

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1884—2010

绿色食品 果蔬粉

Green food—Fruit and vegetable powder

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：农业部农产品质量监督检验测试中心（昆明）、中国绿色食品发展中心、云南省农业科学院质量标准与检测技术研究所。

本标准主要起草人：黎其万、谢焱、汪庆平、陈倩、刘宏程、和丽忠、梅文泉、汪禄祥。

绿色食品 果蔬粉

1 范围

本标准规定了绿色食品果蔬粉的术语和定义、产品分类、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原料型果蔬粉和即食型果蔬粉；不适用于固体饮料、淀粉类蔬菜粉、调味类蔬菜粉。

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 5009.4 食品中灰分的测定
- 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 食品中总汞和有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁的测定
- GB/T 5009.28 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 5009.33 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- 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 5009.37 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 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8308 酸不溶性灰分测定
- GB/T 12456 食品中总酸的测定

- 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 422 绿色食品 食用糖
- 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 贮存运输准则
- NY/T 1651 蔬菜及制品中番茄红素的测定 高效液相色谱法
- 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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

原料型果蔬粉 fruit and vegetable powder of raw material type

以水果、蔬菜或坚果为单一原料,经筛选(去壳)、清洗、打浆、均质、杀菌、干燥等工艺生产,提供食品工业作为配料使用的粉状果蔬产品。

3.2

即食型果蔬粉 edible fruit and vegetable powder

以一种或一种以上原料型果蔬粉为主要配料,添加或不添加食糖等辅料加工而成的可供直接食用的粉状冲调果蔬食品。

4 产品分类

4.1 按用途分

- a) 原料型果蔬粉;
- b) 即食型果蔬粉。

4.2 按加工原料分

- a) 水果粉;
- b) 蔬菜粉;
- c) 坚果粉。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 加工用水果、蔬菜、坚果等原料应符合绿色食品标准要求,辅料应符合相应的绿色食品标准或国家标准要求。

5.1.2 食用糖应符合 NY/T 422 的要求。

5.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

5.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品固有的色泽,且均匀一致
组织形态	呈疏松、均匀一致的粉状
滋味、气味	具有该产品固有的滋味和气味,无焦糊、酸败味及其他异味
杂质	无肉眼可见的杂质
冲调性	冲调后无结块,均匀一致

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			即食型果蔬粉
	水果粉	原料型果蔬粉 蔬菜粉	坚果粉	
水分,%	≤6			≤8
灰分,%	≤8	≤10(≤12 ^b)	≤5	≤10
蛋白质,%	—	—	≥8	—
酸不溶性灰分,%	≤0.8	≤1	—	—
总酸(以无水柠檬酸计),%	≤10	(5~9) ^b	—	—
酸价(以脂肪计),mg/g	—	—	≤4	≤4 ^a
过氧化值(以脂肪计),g/100g	—	—	≤0.08	≤0.08 ^a
番茄红素 ^b ,mg/100g	—	≥100	—	—

^a 仅适用于含坚果类原料的产品。
^b 仅适用于番茄粉。

5.4 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。

5.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标			即食型果蔬粉
	水果粉	原料型果蔬粉 蔬菜粉	坚果粉	
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2			
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.5			
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.2	≤0.5	≤0.1	≤0.5
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.02			
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	—	≤4	—	≤4
二氧化硫(以 SO ₂ 计),mg/kg	≤50	≤100	≤50	≤100
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	—	—	≤5	≤5 ^a
展青霉素 ^b ,μg/kg	不得检出(<3)	—	—	不得检出(<3)
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出(<1)			
山梨酸及其钠(钾)盐(以山梨酸计),g/kg	≤0.5			
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)
六六六(BHC),mg/kg	≤0.1	≤0.2	—	≤0.2
滴滴涕(DDT),mg/kg	≤0.1	≤0.2	—	≤0.2
溴氰菊酯(deltamethrin),mg/kg	≤0.1	≤0.2	—	—

表 3 (续)

项 目	指 标			
	原料型果蔬粉			即食型果蔬粉
	水果粉	蔬菜粉	坚果粉	
氯氰菊酯(cypermethrin), mg/kg	≤1	≤0.5	—	—
氯氟氰菊酯(cyhalothrin), mg/kg	≤0.2	≤0.2	—	—
氰戊菊酯(fenvalerate), mg/kg	≤0.2	≤0.2	—	—
联苯菊酯(bifenthrin), mg/kg	—	≤0.5	—	—
三唑酮(triadimefon), mg/kg	—	≤0.1	—	—
毒死蜱(chlorpyrifos), mg/kg	≤0.5	≤0.1	—	—
胭脂红 ^c , g/kg	≤0.1	—	—	≤0.1
苋菜红 ^c , g/kg	≤0.1	—	—	≤0.1
赤藓红 ^c , mg/kg	不得检出(<0.72)	—	—	不得检出(<0.72)
柠檬黄 ^d , g/kg	≤0.1	—	—	≤0.1
日落黄 ^d , g/kg	≤0.1	—	—	≤0.1
^a 仅适用于含坚果类产品。 ^b 仅适用于苹果、山楂制品。 ^c 仅适用于红色产品。 ^d 仅适用于黄色产品。				

5.6 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标			
	原料型果蔬粉			即食型果蔬粉
	水果粉	蔬菜粉	坚果粉	
菌落总数, cfu/g	≤1.0×10 ⁴	≤2.0×10 ⁴	≤1.0×10 ⁴	≤1.0×10 ³
大肠菌群, MPN/g	≤3.0			
霉菌与酵母, cfu/g	≤50	≤50	≤100	≤50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出			

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、滋味、气味、组织形态、杂质

取 20 g 试样,置于白色搪瓷盘上,嗅其气味,尝其滋味,观察色泽、组织形态、杂质。

6.1.2 冲调性

取 5 g 试样,用 100 mL 约 80℃热水溶解,观察其冲调性。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

6.2.2 灰分

按 GB/T 5009.4 规定执行。

6.2.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定执行。

6.2.4 酸不溶性灰分

按 GB/T 8308 规定执行。

6.2.5 总酸

按 GB/T 12456 规定执行。

6.2.6 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定执行。

6.2.7 番茄红素

按 NY/T 1651 规定执行。

6.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

6.4 卫生检验

6.4.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.4.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

6.4.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

6.4.5 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定执行。

6.4.6 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定执行。

6.4.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定执行。

6.4.8 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定执行。

6.4.9 苯甲酸、山梨酸

按 GB/T 5009.29 规定执行。

6.4.10 糖精钠

按 GB/T 5009.28 规定执行。

6.4.11 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 规定执行。

6.4.12 六六六、滴滴涕、溴氰菊酯、氯氰菊酯、氟氰菊酯、氰戊菊酯、联苯菊酯

按 GB/T 5009.146 规定执行。

6.4.13 三唑酮

按 GB/T 5009.126 规定执行。

6.4.14 毒死蜱

按 GB/T 5009.20 规定执行。

6.4.15 胭脂红、苋菜红、赤藓红、柠檬黄、日落黄

按 GB/T 5009.35 规定执行。

6.5 微生物检验

6.5.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定执行。

6.5.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

6.5.3 霉菌与酵母

按 GB/T 4789.15 规定执行。

6.5.4 沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定执行。

7 检验规则

按 NY/T 1055 规定执行。

8 标志和标签

8.1 标志

包装箱上应有绿色食品标志,标注方法按中国绿色食品发展中心中绿标[2009]103号《关于实行绿色食品新编号制度的通知》规定执行。储运图示按 GB/T 191 规定执行。

8.2 标签

按 GB 7718 规定执行。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

按 NY/T 658 规定执行。

9.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 规定执行。

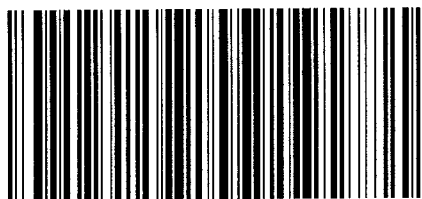
中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 果蔬粉
NY/T 1884—2010

* * *

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: 16109·2091
定价: 18.00元



NY/T 1884-2010

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894