

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1890—2010

---

### 绿色食品 蒸制类糕点

Green food—Steamed pastry

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：农业部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）。

本标准主要起草人：程爱华、廖辉、赵琳、王乐凯、李宛、苏萍、马永华、陈国友、李辉、顾晓红、高春霞、单宏、张晓波、杜英秋、金海涛、任红波。

## 绿色食品 蒸制类糕点

### 1 范围

本标准规定了绿色食品蒸制类糕点的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品蒸制类糕点；也适用于绿色食品馒头和花卷。

### 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 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 5009.5 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/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 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- 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 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 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
- 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

##### 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

##### 蒸制糕点 steamed pastry

水蒸熟制的一类糕点。

### 4 分类

#### 4.1 蒸蛋糕类

以鸡蛋为主要原料,经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。

#### 4.2 印模糕类

以熟或生的原辅料,经拌合、印模成型、熟制或不熟制而成的口感松软的糕类制品。

#### 4.3 韧糕类

以糯米粉、糖为主要原料,经蒸制、成型而成的韧性糕类制品。

#### 4.4 发糕类

以小麦粉或米粉为主要原料调制成面团,经发酵、蒸制、成型而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。

#### 4.5 松糕类

以粳米粉、糯米粉为主要原料调制成面团,经成型、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料

原料应符合相应绿色食品标准的规定,辅料应符合相应绿色食品标准或国家标准的规定。

#### 5.2 食品添加剂

应符合 NY/T 392 的规定。

#### 5.3 加工过程

应符合 GB 8957 的规定。

#### 5.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求
形态	外形整齐,具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀,具有该品种应有的色泽特征
组织	粉质细腻,粉油均匀,不松散,不掉渣,无糖粒,无粉块,组织松软,有弹性,具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正,无异味,具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

#### 5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	蒸蛋糕类	其他类
干燥失重, g/100 g	≤35.0	≤44.0
蛋白质, g/100 g	≥4.0	—
总糖(以葡萄糖计), g/100 g	≤46.0	≤42.0

## 5.6 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
无机砷, mg/kg	≤0.15
汞, mg/kg	≤0.02
铅, mg/kg	≤0.2
镉, mg/kg	≤0.1
铝, mg/kg	不得检出(<25)
酸价(以脂肪计) <sup>a</sup> , (KOH)mg/g	≤5
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g	≤0.25
苯甲酸, mg/kg	不得检出(<1)
山梨酸, g/kg	≤1.0
糖精钠, mg/kg	不得检出(<0.15)
环己基氨基磺酸钠, mg/kg	不得检出(<2)
合成着色剂, mg/kg	不得检出
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5
二氧化硫, mg/kg	≤50
<sup>a, b</sup> 不适用于蒸制的馒头和花卷。	

## 5.7 微生物学指标

表 4 微生物学指标

项 目	指 标
菌落总数 <sup>a</sup> , cfu/g	≤1 500
大肠菌群, MPN/g	<3.0
霉菌, cfu/g	≤100
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
<sup>a</sup> 不适用于蒸制的馒头和花卷。	

## 5.8 净含量

应符合国家技术监督局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

## 6.1 感官

按 GB/T 23780 的规定执行。

## 6.2 理化指标

## 6.2.1 干燥失重

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

## 6.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 的规定执行。

## NY/T 1890—2010

### 6.2.3 总糖

按 GB/T 23780 的规定执行。

### 6.3 卫生指标

#### 6.3.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 6.3.2 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

#### 6.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

#### 6.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

#### 6.3.5 铝

按 GB/T 5009.182 的规定执行。

#### 6.3.6 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 的规定执行。

#### 6.3.7 苯甲酸、山梨酸

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

#### 6.3.8 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

#### 6.3.9 糖精钠

按 GB/T 5009.28 的规定执行。

#### 6.3.10 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

#### 6.3.11 合成着色剂

按 GB/T 5009.35 的规定执行。

#### 6.3.12 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

### 6.4 微生物学指标

#### 6.4.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

#### 6.4.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

#### 6.4.3 霉菌总数

按 GB/T 4789.15 的规定执行。

#### 6.4.4 致病菌

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

### 6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

## 8 标签和标志

### 8.1 标志

包装上应有绿色食品标志,具体标注方法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的有关规定执行。

### 8.2 标签

按 GB 7718 的规定执行。

## 9 包装、运输和贮存

### 9.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

### 9.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

---

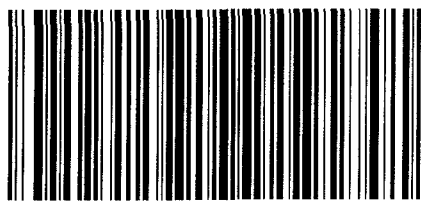
中华人民共和国  
农业行业标准  
绿色食品 蒸制类糕点  
NY/T 1890—2010

\* \* \*

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  
2010年5月第1版 2010年5月北京第1次印刷  
书号: 16109·2097  
定价: 18.00元



NY/T 1890-2010

版权专有 侵权必究  
举报电话: (010) 65005894