

ICS 67.080  
X 28

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1889—2010

---

## 绿色食品 烘炒食品

Green food—Roasted food

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

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：王颜红、王莹、王瑜、陈倩、张宪、崔杰华、林桂凤。

## 绿色食品 烘炒食品

### 1 范围

本标准规定了绿色食品烘炒食品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品烘炒食品,不包括以花生或芝麻为原料的烘炒食品。

### 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/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 大肠菌群计数

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 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3 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/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 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定

GB/T 5009.28—2003 食品中糖精钠的测定

GB/T 5009.29—2003 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 5009.37 食用植物油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 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

SN/T 1050 进出口食品中抗氧化剂的测定 液相色谱法

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》《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标准。

#### 3.1

**烘炒食品 roasted food**

以果蔬籽、果仁、坚果等为主要原料,添加或不添加辅料,经烘烤或炒制而成的食品。

### 4 要求

#### 4.1 原料和辅料

原料应符合相应绿色食品产品标准要求。食品添加剂按照 NY/T 392 执行。

#### 4.2 加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.3 感官

具有正常果蔬籽、果仁、坚果等食品固有的外形、色泽、气味和滋味,口感好,无酸败、哈败、焦糊等异味,无异物、无霉变、无虫蛀。

#### 4.4 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
水分 <sup>a</sup> , g / 100 g	≤7
酸价(以脂肪计), KOH mg / g	≤3
过氧化值(以脂肪计), g / 100 g	≤0.25
<sup>a</sup> 烘炒板栗水分≤15 g / 100 g。	

#### 4.5 卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
无机砷(以 As 计), mg / kg	≤0.2
铅(以 Pb 计), mg / kg	≤0.2
总汞(以 Hg 计), mg / kg	≤0.01
镉(以 Cd 计), mg / kg	≤0.1
氟(以 F 计), mg / kg	≤1.0
糖精钠, mg/kg	不得检出(<0.2)
环己基氨基磺酸钠, mg/kg	不得检出(<2)
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤3
苯甲酸, mg/kg	不得检出(<1)
山梨酸, g/kg	≤1
特丁基对苯二酚(TBHQ), mg/kg	≤200
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5
二氧化硫, mg/kg	≤50

#### 4.6 微生物学指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物学指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤1 000
大肠菌群, MPN/g	≤3.0
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
霉菌和酵母, cfu/g	≤50

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

随机抽取 100 g~200 g 样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下,用目测检查色泽、颗粒形态和杂质、霉变和虫蛀情况,带壳产品应除外壳后检查;嗅其气味,尝其滋味与口感。

#### 5.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

#### 5.3 理化指标

##### 5.3.1 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

##### 5.3.2 酸价

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

##### 5.3.3 过氧化值

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

#### 5.4 卫生指标

##### 5.4.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

##### 5.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

##### 5.4.3 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

##### 5.4.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

##### 5.4.5 氟

按 GB/T 5009.18 的规定执行。

##### 5.4.6 糖精钠

称取 5.00 g~10.00 g 样品,加入 70 mL 蒸馏水,匀浆,离心过滤,加氨水(1+1)洗涤滤纸上沉淀,并调滤液 pH 至 7 左右,定容至 100 mL,经 0.45 μm 滤膜过滤。按 GB/T 5009.28—2003 第一法 5.2~5.4 进行测定和计算。

##### 5.4.7 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

##### 5.4.8 乙酰磺胺酸钾

## NY/T 1889—2010

按 GB/T 5009.140 的规定执行。

### 5.4.9 苯甲酸、山梨酸

称取 5.00 g~10.00 g 样品,加入 70 mL 蒸馏水,匀浆,离心过滤,加氨水(1+1)洗涤滤纸上沉淀,并调滤液 pH 至 7 左右,定容至 100 mL,经 0.45 μm 滤膜过滤。按 GB/T 5009.29—2003 第二法 9.2~9.3 进行测定和计算。

### 5.4.10 特丁基对苯二酚(TBHQ)

按 SN/T 1050 的规定执行。

### 5.4.11 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

### 5.4.12 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

## 5.5 微生物指标

### 5.5.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

### 5.5.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

### 5.5.3 致病菌

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

### 5.5.4 霉菌和酵母

按 GB/T 4789.15 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

产品包装上应标注绿色食品标志,其标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定执行。储运图示按 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

8.1.1 包装容器和包装材料应符合 NY/T 658 的规定。

8.1.2 包装应使用防透水性材料,封口严密,包装袋内不应装入与食品无关的物品(如玩具、文具及其他非食品等)。若装入干燥剂,则应无毒、无害,使用包装袋与食品有效分隔,并标注“非食用”字样。

### 8.2 运输

基本要求应符合 NY/T 1056 的有关规定。运输中应轻装、轻卸,防雨、防晒,防止挤压。不应与有毒、有害、易挥发、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 8.3 贮存

基本要求应符合 NY/T 1056 的有关规定。产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的场所,严防日

晒、雨淋及有害物质的危害。存放时应堆放整齐,防止挤压。中长期贮存时,应按品种、规格分别堆放,要保证有足够的散热间距,不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

---