

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2108—2011

绿色食品 熟粉及熟米制糕点

Green food—Pastry made of cooked flour or rice

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：农业部农产品质量监督检验测试中心（郑州）、河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究中心。

本标准主要起草人：钟红舰、张玲、张军锋、刘开、丁华锋、董小海、刘进玺、马婧玮、魏红、赵光华、王铁良、蔡敏。

绿色食品 熟粉及熟米制糕点

1 范围

本标准规定了绿色食品熟粉及熟米制糕点的术语和定义、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熟粉及熟米制糕点。

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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.15 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 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- 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 7718 预包装食品标签通则
- GB 8957 糕点厂卫生规范
- GB/T 21126 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定
- GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- 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
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糕点 **pastry**

以谷物粉、油、糖、蛋等为主料,添加(或不添加)适量辅料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品。

3.2

熟粉糕点 **steamed or fried flour pastry**

将谷物粉或豆粉预先熟制,然后与其他原辅料混合而成的一类糕点。

3.3

熟米制糕点 **pastry made of cooked rice**

将米预先熟制,添加(或不添加)适量辅料,加工(黏合)成型的一类糕点。

3.4

热调软糕类 **soft pudding made of cooked rice flour, sugar and hot water**

用糕粉、糖和沸水调制成为有较强韧性的软质糕团,经成形制成的柔软糕类制品。

3.5

印模糕类 **moulding pudding**

以熟制的原辅料,经拌合、印模成型而成的口感松软的糕类制品。

3.6

切片糕类 **flake pudding**

以米粉为主要原料,经拌粉、装模、蒸制或炖糕、切片而成的口感绵软的糕类制品。

3.7

热加工糕点 **heat-processed pastry**

以烘烤、油炸、水蒸、炒制等加热熟制为最终工艺的一类糕点。

3.8

冷加工糕点 **reprocessed pastry at room or low temperature after heated**

在各种加热熟制工序后,在常温或低温条件下再进行二次加工的一类糕点。

4 要求

4.1 原料和辅料

原料和辅料应符合相应绿色食品标准的规定。

4.2 加工过程

应符合 GB 8957 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官

项 目		要 求
形态		外形整齐,具有本糕点应有的形态特征,无霉变
色泽		颜色均匀,具有本糕点应有的色泽特征
组织	熟粉糕点	粉料细腻,紧密不松散,黏结适宜,不黏片,具有本糕点应有的组织特征
	熟米制糕点	具有本糕点应有的组织特征
气味、滋味与口感		味纯正,无异味,具有本糕点应有的风味和口感特征
杂质		无可见杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	切片糕类	热调软糕类、印模糕类、熟米制糕点及其他
干燥失重, g/100 g	≤22.0	≤25.0
总糖, g/100 g	≤50.0	≤45.0

4.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.1
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.02
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1
铝(以 Al 计), mg/kg	≤50
酸价(以脂肪计), mgKOH/g	≤5
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.25
苯甲酸, mg/kg	不得检出(<1.8)
山梨酸, g/kg	≤1.0
糖精钠, mg/kg	不得检出(<3.0)
环己基氨基磺酸钠, mg/kg	不得检出(<1.0)
合成着色剂, mg/kg	不得检出
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	<5
二氧化硫, mg/kg	≤50
甲醛次硫酸氢钠, mg/kg	不得检出(≤10)

4.6 微生物学指标

应符合表 4 规定。

表 4 微生物学指标

项 目	指 标	
	热加工	冷加工
菌落总数, cfu/g	$\leq 1\,500$	$\leq 10\,000$
大肠菌群, MPN/g	< 3	
霉菌, cfu/g	≤ 100	≤ 150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 23780 的规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.2 总糖

按 GB/T 23780 的规定执行。

5.3 卫生检验

5.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.3.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.3.3 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.3.5 铝

按 GB/T 5009.182 的规定执行。

5.3.6 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 的规定执行。

5.3.7 苯甲酸、山梨酸、糖精钠

按 GB/T 23495 的规定执行。

5.3.8 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

5.3.9 合成着色剂

按 GB/T 5009.35 的规定执行。

5.3.10 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

5.3.11 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

5.3.12 甲醛次硫酸氢钠

按 GB/T 21126 的规定执行。

5.4 微生物学检验

5.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

5.4.3 霉菌

按 GB 4789.15 的规定执行。

5.4.4 致病菌

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

5.5 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行

6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

7 标志和标签

7.1 标志

产品销售和运输包装上应标注绿色食品标志,标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》规定执行;运输包装上还应标注明显的包装储运图示标志,标注办法按 GB/T 191 的规定执行。

7.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装要求应符合 NY/T 658 的规定及食品卫生标准要求 and 有关规定。包装容器应清洁,封装严密,无漏气、漏洒现象。外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。其他运输要求应符合 NY/T 1056 的规定。

8.3 贮存

产品应贮存在适宜的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。其他贮存要求应符合 NY/T 1056 的规定。