

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1512—2014
代替 NY/T 1512—2007

绿色食品 生面食、米粉制品

Green food—Uncooked processed food made of cereal

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 1512—2007《绿色食品 生面食、米粉制品》。与 NY/T 1512—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 删除产品分类;
- 增加了生面食、米粉制品术语和定义;
- 污染物限量中取消氟;
- 农药残留限量的项目增加甲拌磷、敌敌畏、毒死蜱、乐果、溴氰菊酯、氰戊菊酯、吡虫啉;
- 食品添加剂修改了二氧化硫限量指标,删除了过氧化苯甲酰;
- 真菌毒素限量增加脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮和赭曲霉毒素 A;
- 微生物限量删除了大肠菌群、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌。

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:农业部农产品质量监督检验测试中心(郑州)、河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本标准主要起草人:刘继红、尹海燕、张军锋、周玲、张玲、王建、马莹、王红旗、刘冬梅。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1512—2007。

绿色食品 生面食、米粉制品

1 范围

本标准规定了绿色食品生面食、米粉制品的产品术语和定义、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生面食制品,包括生干面制品(挂面、通心粉)和生湿面制品(面条、切面、饺子皮、馄饨皮、烧卖皮等);米粉制品(包括米粉、米线、年糕、春卷皮等)。不适用方便面米制品。

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.110 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 5009.145 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
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定
- 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(食品企业通用卫生规范)
- 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 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 419 绿色食品 稻米
- 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
- SN/T 1017.8 进出口粮谷中吡虫啉残留量检验方法 液相色谱法
- 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生面食制品 flour product

以麦类、杂粮等为主要原料,通过和面、制条、制片等多道工序,经(或不经)干燥处理制成的制品。

3.2

米粉制品 rice powder product

以大米为主要原料,加水浸泡、压条等加工工序制成的条状、丝状、块状、片状米粉制品(包括大米仅经粉碎的加工工序制成的米粉)。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 原料应符合相应绿色食品标准要求。
- 4.1.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。
- 4.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.3 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 |
|------|------------------------|---|
| 组织形态 | 具有该品种应有的形态,外形完整,组织结构均匀 | 取 200 g 以上代表性样品置于洁净白瓷盘中,肉眼观察组织形态和色泽,嗅气味,尝滋味;样品破碎后观察杂质 |
| 色泽 | 具有该品种应有的色泽 | |
| 滋味气味 | 具有该品种应有的滋味和气味,无异味 | |
| 杂质 | 外表及内部均无肉眼可见杂质 | |

4.4 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 |
|-----------------------|-------|-------|-------|-------|-----------|
| | 生面食制品 | | 米粉制品 | | |
| | 干制品 | 湿制品 | 干制品 | 湿制品 | |
| 水分,% | ≤14.5 | ≤60.0 | ≤14.0 | ≤60.0 | GB 5009.3 |
| 酸度,KOH mL/10 g | ≤4.0 | | ≤4.0 | | GB/T 5517 |
| 其他理化指标应符合相关产品国家标准的规定。 | | | | | |

4.5 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 污染物、农药残留、食品添加剂及真菌毒素限量

| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 |
|------------------------------|-------------|---------------------------|---------------|
| | 生面食制品 | 米粉制品 ^a | |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤0.2 | ≤0.2 | GB/T 5009.11 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤0.2 | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤0.02 | ≤0.02 | GB/T 5009.17 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤0.1 | ≤0.2 | GB/T 5009.15 |
| 甲拌磷, μg/kg | 不得检出(≤4) | — | GB/T 5009.20 |
| 敌敌畏, μg/kg | — | 不得检出(≤5) | GB/T 5009.20 |
| 毒死蜱, μg/kg | — | 不得检出(≤8) | GB/T 5009.145 |
| 乐果, μg/kg | 不得检出(≤2) | 不得检出(≤2) | GB/T 5009.145 |
| 溴氰菊酯, μg/kg | 不得检出(≤3.1) | 不得检出(≤3.1) | GB/T 5009.110 |
| 氰戊菊酯, μg/kg | 不得检出(≤0.88) | — | GB/T 5009.110 |
| 吡虫啉, mg/kg | — | 不得检出(≤0.02) | SN/T 1017.8 |
| 铝(以 Al 计), mg/kg | ≤50 | ≤50 | GB/T 5009.182 |
| 二氧化硫, mg/kg | 不得检出(≤1) | 50 ^b 或不得检出(≤1) | GB/T 5009.34 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤5.0 | ≤5.0 | GB/T 18979 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg | ≤1 000 | — | GB/T 23503 |

^a 大米仅经粉碎的加工工序制成的米粉按照 NY/T 419 的规定执行。
^b 仅适用于年糕。

4.6 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 | ≤300 000 | GB 4789.2 |
| 沙门氏菌 | 0/25 g | GB 4789.4 |

4.7 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4.3~4.7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。

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

应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
(规范性附录)

绿色食品生面食、米粉制品产品申报检验项目

依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验除了按 4.3~4.7 所列项目检验外,还应按表 A.1 规定项目进行检验。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品生面食、米粉制品产品申报检验必检项目

单位为微克每千克

| 项 目 | 指 标 | | 检 验 方 法 |
|---------|-------|------|---------------|
| | 生面食制品 | 米粉制品 | |
| 赭曲霉毒素 A | — | ≤5.0 | GB/T 23502 |
| 玉米赤霉烯酮 | ≤60 | — | GB/T 5009.209 |

如食品安全国家标准 生面食、米粉制品产品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。