

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1041—2010
代替 NY/T 1041—2006

绿色食品 干果

Green food—Dried fruits

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY/T 1041—2006《绿色食品 干果》。

本标准与 NY/T 1041—2006 相比主要变化如下：

- 适用范围增加干枣、杏干(包括包仁杏干)、香蕉片、无花果干、酸梅(乌梅)干、山楂干、苹果干、菠萝干、芒果干、梅干、桃干、猕猴桃干、草莓干和其他 14 个品种,并在要求中增加其相应内容;
- 污染物和农药残留的项目与原料水果一致,其指标值以增加倍数表示;
- 卫生要求中的食品添加剂增加苯甲酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠、赤藓红、胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄项目及其指标值;
- 卫生要求中增加黄曲霉毒素 B₁ 和展青霉素两个真菌毒素项目及其指标值;
- 检验规则、包装、运输和贮存分别引用绿色食品标准 NY/T 1055、NY/T 658 和 NY/T 1056。

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:农业部乳品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:张宗城、胡红英、薛刚、黄和。

本标准于 2006 年首次发布,本次为第一次修订。

绿色食品 干果

1 范围

本标准规定了绿色食品干果的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿色食品水果为原料,经脱水,未经糖渍,添加或不添加食品添加剂而制成的荔枝干、桂圆干、葡萄干、柿饼、干枣、杏干(包括包仁杏干)、香蕉片、无花果干、酸梅(乌梅)干、山楂干、苹果干、菠萝干、芒果干、梅干、桃干、猕猴桃干、草莓干等干果;不适用于经脱水制成的樱桃番茄干等蔬菜干品、经糖渍的水果蜜饯以及粉碎的椰子粉、柑橘粉等水果固体饮料。

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 4789.4 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 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- 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 5009.23 食品中黄曲霉毒素 B₁、B₂、G₁、G₂ 的测定
- GB/T 5009.28—2003 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 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835—2009 干制红枣
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- 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 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
- NY/T 844 绿色食品 温带水果
- 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
- NY/T 1650 苹果和山楂制品中展青霉素的测定 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 要求

3.1 原料

3.1.1 温带水果应符合 NY/T 844 的要求;热带、亚热带水果应符合 NY/T 750 的要求。

3.1.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

3.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感 官

品种	项 目 及 指 标				
	外 观	色 泽	气 味 及 滋 味	组 织 状 态	杂 质
荔枝干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	果肉呈棕色或深棕色	具有本品固有的甜酸味,无异味	组织致密	无肉眼可见杂质
桂圆干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	果肉呈黄亮棕色或深棕色	具有本品固有的甜香味,无异味,无焦苦味	组织致密	
葡萄干	大小整齐,颗粒完整,无破损,无虫蛀,无霉变	根据鲜果的颜色分别呈黄绿色、红棕色、棕色或黑色,色泽均匀	具有本品固有的甜香味,略带酸味,无异味	柔软适中	
柿饼	完整,不破裂,蒂贴肉而不翘,无虫蛀,无霉变	表层呈白色或灰白色霜,剖面呈橘红至棕褐色	具有本品固有的甜香味,无异味,无涩味	果肉致密,具有韧性	
干枣	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	根据鲜果的外皮颜色分别呈枣红色、紫色或黑色,色泽均匀	具有本品固有的甜香味,无异味	果肉柔软适中	
杏干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈杏黄色或暗黄色,色泽均匀	具有本品固有的甜香味,略带酸味,无异味	组织致密,柔软适中	
包仁杏干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈杏黄色或暗黄色,仁体呈白色	具有本品固有的甜香味,略带酸味,无异味,无苦涩味	组织致密,柔软适中,仁体致密	
香蕉片	片状,无破损,无虫蛀,无霉变	呈浅黄色、金黄色或褐黄色	具有本品固有的甜香味,无异味	组织致密	
无花果干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	表皮呈不均匀的乳黄色,果肉呈浅绿色,果籽棕色	具有本品固有的甜香味,无异味	皮质致密,肉体柔软适中	
酸梅(乌梅)干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈紫黑色	具有本品固有的酸味	组织致密	
山楂干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	皮质呈暗红色,肉质呈黄色或棕黄色	具有本品固有的酸甜味	组织致密	
苹果干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈黄色或褐黄色	具有本品固有的甜香味,无异味	组织致密	
菠萝干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈浅黄色、金黄色	具有本品固有的甜香味,无异味	组织致密	
芒果干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈浅黄色、金黄色	具有本品固有的甜香味,无异味	组织致密	
梅干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈橘红色或浅褐红色	具有本品固有的甜香味,无异味	皮质致密,肉体柔软适中	
桃干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈褐色	具有本品固有的甜香味,无异味	皮质致密,肉体柔软适中	

表 1 (续)

品种	项目及指标				
	外观	色泽	气味及滋味	组织状态	杂质
猕猴桃干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	果肉呈绿色,果籽呈褐色	具有本品固有的甜香味,无异味	皮质致密,肉体柔软适中	无肉眼可见杂质
草莓干	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	呈浅褐红色	具有本品固有的甜香味,无异味	组织致密	
其他	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	具有本品固有的色泽	具有本品固有的气味及滋味	具有本品固有的组织状态	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项目	指标										
	香蕉片	荔枝干、桂圆干	桃干	干枣 ^a	草莓干、梅干	葡萄干、菠萝干、猕猴桃干、无花果干、苹果干	酸梅(乌梅)干	芒果干、山楂干	杏干(及包仁杏干)	柿饼	其他
水分	≤15	≤25	≤30	干制小枣≤28,干制大枣≤25	≤25	≤20	≤25	≤20	≤30	≤35	去皮干果≤20,带皮干果≤30
总酸(以苹果酸计)	≤1.5	≤1.5	≤2.5	≤2.5	≤2.5	≤2.5	≤6.0	≤6.0	≤6.0	≤6.0	≤6.0

^a 干制小枣和干制大枣的定义应符合 GB/T 5835—2009 的规定。

3.4 卫生指标

3.4.1 污染物和农药残留

以温带水果和热带、亚热带水果为原料的干果分别执行 NY/T 844 和 NY/T 750 中规定的污染物和农药残留项目,其指标值除保留不得检出或检出限外,均应乘以表 3 规定的倍数。

表 3 污染物和农药残留的倍数

项目	干果品种										
	干枣	无花果干	酸梅(乌梅)干	荔枝干	香蕉干	杏干(及包仁杏干),梅干、桃干	桂圆干、柿饼、山楂干	葡萄干、草莓干	苹果干、猕猴桃干	菠萝干、芒果干	其他
倍数	1.5			2.0				2.5			2.0

3.4.2 食品添加剂

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

单位为毫克每千克

项目	指标
二氧化硫	≤50
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出(<1)

表 4 (续)

项 目	指 标
糖精钠	不得检出(<0.15)
环己基氨基磺酸钠	不得检出(<2)
赤藓红 ^a	不得检出(<0.72)
胭脂红 ^a	不得检出(<0.32)
苋菜红 ^a	不得检出(<0.24)
柠檬黄 ^b	不得检出(<0.16)
日落黄 ^b	不得检出(<0.28)
^a 仅适用于红色干果。 ^b 仅适用于黄色干果。	

3.4.3 真菌毒素

应符合表 5 的规定。

表 5 真菌毒素

单位为微克每千克

项 目	指 标
黄曲霉毒素 B ₁ ^a	不得检出(<0.20)
展青霉素 ^b	不得检出(<12)
^a 仅适用于无花果干。 ^b 仅适用于苹果干和山楂干。	

3.4.4 微生物

应符合表 6 的规定。

表 6 微生物

项 目	指 标
霉菌, cfu/g	≤50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号文的规定。

4 试验方法

4.1 感官

称取约 250 g 样品置于白色搪瓷盘中,外观、色泽、组织状态和杂质采用目测方法进行检验,气味和滋味采用鼻嗅和口尝方法进行检验。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

4.2.2 总酸

按 GB/T 12456 的规定执行。

4.3 卫生指标

4.3.1 污染物和农药残留

按 NY/T 844 和 NY/T 750 的规定执行。

4.3.2 食品添加剂

4.3.2.1 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

4.3.2.2 苯甲酸

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

4.3.2.3 糖精钠

称取 10.00 g 样品,加入 7 mL 符合 GB/T 6682 一级水要求的实验室用水,破碎打浆,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 10 mL,经 0.45 μm 滤膜过滤。按 GB/T 5009.28—2003 中 5.3 和 5.4 测定并计算。

4.3.2.4 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

4.3.2.5 赤藓红、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄

按 GB/T 5009.35 的规定执行。

4.3.3 真菌毒素

4.3.3.1 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.23 的规定执行。

4.3.3.2 展青霉素

按 NY/T 1650 的规定执行。

4.3.4 微生物

4.3.4.1 霉菌

按 GB/T 4789.15 的规定执行。

4.3.4.2 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

4.3.4.3 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 的规定执行。

4.3.4.4 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

4.3.4.5 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 的规定执行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 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

按 GB 7718 的规定执行。

6.2 标志

应有绿色食品标志,贮运图示按 GB/T 191 的规定执行。

NY/T 1041—2010

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

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。

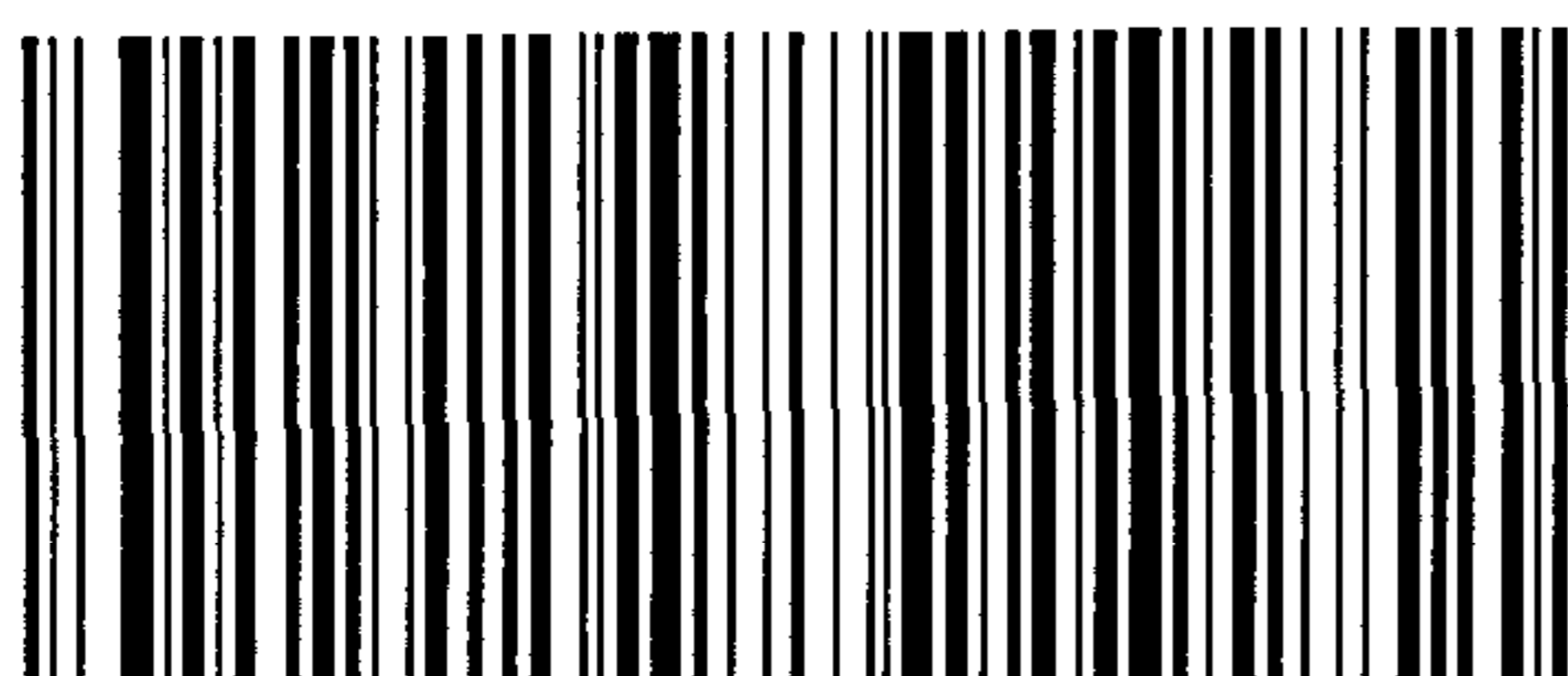
中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 干果
NY/T 1041—2010

* * *

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: 16109·2104



NY/T 1041-2010
代替 NY/T 1041-2006

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894