

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2106—2021

代替NY/T 2106-2011

绿色食品 谷物类罐头

Green food—Canned cereal

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

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。

本文件代替 NY/T 2106-2011《绿色食品 谷物类罐头》，与 NY/T 2106-2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了产品分类（见 4.1、4.2、4.3，2011 年版 4.1、4.2、4.3）；
- b) 更改了感官要求（见 5.3，2011 年版 5.4）；
- c) 删除了酸价、固形物、可溶性固形物、pH、糖含量项目和指标（见 2011 年版 5.5 表 2）；
- d) 更改了干燥物含量指标（见 5.4 表 2，2011 年版 5.5 表 2）；
- e) 增加了氯化物、阿力甜、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、甲基汞项目和指标（见 5.4 表 2，5.5 表 3、表 4）；
- f) 更改了山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标（见 5.5 表 3，2011 年版 5.6 表 3）；
- g) 删除了总砷、过氧化苯甲酰、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、2,6-二叔丁基对甲酚（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、BHA+BHT 项目和指标（见 2011 年版 5.6 表 3、表 4）。
- h) 更改了镉、苯甲酸及其钠盐、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、总砷指标（见 5.5 表 4、附录 A 表 A.2，2011 年版 5.6 表 4）；
- i) 增加了三氯蔗糖、无机砷项目和指标（见附录 A 表 A.1、A.2）；

本文件由中华人民共和国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：河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、河南广电计量检测有限公司、农业农村部农产品质量监督检验测试中心（郑州）、河南农安科技有限公司、中国绿色食品发展中心、河南省绿色食品发展中心、三全食品股份有限公司、杭州娃哈哈集团有限公司。

本文件主要起草人：郝学飞、李淑芳、杨亚琴、冯书惠、曹秀、吴昊、张志华、张宪、张勋、胡京枝、樊恒明、胡永建、王会锋、董小海、赵光华、余明霞、刘冰杰、刘秀娟、冯慧慧、贺平、李业东、李圆圆、冯志强、毛勇、张军锋。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2011年首次发布为NY/T 2106-2011；

——本次为第一次修订。



# 绿色食品 谷物类罐头

## 1 范围

本文件规定了绿色食品谷物类罐头的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于绿色食品谷物类罐头，包括面食罐头、饭类罐头和粥类罐头。

本文件不适用于玉米罐头。

## 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- 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 贮藏运输准则
- QB/T 2221 粥类罐头
- SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- 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

GB 7098 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 谷物 cereal

禾本科草本植物的种子，如稻谷、小麦、玉米、高粱、大麦、青稞等，以及蓼科草本植物的种子荞麦和藜科草本植物种子藜麦。

#### 3.2

##### 面食罐头 canned pasta

以谷物面粉为原料，经蒸煮或油炸、调配，配或不配蔬菜、肉类等配菜罐装制成的罐头产品。

注：例如茄汁肉沫面罐头、鸡丝炒面罐头、乌冬面罐头、面筋制品罐头等。

#### 3.3

##### 饭类罐头 canned staple

以大米、糯米、小米等谷物为原料，经蒸煮成熟，配或不配蔬菜、肉类等配菜调配罐装制成的罐头产品；以及经过处理后的谷物、干果及其他原料（桂圆、枸杞等）罐装制成的罐头产品。

注：例如米饭罐头、炒米罐头、八宝饭罐头等。

#### 3.4

##### 粥类罐头 canned porridge

以谷物为原料，配或不配豆类、干果、蔬菜、水果中的一种或几种原料，经处理后罐装制成的内容物为粥状的罐头产品。

注：例如八宝粥罐头、水果粥罐头、蔬菜粥罐头等。

#### 3.5

##### 菜肴包 canned cuisine

以一种或多种食用农产品或其制品为原料，配或不配调味料等辅料，经相关工艺（预处理、烹制或不烹制、密封、杀菌等）加工而成，达到商业无菌的预包装菜肴。

### 4 产品分类

#### 4.1 面食罐头

面食罐头分为面罐头（含调味面罐头和加菜肴包的面罐头）、面筋制品罐头。

#### 4.2 饭类罐头

饭类罐头分为米饭罐头（含调味米饭罐头和加菜肴包的米饭罐头）、八宝饭罐头。

#### 4.3 粥类罐头

粥类罐头分为原味粥罐头、咸味粥罐头、甜味粥罐头。

### 5 要求

## 5.1 原料

- 5.1.1 主要原料应符合相应绿色食品标准的要求。
- 5.1.2 加工用水应符合NY/T 391的规定。
- 5.1.3 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

## 5.2 加工过程

加工过程应符合GB 8950的规定。

## 5.3 感官

- 5.3.1 外观：包装容器密封完好，无泄漏、无胖听或胀袋现象；听装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。采用目测法检验容器外观。
- 5.3.2 内容物应符合表1的规定。

表1 内容物感官要求

项目	要求				检验方法	
	面食罐头		饭类罐头			粥类罐头
	面、调味面	面筋制品	米饭、调味米饭	八宝饭		
色泽	具有该产品应有的色泽				随机抽取包装完好的样品，按包装或标签上标明的食用方法处理后，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下用目测法检验其色泽、组织形态和杂质，采用鼻嗅和口尝方法进行气味和滋味检验	
组织形态	面条软硬适中，有柔韧性，不粘连或轻轻抖动可散开；若配有菜肴包，菜肴具有菜肴应有的组织形态	同一罐中面筋或烤麸块形大小基本均匀	软硬适中、不粘牙、不夹生；若配有菜肴包，菜肴具有菜肴应有的组织形态	甜味八宝饭组织软糯，糯米饭及配料应分层明显；咸味八宝饭组织软糯，配料分散于糯米饭中		呈软糯粥状，黏稠适度，无硬粒和回生现象
滋味气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味					
杂质	无正常视力可见外来杂质					
注：含菜肴包的面罐头、米饭罐头其菜肴包内容物也应满足感官要求。						

## 5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	面食罐头	饭类罐头	粥类罐头	
过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> ，g/100g	≤0.25	≤0.25	--	GB 5009.227
氯化物（以Cl <sup>-</sup> 计） <sup>b</sup> ，%	≤1.2（2.1 <sup>c</sup> ）	≤1.2（2.1 <sup>c</sup> ）	≤0.9	GB 5009.44
干燥物含量 <sup>d</sup> ，%	--	--	≥12	GB/T 10786
<sup>a</sup> 仅配料表中有油脂的产品测定过氧化值（包括菜肴包）。 <sup>b</sup> 仅对调味面罐头、面筋制品罐头、调味米饭罐头、咸味八宝饭、咸味粥罐头及菜肴包进行测定。 <sup>c</sup> 仅适用于菜肴包。 <sup>d</sup> 仅适用于八宝粥罐头，其他粥类罐头干燥物含量应符合QB/T 2221的规定。				

## 5.5 污染物、食品添加剂、真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时谷物类罐头（除菜肴包）应符合表3规定，

若配有菜肴包，菜肴包应该符合表4规定。

表3 谷物类罐头（除菜肴包）污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

项目	指标			检验方法
	面食罐头	饭类罐头	粥类罐头	
无机砷（以As计） <sup>a</sup> , mg/kg	≤0.2			GB 5009.11
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.02			GB 5009.17
镉（以Cd计）, mg/kg	≤0.1（0.2 <sup>b</sup> ）			GB 5009.15
锡（以Sn计） <sup>c</sup> , mg/kg	≤200			GB 5009.16
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）, g/kg	不得检出（<0.005）			GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）, g/kg	不得检出（<0.005）			GB 5009.28
糖精钠（以糖精计） <sup>d</sup> , g/kg	--	不得检出（<0.005）		GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） <sup>d</sup> , g/kg	--	不得检出（<0.01）		GB 5009.97
阿力甜 <sup>d</sup> , mg/kg	--	不得检出（<5.0）		GB 5009.263
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤2			GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤500	--	--	GB 5009.111
<p>注1：无机砷、总汞、镉以干物质含量计。</p> <p><b>注2：检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限；检验方法只明确定量限的，“不得检出”后括号中内容为定量限。</b></p>				
<p><sup>a</sup> 仅以大米或大米粉为主要原料的产品测定。</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于以大米或大米粉为主要原料的产品。</p> <p><sup>c</sup> 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。</p> <p><sup>d</sup> 仅适用于甜味饭类罐头、甜味粥类罐头。</p>				

表4 菜肴包污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计）, mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计） <sup>a</sup> , mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
甲基汞（以Hg计） <sup>b</sup> , mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）, g/kg	≤0.1	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）, g/kg	不得检出（<0.005）	GB 5009.28
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤2	GB 5009.22
<p>注1：所有菜肴包混合后进行测定。</p> <p><b>注2：检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限；检验方法只明确定量限的，“不得检出”后括号中内容为定量限。</b></p>		
<p><sup>a</sup> 不适用于仅以水产动物及其制品为主要原料的菜肴包。</p> <p><sup>b</sup> 适用于以水产动物及其制品为主要原料的菜肴包。</p>		

## 5.6 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。检验方法按照JJF 1070的规定执行。

## 5.7 其他要求

除上述要求外，还应符合附录A的规定。

## 6 检验规则

绿色食品申报检验应按照5.3~5.6以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，内容包括包装、标签、净含量、感官、理化和微生物指标。其他要求按照NY/T 1055的规定执行。

## 7 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

应符合NY/T 658的规定，软包装罐头应有足够的支撑强度，连同产品复热用的托盘衬盒等容器，应能维持食品成熟或耐温特性，不变形。

### 8.2 运输和贮存

应符合NY/T 1056的规定。

## 附录 A

(规范性)

## 绿色食品谷物类罐头产品申报检验项目

表 A.1~A.2 规定了除 5.3~5.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品谷物类罐头生产实际情况,绿色食品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 谷物类罐头(除菜肴包)污染物、食品添加剂和微生物项目

项目	指标			检验方法
	面食罐头	饭类罐头	粥类罐头	
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.2 (0.5 <sup>a</sup> )			GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) <sup>b</sup> , g/kg	--	≤0.3		SN/T 3538
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	--	≤0.25		GB 22255
微生物	商业无菌			GB 4789.26
<sup>a</sup> 仅适用于调味面罐头、面筋制品罐头、调味米饭罐头、八宝饭罐头及八宝粥罐头。 <sup>b</sup> 仅适用于甜味饭类罐头、甜味粥类罐头。				

表A.2 菜肴包污染物和微生物项目

项目	指标	检验方法
总砷(以As计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
无机砷(以As计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤0.1 <sup>c</sup> (0.5 <sup>d</sup> )	GB 5009.11
微生物	商业无菌	GB 4789.26
注:所有菜肴包混合后测定总砷、无机砷。		
<sup>a</sup> 不适用于仅以水产动物及其制品为主要原料的菜肴包。 <sup>b</sup> 适用于以水产动物及其制品为主要原料的菜肴包。 <sup>c</sup> 适用于以鱼类及其制品为主要原料的菜肴包。 <sup>d</sup> 适用于除鱼类及其制品以外的水产动物及其制品为主要原料的菜肴包。		