

中华人民共和国国家标准

GB/T 22919.3—2008

水产配合饲料 第3部分：鲈鱼配合饲料

Aquafeed—Part 3: Formula feed for Japanese seabass (*Lateolabrax japonicus*)

2008-12-31发布

2009-05-01实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准

水产配合饲料

第3部分：鲈鱼配合饲料

GB/T 22919.3—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码：100045

网址 www.spc.net.cn

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2009年4月第一版 2009年4月第一次印刷

*

书号：155066·1-36434

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话：(010)68533533

前　　言

本标准由全国饲料工业标准化技术委员会(SAC/TC 76)提出并归口。

本标准起草单位:广东粤海饲料集团有限公司。

本标准主要起草人:张璐、彭卫正、程开敏、张其华、马学坤、刘贤敏、刘丽燕。

水产配合饲料

第3部分：鲈鱼配合饲料

1 范围

本标准规定了鲈鱼(*Lateolabrax japonicus*)配合饲料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲈鱼配合饲料。

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/T 5918 饲料产品混合均匀度的测定
- GB/T 6432 饲料中粗蛋白测定方法(GB/T 6432—1994, eqv ISO 5983:1979)
- GB/T 6433 饲料中粗脂肪的测定(GB/T 6433—2006, ISO 6492:1999, IDT)
- GB/T 6434 饲料中粗纤维的含量测定 过滤法(GB/T 6434—2006, ISO 6865:2000, IDT)
- GB/T 6435 饲料中水分和其他挥发性物质含量的测定(GB/T 6435—2006, ISO 6496:1999, IDT)
- GB/T 6436 饲料中钙的测定
- GB/T 6437 饲料中总磷的测定 分光光度法
- GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定(GB/T 6438—2007, ISO 5984:2002, IDT)
- GB 10648 饲料标签
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 14699.1 饲料 采样(GB/T 14699.1—2005, ISO 6497:2002, IDT)
- GB/T 16765—1997 颗粒饲料通用技术条件
- GB/T 18246 饲料中氨基酸的测定
- GB/T 18823 饲料检测结果判定的允许误差
- NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量
- SC/T 1077—2004 渔用配合饲料通用技术要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

水中稳定性 water stability

供水产动物食用的颗粒饲料在水中抗溶蚀的能力，以“溶失率”表示。

4 产品分类

根据鲈鱼不同生长阶段的体重大小，将鲈鱼配合饲料产品分为稚鱼饲料、幼鱼饲料、中鱼饲料、成鱼

饲料四种规格,产品规格应符合鲈鱼不同生长阶段的食性要求。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料应符合各类原料的标准要求。

5.2 感官指标

外观:色泽一致,无发霉、变质、结块等现象,无虫害。

气味:具有饲料正常气味,无霉变、酸败等异味。

5.3 加工质量指标

5.3.1 水分不超过 12.0%。

5.3.2 颗粒粉化率不超过 1.0%。

5.3.3 溶失率不超过 10.0%。

5.3.4 混合均匀度(CV)不超过 7.0%。

5.4 营养指标

营养指标应符合表 1 规定。

表 1 营养指标

营养成分	稚鱼饲料	幼鱼饲料	中鱼饲料	成鱼饲料
粗蛋白质/%	≥40.0	≥38.0	≥37.0	≥36.0
粗脂肪/%		≥6.0		
粗纤维/%		≤5.0		
粗灰分/%		≤15.0		
钙/%		≤3.50		
总磷/%		0.90~1.50		
赖氨酸/%	≥2.20	≥2.10	≥2.00	≥1.80

5.5 卫生指标

卫生指标应符合 NY 5072 和 GB 13078 的规定。

5.6 净含量

定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

取样品 100 g 置于白色瓷盘中,在光线充足、无异味干扰的条件下进行感官检验。

6.2 粉化率

按 GB/T 16765—1997 中 5.4.3 的规定执行(所用试验筛的筛孔尺寸为 0.425 mm)。

6.3 水中稳定性(溶失率)

按 SC/T 1077—2004 中第 A.2 章的规定执行。

6.4 混合均匀度

按 GB/T 5918 的规定执行。

6.5 粗蛋白质

按 GB/T 6432 的规定执行。

6.6 粗脂肪

按 GB/T 6433 的规定执行。

6.7 粗纤维

按 GB/T 6434 的规定执行。

6.8 水分

按 GB/T 6435 的规定执行。

6.9 钙

按 GB/T 6436 的规定执行。

6.10 总磷

按 GB/T 6437 的规定执行。

6.11 粗灰分

按 GB/T 6438 的规定执行。

6.12 赖氨酸

按 GB/T 18246 的规定执行。

6.13 安全卫生指标

按 NY 5072 和 GB 13078 的规定执行。

6.14 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则**7.1 组批和抽样****7.1.1 组批**

以同配方、同原料、同班次生产的产品为一批。

7.1.2 抽样方法

按 GB/T 14699.1 的规定执行。

7.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验,检验项目为感官指标、水分、粗蛋白质、包装、标签。

7.2.2 型式检验

检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一,应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、配方、加工工艺等作了调整或变更影响产品性能时;
- c) 正常生产时,应周期性进行检验(每年至少两次);
- d) 产品停产 3 个月以上,恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果之间存在较大差异时;
- f) 当国家质量监督部门提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检测与仲裁判定各项指标合格与否,需考虑分析允许误差,分析允许误差按 GB/T 18823 的规定执行。

7.3.2 所检项目检测结果均与本标准指标规定一致判定为合格产品。

7.3.3 检验中如有霉变、酸败、生虫等现象,则判定该批产品不合格。微生物指标超标不得复检。其他指标不符合本标准规定时,应加倍抽样,对不合格指标进行复检,复检结果有一项指标不合格,则判定该批产品为不合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

按 GB 10468 的规定执行。

8.2 包装

采用无毒、无害、确保产品质量要求的包装袋,包装缝口应牢固,不得有破损泄漏,包装材料具有防潮、防漏、抗拉等性能。包装袋清洁、卫生、无污染,印刷字体清晰。

8.3 运输与贮存

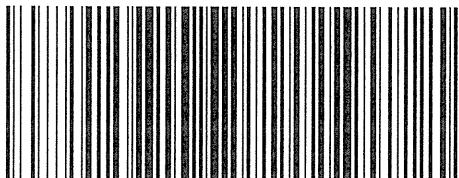
8.3.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥处,不得与有害有毒物品一起堆放,开封后应尽快使用,以免变质或使用影响效果。

8.3.2 运输、贮存需符合保质、保量、运输安全和分类贮存要求,严防受潮和污染,防止虫害、鼠害。

8.3.3 运输过程中应小心轻放、防止包装破损,不得日晒、雨淋,禁止与有毒有害物品混贮共运。

8.4 保质期限

在符合本标准规定的贮运条件下,产品的保质期限为 75 d。



GB/T 22919.3-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066 · 1-36434