

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5232—2004

无公害食品 竹笋干

2004-01-07 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前　　言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部农药残留质量监督检验测试中心(杭州)。

本标准主要起草人：黄国洋、徐永、黄晓华、黄雅俊、楼正云。

无公害食品 竹笋干

1 范围

本标准规定了无公害食品竹笋干的要求、试验方法、检验规则和标识。

本标准适用于由毛竹笋、石竹笋、早竹笋、红壳笋、青壳笋、广笋、鸡毛笋、刚竹笋等竹笋经盐渍、烘干制成的无公害食品竹笋干。

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 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母数计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- 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 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

3 要求

3.1 感官指标

竹笋干呈黄色、淡黄色、黄褐色、青黄色或红褐色，色泽基本一致；具有笋干特有的香气，口感清鲜爽口，无苦涩味等异味；大小基本一致，形态基本完整；无肉眼可见的霉点，无外来杂质。

3.2 含水量

竹笋干的含水量≤25%。

3.3 盐分

以 NaCl 计≤15%。

3.4 安全指标

应符合表 1 的规定。

表 1 无公害食品竹笋干安全指标

序号	项目	指标
1	砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5
2	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2
3	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤20
4	二氧化硫(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤100
5	氯氰菊酯(cypermethrin), mg/kg	≤1.0

表 1 (续)

序号	项目	指标
6	氯戊菊酯(fenvalerate), mg/kg	≤0.2
7	三唑酮(triadimefon), mg/kg	≤0.2
8	毒死蜱(chlorpyrifos), mg/kg	≤1.0
9	霉菌,个/g	≤50

注: 国家禁用的、限用的农药从其规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

色泽、形态、质地用目测法检验,气味和异味用嗅的方法检验。

4.2 含水量

按 GB/T 5009.3 规定中直接干燥法执行。

4.3 盐分

按 GB/T 5009.51 规定执行。

4.4 安全指标

4.4.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

4.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.4.3 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定执行。

4.4.4 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定执行。

4.4.5 三唑酮

按 GB/T 5009.126 规定执行。

4.4.6 氯氰菊酯、氯戊菊酯

按 GB/T 5009.110 规定执行。

4.4.7 毒死蜱

按 GB/T 5009.145 规定执行。

4.4.8 霉菌

按 GB/T 4789.15 规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 出厂检验(交收检验)

出厂检验项目为感官指标、含水量、盐分和安全指标中的微生物指标。

5.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 申请无公害食品标志；
- b) 有关行政主管部门提出型式检验要求；
- c) 前后两次抽检结果差异较大；
- d) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.2 组批规则

以相同生产地点、生产条件、生产时间和相同质量等级产品组成同一检验批次。

5.2.1 抽样方法

5.2.1.1 抽取的样品应具有代表性,从批量货物堆放的不同位置随机抽取,抽取时以外包装箱为单位,批量在100箱以下,按3%抽取;100箱以上每增加100箱增抽一箱,增加部分不足100箱时按100箱计。

5.2.1.2 按5.2.1.1在样品箱中随机抽取小包装样品,单件包装在250g以上的每箱抽取不少于2袋,样本总量不少于6袋;单件包装在250g以下的每箱抽取不少于3袋,样本总量不少于9袋。抽取的样品随机分成三份,一份作检验用,一份作复验样,一份作备样。

5.3 判定规则

5.3.1 出厂检验时,如全部指标合格,则判该批产品合格。如感官指标、微生物指标有一项不合格,则判该批产品不合格。如含水量、盐分不合格,可加倍取样对不合格项重新检验,如仍有不合格项,则判该批产品为不合格。

5.3.2 型式检验时,如全部指标合格,则判该批产品合格。如感官指标、安全指标有一项不合格,则判该批产品不合格。如含水量、盐分不合格,可加倍取样对不合格项重新检验,如仍有不合格项,则判该批产品型式检验不合格。

6 标识

产品应有明确的标识,内容包括产品名称、产品的执行标准、生产者及详细地址、净含量、生产批号(日期)、保质期限等,要求字迹清晰、完整、准确。