

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1709—2011
代替 NY/T 1709—2009

绿色食品 藻类及其制品

Green food—Algae and algae products

2011-09-01 发布

2011-12-01 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 1709—2009《绿色食品 藻类及其制品》。

本标准与 NY/T 1709—2009《绿色食品 藻类及其制品》相比,主要修改如下:

——修订了即食紫菜水分、螺旋藻制品 β -胡萝卜素指标;

——删除了镉限量指标。

本标准由中华人民共和国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:广东海洋大学、广东省湛江市质量计量监督检测所。

本标准主要起草人:黄和、蒋志红、李鹏、周浓、李秀娟、陈宏、曹湛慧、何江、黄国方。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——NY/T 1709—2009。

绿色食品 藻类及其制品

1 范围

本标准规定了绿色食品藻类及其制品的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品藻类及其制品,包括干海带、盐渍海带、即食海带、干紫菜、即食紫菜、干裙带菜、盐渍裙带菜、即食裙带菜、螺旋藻粉、螺旋藻片和螺旋藻胶囊等产品。

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 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/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.83 食品中胡萝卜素的测定
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- 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 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 751 绿色食品 食用植物油
- 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
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理方法》 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 要求

3.1 主要原辅材料

3.1.1 产地环境

天然捕捞原料应来源于无污染的海域或水域,养殖原料产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

3.1.2 辅料

食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定;食用盐应符合 NY/T 1040 的规定;食用植物油应符合 NY/T 751 的规定。

3.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 加工

加工过程的卫生要求及加工企业质量管理应符合 SC/T 3009 的规定。

3.3 感官

3.3.1 海带及制品

应符合表 1 的规定。

表 1 海带及制品感官要求

项 目	要 求		
	干海带	盐渍海带	即食海带 ^a
外观	叶体平直,无粘贴,无霉变,无花斑,无海带根	藻体表面光洁,无黏液	形状、大小基本一致
色泽	呈深褐色至浅褐色	呈墨绿色、褐绿色	呈棕褐色、褐绿色
气味与滋味	具有本品应有气味,无异味		具有本品应有气味与滋味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质		
^a 无涨袋、无胖听。			

3.3.2 紫菜、裙带菜及制品

应符合表 2 的规定。

表 2 紫菜、裙带菜及制品感官要求

项 目	要 求				
	干紫菜	即食紫菜 ^a	干裙带菜	盐渍裙带菜	即食裙带菜 ^a
外观	厚薄均匀,平整,无缺损或允许有小缺角	厚薄均匀,平整,无缺损	无枯叶、暗斑、花斑、盐屑和明显毛刺	无枯叶、暗斑、花斑、明显毛刺和红叶,无孢子	形状、大小基本一致
色泽	呈黑紫色,深紫色或褐绿色,两面有光泽	呈深绿色	呈墨绿色、绿色或绿褐色		
气味与滋味	具有本品应有气味,无异味	具有本品应有气味与滋味,无异味	具有本品应有气味,无异味		具有本品应有气味与滋味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质				
^a 无涨袋、无胖听。					

3.3.3 螺旋藻制品

应符合表 3 的规定。

表 3 螺旋藻制品感官要求

项 目	要 求		
	螺旋藻粉	螺旋藻片	螺旋藻胶囊
外观	均匀粉末	形状规范,无破损,无碎片	形状规范,无粘连,无破损
色泽	呈蓝绿色或深蓝绿色		内容物为蓝绿色或深蓝绿色粉末
气味与滋味	具有本品应有气味与滋味,无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.4 理化指标

应符合表 4 和表 5 的规定。

表 4 螺旋藻制品以外的理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标						
	干海带	盐渍海带	即食海带	干紫菜	即食紫菜	干裙带菜	盐渍裙带菜
水分	≤20	≤68	—	≤14	≤5.0	≤10	≤60
盐分	—	≤25	≤6	—	—	≤23	≤25

表 5 螺旋藻制品理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标		
	螺旋藻粉	螺旋藻胶囊	螺旋藻片
水分	≤7		≤10
蛋白质	≥55	≥50	≥45
灰分	≤7		≤10
β-胡萝卜素	≥50		

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 卫生指标

应符合表 6 的规定。

表 6 卫生指标

项 目	指 标
甲基汞,mg/kg	≤0.5
无机砷,mg/kg	≤1.5
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0
多氯联苯,mg/kg (以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)	≤2.0
PCB138,mg/kg	≤0.5
PCB153,mg/kg	≤0.5
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a ,g/kg	不得检出(<0.001)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^a ,g/kg	≤1.0
^a 适用于即食藻类制品。	

3.7 微生物学指标

即食藻类制品微生物学指标应符合表 7 的规定。

表 7 即食藻类制品微生物学指标

项 目	指 标
菌落总数,cfu/g	≤30 000
大肠菌群,MPN/100 g	≤30
霉菌,cfu/g	≤300
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 外观、色泽和杂质

取至少三个包装的样品,先检查包装有无破损、涨袋和胖听;然后,打开包装,在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中检查袋内或瓶内产品外观和色泽;再检查杂质。

4.1.2 气味和滋味

打开包装后嗅其气味,即食产品则品尝其滋味;其他产品则检查有无异味。

4.2 净含量测定

按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 理化指标检验

4.3.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.3.2 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

4.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

4.3.4 β-胡萝卜素

按 GB/T 5009.83 的规定执行。

4.3.5 灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

4.4 卫生指标检验

4.4.1 甲基汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.4.2 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.4.3 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

4.4.4 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

4.4.5 苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

4.5 微生物学指标检验

4.5.1 菌落总数检验

按 GB 4789.2 的规定执行。

4.5.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 的规定执行。

4.5.3 霉菌检验

按 GB/T 4789.15 的规定执行。

4.5.4 沙门氏菌检验

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

4.5.5 志贺氏菌检验

按 GB/T 4789.5 的规定执行。

4.5.6 副溶血性弧菌检验

按 GB/T 4789.7 的规定执行。

4.5.7 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 的规定执行。

5 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

6 标签和标志

6.1 标签

标签按 GB 7718 规定执行。

6.2 标志

产品的包装上应有绿色食品标志。标志设计和使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

包装及包装材料按 NY/T 658 的规定执行。

7.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。
