

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 436—2018
代替 NY/T 436—2009

绿色食品 蜜饯

Green food—Preserved fruits

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 436—2009《绿色食品 蜜钱》。与 NY/T 436—2009 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 取消了无机砷、铜靛蓝、乙酰磺胺酸钾、滑石粉的项目;
- 增加了阿力甜、新红及其铝色淀、展青霉素项目及其限量值;
- 修改了铅限量值。

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:农业农村部乳品质量监督检验测试中心、河北怡达食品集团有限公司。

本标准主要起草人:张均媚、刘忠、刘壮、何清毅、张进、王金华、刘伟娟、刘亚兵、王春天、王洪亮、高文瑞、姜珊、赵亚鑫、王强、刘陶然、李卓、薛刚、赵荣、王佳佳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 436—2000、NY/T 436—2009。

绿色食品 蜜饯

1 范围

本标准规定了绿色食品蜜饯的术语和定义,产品分类,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蜜饯。

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 菌落总数的测定
- 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—2016 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 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28—2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.97—2016 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB/T 10782—2006 蜜饯通则
- CCAA 0020 食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求
- 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 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
- NY/T 752 绿色食品 蜂产品
- NY/T 844 绿色食品 温带水果
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- 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

蜜饯 preserved fruit

以果蔬等为主要原料,添加(或不添加)食品添加剂和其他辅料,经糖或蜂蜜或食盐腌制(或不腌制)等工艺制成的制品。

本定义等同于 GB/T 10782—2006 定义 3.1。

4 产品分类

4.1 糖渍类

原料经糖(或蜂蜜)熬煮或浸渍,干燥(或不干燥)等工艺制成的带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的制品,如糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果等。

4.2 糖霜类

原料经加糖熬煮、干燥等工艺制成的表面附有白色糖霜的制品,如糖冬瓜条、糖橘饼、红绿丝、金橘饼、姜片等。

4.3 果脯类

原料经加糖渍、干燥等工艺制成的略有透明感,表面无糖霜析出的制品,如杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯等。

4.4 凉果类

原料经盐渍、糖渍、干燥等工艺制成的半干态制品,如加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、八珍梅、丁香榄、福果、丁香李等。

4.5 话化类

原料经盐渍、糖渍(或不糖渍)、干燥等工艺制成的制品,分为不加糖和加糖两类,如话梅、话李、话杏、九制陈皮、甘草榄、甘草金橘、相思梅、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄等。

4.6 果糕类

原料加工成酱状,经成型、干燥(或不干燥)等工艺制成的制品,分为糕类、条类和片类,如山楂糕、山楂条、果丹皮、山楂片、陈皮糕、酸枣糕等。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 温带水果应符合 NY/T 844 的要求;热带、亚热带水果应符合 NY/T 750 的要求;蔬菜应符合相应产品的绿色食品标准要求。

5.1.2 加工用糖、盐和蜂蜜应分别符合 NY/T 422、NY/T 1040 和 NY/T 752 的要求。

5.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

5.1.4 加工用水应符合 NY/T 391 的要求。

5.2 生产过程

按照 CCAA 0020 和 GB 8956 的规定执行。

5.3 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项目 | 指 标 | | | | | | | | 检验方法 |
|-------|------------------------|-------------------|---------------------|---------------|---------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| | 糖渍类 | 糖霜类 | 果脯类 | 凉果类 | 话化类 | 果糕类 | | | |
| | | | | | | 糕类 | 条(果丹皮)类 | 片类 | |
| 色泽 | 具有该品种所应有的色泽,色泽基本一致 | | | | | | | | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味 |
| 组织状态 | 糖渗透均匀,表面糖汁呈黏稠或微呈干燥状 | 果(块)形状完整,表面干燥、有糖霜 | 糖分渗透均匀,有透明感,无返砂,不流糖 | 糖(盐)液渗透均匀,无霉变 | 果(块)形状完整,表面干燥有糖霜或盐霜 | 组织细腻,软硬适度,略有弹性,不牙碜,呈糕状,不流糖 | 组织细腻,形状基本完整,厚薄均匀,略有韧性,不牙碜 | 组织细腻,不牙碜,片形基本完整,厚薄均匀,有酥松感 | |
| 滋味与气味 | 具有该品种应有的滋味与气味,酸甜适口,无异味 | | | | | | | | |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 | | | | | | | | |

5.4 理化指标

理化要求应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

单位为克每百克

| 项目 | 指 标 | | | | | | | | | 检验方法 | |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|---------|------|-----------------|
| | 糖渍类 | | 糖霜类 | 果脯类 | 凉果类 | 话化类 | | 果糕类 | | | |
| | 干燥 | 不干燥 | | | | 不加糖类 | 加糖类 | 糕类 | 条(果丹皮)类 | | 片类 |
| 水分 | ≤35 | ≤85 | ≤20 | ≤35 | ≤35 | ≤30 | ≤35 | ≤55 | ≤30 | ≤20 | GB 5009.3 |
| 总糖(以葡萄糖计) | ≤70 | | ≤85 | ≤85 | ≤70 | ≤6 | ≤60 | ≤75 | ≤70 | ≤80 | GB/T 10782—2006 |
| 氯化钠 | ≤4 | | — | — | ≤8 | ≤35 | ≤15 | — | — | — | GB 5009.44 |

5.5 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

污染物、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,同时符合表 3 的要求。

表 3 食品添加剂和真菌毒素限量

单位为毫克每千克

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------------------|-------------|---------------------|
| 二氧化硫 ^a | ≤350 | GB 5009.34 |
| 糖精钠 | 不得检出(<5) | GB 5009.28—2016 第一法 |
| 环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计) | 不得检出(<0.03) | GB 5009.97—2016 第三法 |
| 阿力甜 | 不得检出(<5.0) | GB 5009.263 |
| 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 不得检出(<5) | GB 5009.28—2016 第一法 |
| 新红及其铝色淀(以新红计) ^b | 不得检出(<0.5) | GB 5009.35 |
| 赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^b | 不得检出(<0.2) | GB 5009.35 |
| 二氧化钛(TiO ₂) | 不得检出(<0.3) | GB 5009.246 |
| 展青霉素 ^c | ≤0.025 | GB 5009.185 |

^a 生产中不得使用硫黄;
^b 仅适用于红色蜜饯;
^c 仅适用于苹果、山楂制成的蜜饯。

5.6 净含量

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

6 检验规则

申报绿色食品应按照 5.1.1、5.3~5.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批次产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、理化指标、微生物。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检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

7 标签

按照 GB 7718 的规定执行,储运图示按照 GB/T 191 的规定执行。

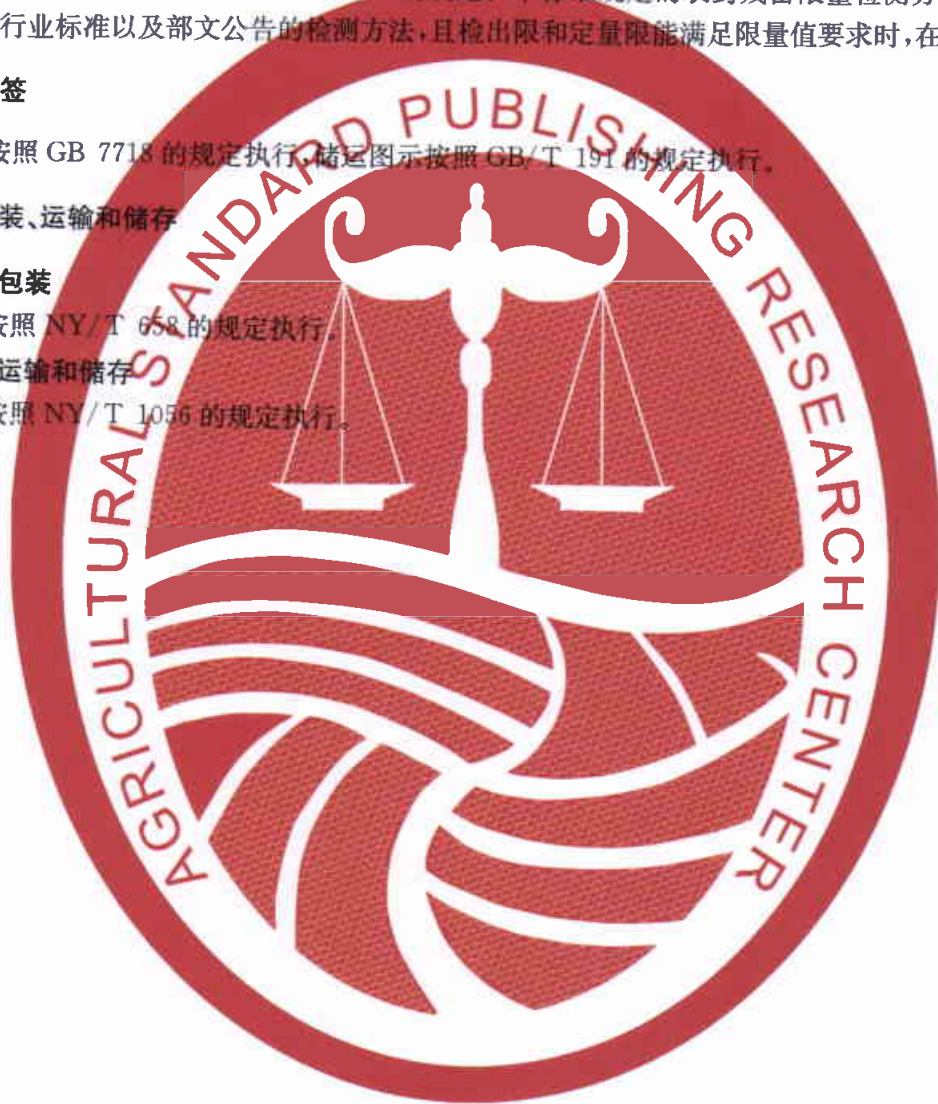
8 包装、运输和储存

8.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输和储存

按照 NY/T 1056 的规定执行。



附录 A
(规范性附录)
绿色食品蜜饯产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.3~5.6 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,绿色食品蜜饯申报检验还应检验的项目。

表 A.1 农药残留、食品添加剂项目

单位为毫克每千克

| 检验项目 | 指标 | 检验方法 |
|---|------|------------|
| 铅(以 Pb 计) | ≤1.0 | GB 5009.12 |
| 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | ≤500 | GB 5009.28 |
| 苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) ^a | ≤50 | GB 5009.35 |
| 胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) ^a | ≤50 | GB 5009.35 |
| 柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^b | ≤100 | GB 5009.35 |
| 日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^b | ≤100 | GB 5009.35 |
| 亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) ^c | ≤25 | GB 5009.35 |
| ^a 适用于红色产品。 ^b 适用于黄色产品。 ^c 适用于绿色产品。 | | |

表 A.2 微生物项目

| 微生物 | 采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 表示) | | | | 检验方法 |
|--|--------------------------|----------|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| | <i>n</i> | <i>c</i> | <i>m</i> | <i>M</i> | |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ³ CFU/g | 10 ⁴ CFU/g | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 CFU/g | 10 ² CFU/g | GB 4789.3 |
| 霉菌 | ≤50 CFU/g | | | | GB 4789.15 |
| 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—2016 第二法 |
| 大肠埃希氏菌 O157:H7 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.36 |
| 注: <i>n</i> 为同一批次产品采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物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 蜜饯
NY/T 436—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: 16109·4552

定价: 18.00元



NY/T 436—2018

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261