.0%		
16			粗脂肪%	≤2.7%		
17			氨基酸%	≥15.0%		
18			钙 (mg/kg)	≥500.0		
19			锌 (mg/kg)	≥50.0		

4.5.2 企业应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。

#### 4.6 评价方法

由“江西绿色生态”评价机构，依据“江西绿色生态”标准及相应评价实施细则实施评价。

#### 4.7 评价报告

“江西绿色生态”评价机构按照DB36/T 1138的要求，对参评产品出具评价报告，符合评价要求授予认证证书和标志。