

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1406—2018
代替 NY/T 1406—2007

绿色食品 速冻蔬菜

Green food—Quick-frozen vegetables

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施



中华人民共和国农业农村部 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 1406—2007《绿色食品 速冻蔬菜》。与 NY/T 1406—2007 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了原料要求、生产过程和感官要求;
- 修改了农药残留检验项目要求,改为直接采用原料的绿色食品标准要求;
- 删除了亚硝酸盐的卫生指标,将无机砷项目修改为总砷;

本标准由农业农村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:广东省农业科学院农产品公共监测中心、农业农村部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)、山东泰华食品股份有限公司。

本标准主要起草人:陈岩、杨慧、王富华、耿安静、赵晓丽、廖若昕、李丽、马爱玲。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1406—2007。

绿色食品 速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品速冻蔬菜的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本标准适用于绿色食品速冻蔬菜。

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 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 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.11	食品安全国家标准	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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定	
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定	
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/T 31273	速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范		
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 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	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick frozen

将被冻产品迅速通过最大冰晶区域,使其热中心温度达到 -18°C 以下的冻结过程。

3.2

漂烫 blanching

一种降低酶活性的热处理方法。

3.3

速冻蔬菜 quick-frozen vegetable

以新鲜、清洁的蔬菜为原料,经清洗、分割或不分割、漂烫或不漂烫、冷却、沥干或不沥干、速冻等工序生产,在冷链条件下进入销售市场的产品。

4 要求

4.1 原料要求

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

4.2 生产过程

应符合 GB/T 31273 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	同一品种或相似品种,具有本品应有的形态,形态规则、大小均一整齐、质地良好,无粘连、结块、结霜和风干现象	形态、色泽、杂质等外观特征,用目测法鉴定 气味用嗅的方法鉴定 滋味用品尝的方法鉴定
色泽	色泽一致,具有本品应有的颜色	
缺陷	无病虫害伤,无漂烫过度、腐烂、揉烂,无机械伤,无肉眼可见外来杂质,无不正常外来水分	
滋味和气味	解冻后具有本产品应有的风味,无异味	

4.4 污染物限量

产品质量安全应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 2 的规定。农药残留限量应符合食品安全国家标准,同时符合相应蔬菜的绿色食品标准的规定。

表 2 污染物限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)	≤0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)	≤0.05	GB 5009.15

4.5 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 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照国家标准中 4.1.1、4.3~4.5 以及附录 A 所确定的项目进行检验,农药残留还应按照相应蔬菜的绿色食品标准进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存

- 7.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

7.2.2 应采用专用运输设备冷链输送,厢体在装载前应预冷到 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,箱内产品温度应保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$,运输设备装卸时应采用“门对门”连接。

7.2.3 冷藏设备应具有降温、保温、除霜、温度遥测、温度自动控制等功能,储藏温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品速冻蔬菜申报检验项目

表 A.1、表 A.2 和表 A.3 规定了除 4.3~4.5 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 污染物项目

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷(以 As 计)	≤0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)	≤0.01	GB 5009.17

表 A.2 微生物项目

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数,CFU/g	≤10 000	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤3.0	GB 4789.3

表 A.3 致病菌限量项目

微生物	采样方案及限量(若非指定,均以 25 g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10

注:n 为同一批次产品采集的样品件数;c 为最大可允许超出 m 值的样品数;m 为致病菌指标可接受水平的限量值;M 为致病菌指标的最高安全限量值。

中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 速冻蔬菜

NY/T 1406—2018

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

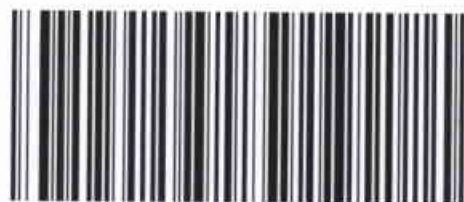
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2018 年 8 月第 1 版 2018 年 8 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·4559

定价: 18.00 元



NY/T 1406—2018

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261