

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1042—2014
代替 NY/T 1042—2006

绿色食品 坚果

Green food—Nut

2014-10-17 发布

2015-01-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1042—2006《绿色食品 坚果》。与 NY/T 1042—2006《绿色食品 坚果》相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 重新进行了分类,增加了坚果果仁、原味坚果制品;
- 修改了感官指标;
- 将酸价、过氧化值移入理化指标,修改了酸价、过氧化值限量及其适用范围;
- 修改了铅、氯菊酯、氰戊菊酯、二氧化硫限量,扩大了多菌灵、氯菊酯、氰戊菊酯、二氧化硫适用范围,删除了砷、汞、镉、氟、马拉硫磷、二嗪磷、甲萘威项目,增加了氯氰菊酯、溴氰菊酯、敌敌畏、乐果、杀螟硫磷项目;
- 增加了微生物项目。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(佳木斯)。

本标准主要起草人:刘成才、张建勤、韩国、程春芝、王亚宁、闫岩、孙明山、孙兰金、张海珍、李珍、王艳玲。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1042—2006。

绿色食品 坚果

1 范围

本标准规定了绿色食品坚果的分类、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品核桃、山核桃、榛子、香榧、腰果、松子、杏仁、开心果、扁桃(巴旦木)、澳洲坚果(夏威夷果)、鲍鱼果、板栗、橡子、银杏、芡实(米)、莲子、菱角等鲜或干的坚果及其果仁,也适用于以坚果为主要原料,不添加辅料,经水煮、蒸煮等工艺制成的原味坚果制品;不适用于坚果类烘炒制品。

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 191 包装储运图示标志

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯农药多种残留的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16326—2005 坚果食品卫生标准

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 23380 水果、蔬菜中多菌灵残留的测定 高效液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 分类

3.1 坚果

核桃、山核桃、榛子、香榧、腰果、松子、杏仁、开心果、扁桃(巴旦木)、澳洲坚果(夏威夷果)、鲍鱼果、板栗、橡子、银杏、芡实(米)、莲子、菱角等鲜或干的坚果及其果仁。

3.2 原味坚果制品

以坚果为主要原料,不添加辅料,经水煮、蒸煮等工艺制成的原味坚果制品。

4 要求

4.1 产地环境

原料产地环境要求应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 原料

生产原料应符合绿色食品的规定,加工用水应符合 GB 5749 的规定,食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.3 加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品固有的正常色泽	取适量试样,置于白色洁净的瓷盘中,在自然光线下目测色泽和形态,鼻嗅气味,口尝滋味
气味、滋味	具有该产品固有的正常气味、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
组织形态	具有该产品固有的形态,外形完整、均匀一致,无霉变,无虫蚀	

4.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	核桃、山核桃、榛子、香榧、腰果、松子、杏仁、开心果、扁桃(巴旦木)、澳洲坚果(夏威夷果)、鲍鱼果等鲜或干的坚果及其果仁	以核桃、山核桃、榛子、香榧、腰果、松子、杏仁、开心果、扁桃(巴旦木)、澳洲坚果(夏威夷果)、鲍鱼果等坚果为原料的原味坚果制品	板栗、橡子、银杏、芡实(米)、莲子、菱角等鲜或干的坚果及其果仁;以板栗、橡子、银杏、芡实(米)、莲子、菱角等坚果为原料的原味坚果制品	
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	≤3			—
过氧化值(以脂肪计),g/100g	≤0.08	≤0.50	—	GB/T 5009.37
注:试样前处理按 GB 16326—2005 中 9.1 的规定。				

4.6 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的规定。

表 3 农药残留限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
多菌灵	≤0.1	GB/T 23380
氯菊酯	≤0.05	GB/T 5009.146
氯氰菊酯	≤0.05	GB/T 5009.146

表 3 (续)

项 目	指 标	检验方法
溴氰菊酯	≤0.01	GB/T 5009.146
氰戊菊酯	≤0.01	GB/T 5009.146
敌敌畏	≤0.01	GB/T 5009.20
乐果	≤0.01	GB/T 5009.20
杀螟硫磷	≤0.5	GB/T 5009.20
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。		

4.7 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤1 000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	<3	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤50	GB 4789.15

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本标准中 4.4~4.8 以及附录 A 所确定的项目进行检验,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。本标准规定的农药残留限量的检验方法,各检验项目除采用表中所列检验方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检验方法,且其最低检出限能满足限量值要求时,在检验时可采用。

6 标志和标签

6.1 标志

应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

6.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

包装按照 NY/T 658 的规定执行,包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品坚果产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.4~4.8 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂和真菌毒素项目

检验项目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
二氧化硫(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤50	GB/T 5009.34
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB/T 18979
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。		

表 A.2 致病菌项目

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.4
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。 注: <i>n</i> 为一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出的 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指村的最高安全限量值。					
^a 沙门氏菌仅适用于原味坚果制品。					