

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1714—2009

---

### 绿色食品 婴幼儿谷粉

Green food—Cereal meal for infants and young children

2009-03-09 发布

2009-05-01 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。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：中国科学院沈阳应用生态研究所农产品安全与环境质量检测中心。

本标准主要起草人：林桂凤、杨玉兰、王颜红、武志杰、王瑜、张红、崔杰华、李波、祁彪、齐伟、王坤芳。

## 绿色食品 婴幼儿谷粉

### 1 范围

本标准规定了绿色食品婴幼儿谷粉的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以一种或几种谷类为主要原料，经加工制成的供3岁以下婴幼儿食用的粉状或片状食品。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- 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 5009.15 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 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.23 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub> 的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中苯甲酸、山梨酸的测定
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB/T 5413 婴幼儿配方食品和乳粉通用检验方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

《中国绿色食品商标标志设计使用规定手册》

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

### 3 产品分类

#### 3.1 即食类

产品经热加工熟化,用温开水或牛奶等冲调即可食用。

#### 3.2 非即食类

产品未经熟化,应煮熟方可食用。

### 4 要求

#### 4.1 原料和辅料

应符合相关绿色食品标准和国家标准的规定。

#### 4.2 感官

应符合表1的规定。

表1 感官

| 项 目   | 要 求                      |
|-------|--------------------------|
| 色泽    | 具有本产品应有的颜色,并均匀一致         |
| 滋味、气味 | 具有本产品应具有的风味,无异味          |
| 组织形态  | 粉状或片状,干燥松散、均匀无结块         |
| 冲调性   | 以适量的温开水冲调或煮熟,经充分搅拌呈润滑的糊状 |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质,无霉变              |

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 序号 | 项 目                   | 指标(每100g)  |
|----|-----------------------|------------|
| 1  | 热量,kJ(kcal)           | ≥1506(360) |
| 2  | 蛋白质,g                 | ≥5.0       |
| 3  | 脂肪,g                  | ≤8.0       |
| 4  | 总糖,g                  | ≥60.0      |
|    | 其中蔗糖,g                | ≤20.0      |
| 5  | 粗纤维,g                 | ≤5.0       |
| 6  | 灰分,g                  | ≤5.0       |
| 7  | 水分,g                  | ≤7.0       |
| 8  | 维生素A,IU               | 1000~3900  |
| 9  | 维生素D,IU               | 200~600    |
| 10 | 维生素B <sub>1</sub> ,μg | ≥200       |
| 11 | 维生素B <sub>2</sub> ,μg | ≥200       |
| 12 | 烟酸,μg                 | ≥3000      |
| 13 | 钠,mg                  | ≤300       |
| 14 | 钙,mg                  | 300~600    |
| 15 | 磷,mg                  | 225~450    |
| 16 | 铁,mg                  | ≥6.0       |
| 17 | 锌,mg                  | 2.5~7.0    |

注:其他食品营养强化剂按照GB 14880的规定执行。

## 4.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

| 序号 | 项 目                         | 指 标        |
|----|-----------------------------|------------|
| 1  | 无机砷,mg/kg                   | ≤0.1       |
| 2  | 铅,mg/kg                     | ≤0.1       |
| 3  | 总汞,mg/kg                    | ≤0.02      |
| 4  | 镉,mg/kg                     | ≤0.1       |
| 5  | 铝,mg/kg                     | <25        |
| 6  | 氟,mg/kg                     | ≤1.0       |
| 7  | 山梨酸,mg/kg                   | 不得检出(<1)   |
| 8  | 苯甲酸,mg/kg                   | 不得检出(<1)   |
| 9  | 糖精钠,mg/kg                   | 不得检出(<0.2) |
| 10 | 环己氨基磺酸钠,mg/kg               | 不得检出(<2)   |
| 11 | 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,μg/kg | 不得检出(<0.2) |
| 12 | 脲酶定性                        | 阴性         |

注:脲酶定性仅适用于含大豆成分的产品。

## 4.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

| 序号 | 项 目                           | 指 标                       |
|----|-------------------------------|---------------------------|
| 1  | 霉菌和酵母,cfu/g                   | ≤50                       |
| 2  | 菌落总数,cfu/g                    | 即食类≤20 000<br>非即食类≤40 000 |
| 3  | 大肠菌群,MPN/100 g                | 即食类≤30<br>非即食类≤90         |
| 4  | 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌及溶血性链球菌) | 不得检出                      |

## 4.6 产品净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号。

## 5 试验方法

## 5.1 感官检验

取 2 个包装单位的样品,散放于容器中,在自然光线下用目测法检验其组织状态、色泽和杂质,嗅其气味。

对非即食品冲调糊化,即取 20 g 样品,加 80 mL 冷水,搅匀后在电炉上一边搅拌,一边煮沸,观察冲调性,使成糊状,品尝其滋味;对即食品冲调糊化,即取 20 g 样品,加入 80 mL 温度约为 80℃ 的热水冲调,边加水,边搅拌,观察冲调性,使成糊状,品尝其滋味。

## 5.2 净含量检验

按照 JJF 1070 的规定执行。

## 5.3 理化指标检验

## 5.3.1 热量

按照蛋白质、脂肪和总糖测定值分别乘以热量系数 4、9、4,所得之和为 kcal 值,再乘以 4.184 为 kJ 值。

5.3.2 蛋白质

按照 GB/T 5413.1 的规定执行。

5.3.3 脂肪

按照 GB/T 5009.6 的规定执行。

5.3.4 总糖

按照 GB/T 5009.9 的规定执行,但去掉“再用约 100 mL 乙醇(85%)洗去可溶性糖类”的操作。

5.3.5 蔗糖

按照 GB/T 5009.8 的规定执行。

5.3.6 粗纤维

按照 GB/T 5413.6 的规定执行。

5.3.7 灰分

按照 GB/T 5413.7 的规定执行。

5.3.8 水分

按照 GB/T 5413.8 的规定执行。

5.3.9 维生素 A,D

按照 GB/T 5413.9 的规定执行。

5.3.10 维生素 B<sub>1</sub>

按照 GB/T 5413.11 的规定执行。

5.3.11 维生素 B<sub>2</sub>

按照 GB/T 5413.12 的规定执行。

5.3.12 烟酸

按照 GB/T 5413.15 的规定执行。

5.3.13 钠,钙,铁,锌

按照 GB/T 5413.21 的规定执行。

5.3.14 磷

按照 GB/T 5413.22 的规定执行。

5.4 卫生指标

5.4.1 无机砷

按照 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.4.2 铅

按照 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.4.3 总汞

按照 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.4.4 镉

按照 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.4.5 铝

按照 GB/T 5009.182 的规定执行。

5.4.6 氟

按照 GB/T 5009.18 的规定执行。

5.4.7 苯甲酸、山梨酸

按照 GB/T 5009.29 的规定执行。

#### 5.4.8 糖精钠

按照 GB/T 5009.28 的规定执行。

#### 5.4.9 环己基氨基磺酸钠

按照 GB/T 5009.97 的规定执行。

#### 5.4.10 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按照 GB/T 5009.23 的规定执行。

#### 5.4.11 脲酶定性

按照 GB/T 5413.31 的规定执行。

### 5.5 微生物指标检验

#### 5.5.1 霉菌和酵母

按照 GB/T 4789.15 的规定执行。

#### 5.5.2 菌落总数

按照 GB/T 4789.2 的规定执行。

#### 5.5.3 大肠菌群

按照 GB/T 4789.3 的规定执行。

#### 5.5.4 致病菌

按照 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 和 GB/T 4789.11 的规定执行。

### 6 检验规则

按照 NY/T 1055 的规定执行。

### 7 标签、标志

#### 7.1 标签

包装标签应符合 GB 7718 的规定。

#### 7.2 标志

产品包装上应标注绿色食品标志,其标注办法应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规定手册》的规定。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

### 8 包装、运输和贮存

#### 8.1 包装

##### 8.1.1 包装、包装容器

应符合 NY/T 658 的规定。

##### 8.1.2 包装要求

采用袋装、盒装或筒装等包装形式,封口平整,包装严密,不透气。

#### 8.2 运输、贮存

应符合 NY/T 1056 的有关规定。

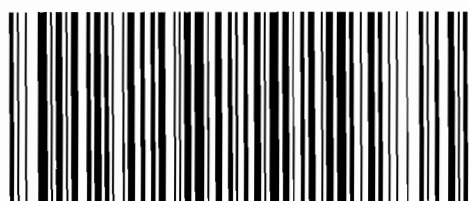
中华人民共和国  
农业行业标准  
绿色食品 婴幼儿谷粉  
NY/T 1714—2009

\* \* \*

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)  
北京昌平环球印刷厂印刷  
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 7千字  
2009年4月第1版 2009年4月北京第1次印刷  
书号: 16109·1824  
定价: 18.00元



NY/T 1714-2009

版权专有 侵权必究  
举报电话: (010) 65005894