

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4268—2023

绿色食品 冲调类方便食品

Green food—Steeped instant food

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：农业农村部乳品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、好想你健康食品股份有限公司、新疆唱歌的果食品股份有限公司。

本文件主要起草人：张进、张宪、赵亚鑫、程艳宇、张传胜、薛刚、张宗城、王永斌、刘伟娟、王强、袁雨、刘亚兵、张均媚、李洋。



绿色食品 冲调类方便食品

1 范围

本文件规定了绿色食品冲调类方便食品的术语和定义,要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。
本文件适用于绿色食品冲调类果羹方便食品、冲调类菜羹方便食品和冲调类荤羹方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞和甲基汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-二甲基亚硝胺的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药和相关化学品的残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- 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 储藏运输准则
CCAA 0019 食品安全管理体系 方便食品生产企业要求
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文件。

3.1

冲调类果羹方便食品 steeped sweet soup instant food

以大枣、桂圆、莲子、枸杞等果实为主要原料,添加辅料、调味料,添加或不添加食品添加剂,经部分或完全熟制、杀菌,干燥、包装而成的冲调即可食用的汤羹。

3.2

冲调类菜羹方便食品 steeped vegetable soup instant food

以蔬菜及其制品中的一种或多种为主要原料,添加调味料等辅料,添加或不添加水产品及其制品、畜禽产品及其制品,添加或不添加食品添加剂,经部分或完全熟制、杀菌,干燥、包装而成的,冲调即可食用的汤羹。

3.3

冲调类荤羹方便食品 steeped meat soup instant food

以水产品及其制品、畜禽产品及其制品中的一种或多种为主要原料,添加蔬菜及其制品和调味料等辅料,添加或不添加食品添加剂,经部分或完全熟制、杀菌,干燥、包装而成的,冲调即可食用的羹。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 主原料应符合相应的绿色食品标准要求。
- 4.1.2 辅料和食用盐等调味料应符合相应绿色食品标准要求。
- 4.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。
- 4.1.4 加工用水应符合 NY/T 391 的要求。

4.2 生产过程

应符合 GB 14881 和 CCAA 0019 的要求。

4.3 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	呈块状或颗粒状,允许有少量碎粒和粉末,无霉变	随机取出一个样品,置于洁净白瓷盘中,自然光下观察性状、色泽和杂质。将样品转移至洁净烧杯中,按产品标签明示的加水量及水温加入热水,盖紧,静置 3 min~5 min 后,搅拌均匀,闻其气味,尝其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
滋味和气味	具有产品应有滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化要求

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

单位为克每百克

项目	指标			检验方法
	果羹类	菜羹类	荤羹类	
水分	≤12			GB 5009. 3
氯化物(以 Cl ⁻ 计)	—	≤7. 0		GB 5009. 44
灰分	≤10	≤12		GB 5009. 4

4. 5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量

4. 5. 1 污染物限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量

单位为毫克每千克

项目	指标			检验方法
	果羹类	菜羹类	荤羹类	
铅(以 Pb 计)	≤0. 1	≤0. 3	≤0. 3	GB 5009. 12
镉(以 Cd 计)	—	≤0. 20	≤0. 05	GB 5009. 15

4. 5. 2 农药残留限量

应符合食品安全国家标准及相关要求,同时应符合表 4 的要求。

表 4 农药残留限量

单位为毫克每千克

项目	指标		检验方法
	果羹类	菜羹类	
灭多威	≤0. 01	—	GB/T 20769
三氯杀螨醇	≤0. 01	—	GB/T 20769
杀扑磷	≤0. 01	—	GB/T 20769
氯菊酯	≤0. 01	—	GB/T 20769
杀螟硫磷	≤0. 01	—	GB/T 20769
克百威	—	≤0. 01	GB/T 20769
丙溴磷	—	≤0. 01	GB/T 20769
三唑磷	—	≤0. 01	GB/T 20769
涕灭威	—	≤0. 01	GB/T 20769
甲拌磷	—	≤0. 01	GB/T 20769
甲霜灵	—	≤0. 01	GB/T 20769
甲胺磷	—	≤0. 01	GB/T 20769
六六六	—	≤0. 01	GB/T 5009. 218
三唑酮	—	≤0. 01	GB/T 20769

4. 5. 3 食品添加剂限量

应符合食品安全国家标准及相关要求,同时应符合表 5 的要求。

表 5 食品添加剂限量

项目	指标			检验方法
	果羹类	菜羹类	荤羹类	
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/kg	不得检出(<0. 005)			GB 5009. 28 第一法
糖精钠(以糖精计),g/kg	不得检出(<0. 005)		—	GB 5009. 28 第一法
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计),g/kg	不得检出(<0. 010)		—	GB 5009. 97 第一法
阿力甜,mg/kg	不得检出(<5. 0)		—	GB 5009. 263

4.6 微生物限量

应符合食品安全国家标准及相关要求,同时应符合表 6 的要求。

表 6 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数,CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群,MPN/g	5	2	3	30	GB 4789. 3
霉菌,CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 15
注 1: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 2:样品的采集与处理按 GB 4789. 1 的规定执行。					

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号的要求,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

4.8 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的要求。

5 检验规则

申报绿色食品应按照本文件中 4. 3~4. 7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 要求,出厂检验还应增加水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群和霉菌。

6 标签

按 GB 7718 及 GB 28050 的规定执行。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

7.2 运输和储存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性)
绿色食品冲调类方便食品申报检验项目

表 A.1、表 A.2 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物限量

单位为毫克每千克

序号	检验项目	指标			检验方法
		果羹类	菜羹类	荤羹类	
1	甲基汞 ^a (以 Hg 计)	—		0.5	GB 5009.17
2	无机砷 ^b (以 As 计)	—		0.1	GB 5009.11
3	总砷 ^c (以 As 计)	—		0.5	GB 5009.11
4	铬 ^d (以 Cr 计)	—		2.0	GB 5009.123
5	N-二甲基亚硝胺 ^e	—		0.004	GB 5009.26
6	多氯联苯 ^f	—		0.5	GB 5009.190
注:多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。					
^a 仅适用于含水产品。 ^b 仅适用于含鱼类制品,其他含水产品≤0.5。 ^c 仅是用于含肉制品。 ^d 仅适用于含水产品,含肉制品≤1.0。 ^e 仅适用于含水产品,含肉制品≤0.003。 ^f 仅适用于含水产品。					

表 A.2 致病菌限量

序号	检验项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
2	副溶血性弧菌 ^a	5	1	100 MPN/g	1 000 MPN/g	GB 4789.7
3	金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
4	致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.36
注 1: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。						
注 2:样品的采集与处理按 GB 4789.1 的规定执行。						
^a 仅适用于荤羹类(含水产品)。 ^b 仅适用于果羹类、菜羹类和荤羹类(含肉制品)。						