

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1048—2012
代替 NY/T 1048—2006

绿色食品 笋及笋制品

Green food—Bamboo shoots and its products

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1048—2006《绿色食品 笋及笋制品》。与 NY/T 1048—2006 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 在 3.1 中增加了“按罐头工艺生产”文字;
- 增加了吡虫啉、氯氟氰菊酯、六六六、滴滴涕项目;
- 删除了过氧化氢、无机砷、汞、铬、锡、亚硝酸盐、苯并(a)芘项目;
- 修改了部分理化指标;具体为:将笋干中甲醛由“不得检出”修改为“ ≤ 5 mg/kg”,镉由“ ≤ 0.20 mg/kg”修改为“ ≤ 0.10 mg/kg”,将鲜笋中五氯硝基苯限量由“ ≤ 0.2 mg/kg”修改为“ $< 0.000 2$ mg/kg”,将苯甲酸及其钠盐限量由“不得检出(< 0.001 mg/kg)”修改为“ < 0.001 mg/kg”;
- 修改了大肠菌群指标,单位由“MPN/100 g”修改为“MPN/g”,指标由“ ≤ 30 ”修改为“ ≤ 3 ”;
- 修改了试验方法中的部分内容;
- 删除了附录 A 和附录 B。

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。

本标准主要起草单位:农业部肉及肉制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:罗林广、卢普滨、魏益华、聂根新、赖艳、王冬根、严寒、钟敏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1048—2006。

绿色食品 笋及笋制品

1 范围

本标准规定了绿色食品笋及笋制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品笋及笋制品(包括鲜竹笋、保鲜竹笋、方便竹笋及竹笋干等)。

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 4789.3 食品卫生微生物检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品卫生微生物检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品卫生微生物检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.29 食品中苯甲酸、山梨酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- 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 10786 罐头食品的 pH 测定
- GB/T 12456 食品中总酸的测定方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装食品含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯农药多种残留检测方法
- 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
- NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等 4 种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

QB 1007 罐头食品固形物的测定方法

SN/T 1547 进出口食品中甲醛的测定 液相色谱法

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

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

保鲜竹笋 Preserved bamboo shoot

以新鲜竹笋为原料,经去壳、漂洗、煮制等初级加工处理后,按罐头工艺生产,经包装、密封、杀菌制成的竹笋制品。

3.2

方便竹笋 Instant bamboo shoot

用竹笋为主要原料经漂洗、切制、配料、发酵或不发酵、调味、包装等加工制作工艺,可直接食用或稍事烹调即可食用的除保鲜竹笋以外的竹笋制品。

3.3

竹笋干 Dried bamboo shoot

以新鲜竹笋为原料,经预处理、盐腌发酵后干燥或非盐腌发酵直接干燥而成的竹笋干制品。

4 要求

4.1 产地环境及原料

产地环境应符合 NY/T 391 的规定;农药使用应符合 NY/T 393 的规定;生产加工用水应符合 GB 5749 的规定;食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定;竹笋制品加工原料应符合绿色食品质量安全要求。

4.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标				检验方法
	鲜竹笋	保鲜竹笋	方便竹笋	竹笋干	
色泽	具有同一品种固有色泽	笋肉呈乳白色或淡黄色	具有该产品特有颜色,有光泽	呈黄色、淡黄色、黄褐色、青黄色或红褐色,颜色均匀一致;清水泡发后,切面有光泽	将约 500 g 或一个包装产品混合样平摊于白色洁净瓷盘内,目视法观察色泽、洁净度、形状、整齐度、组织状态、汤汁、整齐度、缺陷、霉点;鼻闻气味;口尝滋味
汤汁	—	汤汁清晰,允许有少量白色析出物	—	—	
外形和组织状态	笋形完整、大小基本一致;外壳完整、整洁,无机械损伤、无病虫害、腐烂、畸形;笋体切面光滑,肉质脆嫩	笋肉鲜嫩、切面光滑,笋只(块、片)大小基本一致	肉质脆嫩,切面整齐光滑,笋片大小基本一致	形态基本完整,有韧性,无肉眼可见霉点或霉斑;清水浸泡后,肉质脆嫩	

表 1 (续)

项 目	指 标				检验方法
	鲜竹笋	保鲜竹笋	方便竹笋	竹笋干	
滋味和气味	具有鲜竹笋正常的气味	具有该产品固有的滋味和气味,笋香浓郁,无异味	口感清爽,咸淡适中,具有该产品特有的香气和风味,无异味	具有干竹笋产品特有的气味,无异味	
杂质	无泥土及其他外来杂质	无肉眼可见杂质	无外来杂质	无外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检测方法
	鲜竹笋	保鲜竹笋	方便竹笋	竹笋干	
水分,%	—	—	—	≤20	GB 5009.3
固形物,%	—	符合产品包装标签标示规定	—	—	QB 1007
pH	—	4.2~5.2	—	—	GB/T 10786
总酸(以乳酸计),%	—	—	≤1.0	—	GB/T 12456
氯化钠,%	—	—	—	≤15	GB/T 12457
二氧化硫,mg/kg	≤50	≤50 ^a	≤50	≤50	GB/T 5009.34
甲醛,mg/kg	—	—	—	≤5	SN/T 1547

^a 以固形物计。

4.4 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

应符合相关食品安全国家标准及有关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 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

项 目	指 标				检测方法
	鲜竹笋	保鲜竹笋	方便竹笋	竹笋干	
铅(以 Pb 计),mg/kg	—	≤0.1	≤0.1	≤0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计),mg/kg	—	≤0.05	≤0.05	≤0.1	GB/T 5009.15
多菌灵(darbendazim),mg/kg	≤0.1	—	—	≤0.1	NY/T 1680
吡虫啉(imidacloprid),mg/kg	≤0.1	—	—	≤0.1	GB/T 23379
乐果(dimethoate),mg/kg	≤0.5	—	—	≤0.5	NY/T 761
溴氰菊酯(deltamethrin),mg/kg	≤0.2	—	—	≤0.2	NY/T 761
氯氟氰菊酯(cyhalothrin),mg/kg	≤0.2	—	—	≤0.2	NY/T 761
氰戊菊酯(fenvalerate),mg/kg	≤0.05	—	—	≤0.05	NY/T 761
氯氰菊酯(cypermethrin),mg/kg	≤0.2	—	—	≤0.2	NY/T 761
三唑酮(triadimefon),mg/kg	≤0.1	—	—	≤0.1	NY/T 761

表 3 (续)

项 目	指 标				检测方法
	鲜竹笋	保鲜竹笋	方便竹笋	竹笋干	
五氯硝基苯(quintozene), mg/kg	<0.000 2	—	—	<0.000 2	NY/T 761
抗蚜威(pirimicarb), mg/kg	≤1	—	—	≤1	GB/T 5009.104
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), mg/kg	—	<0.001	<0.001	—	GB/T 5009.29
山梨酸, g/kg	—	≤0.2	≤0.5	—	GB/T 5009.29
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	—	—	—	≤5	GB/T 5009.22

各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标			检测方法
	保鲜竹笋	方便竹笋	竹笋干	
大肠菌群, MPN/g	—	≤3	—	GB 4789.3
霉菌和酵母, 个/g	—	—	≤50	GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	—	不得检出	GB 4789.4
	志贺氏菌	—	不得检出	GB/T 4789.5
	金黄色葡萄球菌	—	不得检出	GB 4789.10
	溶血性链球菌	—	不得检出	GB/T 4789.11
微生物	商业无菌	—	—	GB/T 4789.26

4.6 净含量

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

5 检验规则

申请绿色食品认证的食品应按照本标准 4.2~4.5 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 标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》规定;

6.2 标签应符合 GB 7718 的规定;

7 包装、运输和贮存

7.1 包装应符合 NY/T 658 的规定;

7.2 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定,鲜笋运输前还应进行预冷,运输和贮藏时应保持适当的温、湿度,不得露天堆放。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品笋及笋制品认证检验项目

A.1 申请绿色食品认证的笋及笋制品,应按照本标准 4.2~4.5 及表 A.1 所列项目进行产品检验。

表 A.1 依据食品安全国家标准鲜竹笋认证检验必检项目

序号	检验项目	限量值	检测方法
1	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.15
3	六六六(HCH),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
4	滴滴涕(DDT),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19

各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

A.2 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。