

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1330—2021

代替NY/T 1330-2007

绿色食品 方便主食品

Green food—Instant staple food

（标准报批稿）

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 1330-2007《绿色食品 方便主食品》，与 NY/T 1330-2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了非油炸方便面、方便米粉（线）、方便粉丝主食部分的水分含量（见 4.4 表 2, 2007 年版 5.4 表 2）；
- b) 增加了料包理化指标氯化物限量要求（见 4.4 表 3）；
- c) 更改了主食部分镉、山梨酸、苯甲酸的限量要求（见 4.5 表 4，附录 A 表 A.1, 2007 年版 5.5 表 4）；
- d) 删除了主食部分氟、过氧化苯甲酰的限量要求（2007 年版 5.5 表 4）；
- e) 更改了料包部分亚硝酸盐、苯甲酸、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、BHA+BHT+TBHQ 的限量要求（见附录 A 表 A.2，4.5 表 5, 2007 年版 5.5 表 5）；
- f) 更改了菌落总数、大肠菌群采样方案和限量要求（见附录 A 表 A.3, 2007 年版 5.7 表 6）；
- g) 增加了霉菌和酵母的限量要求（见附录 A 表 A.3）；
- h) 更改了致病菌沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的限量要求（见附录 A 表 A.3, 2007 年版 5.7 表 6）；
- i) 删除了志贺氏菌的限量要求（2007 年版 5.7 表 6）。

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：华测检测认证集团股份有限公司、广东省农业科学院农产品公共监测中心、青岛市华测检测技术有限公司、黑龙江省华测检测技术有限公司、中国绿色食品发展中心、河南省农产品质量安全中心、广东农科监测科技有限公司、哈尔滨商业大学食品工程学院、统一企业（中国）投资有限公司、黑龙江省北大荒米业集团有限公司。

本文件主要起草人：杨桂玲、朱娜、刘香香、刘涛、雷群英、孙凯、张阳、刘艳辉、唐伟、吴平平、崔敏、姬伯梁、赵华锋、林兆盛、张海华、张娜、张宪、周春余、高羽佳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007年首次发布为 NY/T 1330。

——本次为第一次修订。

绿色食品 方便主食品

1 范围

本文件规定了绿色食品方便主食品的术语和定义、要求、检验方法、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于绿色食品方便主食品，包括非油炸方便面、方便米饭、方便粥、方便米粉（线）、方便粉丝等。

本文件不适用于自热类方便食品。

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 4789.2 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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 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 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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
- LS/T 3211 方便面
- 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

原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

方便主食品 instant staple food

以小麦、大米、玉米、杂粮或薯类淀粉等为主要原料，经加工处理制成的，配以或不配调味料包，食用时稍作烹调或直接用沸水冲泡即可食用的方便食品。

3.2

主食部分 staple part

以小麦、大米、玉米、杂粮或薯类淀粉等为主要原料，经加工处理，采用热风、真空、微波或冷冻等方法干燥，达到一定熟度的制品。可分为非油炸方便面、方便米饭、方便粥、方便米粉（线）、方便粉丝等。

3.3

料包 flavoring pack

方便主食品中以小包形式附加或单独包装的辅料。可分为调味粉（包）、菜（包）、调味酱（包）、调味汁（包）、调味油（包）等。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 主食部分

主食部分所用原料应符合相关绿色食品标准要求。

4.1.2 料包

料包中的食用油、豆瓣酱、酱油、醋、食用盐等主要原料应符合相关绿色食品标准要求。

4.1.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合NY/T 392的规定。

4.2 生产过程

应符合GB 14881的规定。

4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态、闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	外形整齐或一致，正常视力无可见外来异物	

4.4 理化指标

4.4.1 主食部分

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	方便米饭、方便粥	非油炸方便面、方便米粉（线）、方便粉丝	
水分，%	≤10.0	≤14.0	GB 5009.3
复水性 ^a ，min	≤15	≤6	LS/T 3211
^a 指90℃水复水时间。			

4.4.2 料包

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
酸价（以脂肪计） ^a ，（KOH）mg/g	≤1.8	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤0.25	GB 5009.227
氯化物（以NaCl计），%	≤60	GB 5009.44
注1：料包指标为所有料包混合后的指标。		
^a 适用于含油料包。		

4.5 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

4.5.1 主食部分

应符合表4的规定。

表4 污染物和真菌毒素限量

项目	指标			检验方法
	非油炸方便面	方便米饭 方便粥 方便米粉（线）	方便粉丝	
总砷（以As计），mg/kg	≤0.1	≤0.15	≤0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2			GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.02		≤0.01 ^a （0.02）	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1			GB 5009.15
铝（以Al计），mg/kg	≤25			GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5			GB 5009.22
^a 为薯类淀粉制品的指标值，括号内为其他类淀粉制品的指标值。				

4.5.2 料包

应符合表5的规定。

表5 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.8	GB 5009.12
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤0.8	GB 5009.28
丁基羟基茴香醚（BHA） ^a ，mg/kg	≤150	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT） ^a ，mg/kg	≤50	GB 5009.32
特丁基对苯二酚（TBHQ） ^a ，mg/kg	≤100	GB 5009.32
没食子酸丙酯（PG） ^a ，mg/kg	≤100	GB 5009.32
BHA、BHT、TBHQ中任何两种混合的总量 ^a	≤150	/
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤10	GB 5009.22
^a 适用于含油料包。		

4.6 净含量

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

4.7 其他要求

除以上要求外，还应符合附录A的规定。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照4.3~4.6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，交收（出厂）检验内容包括包装、标签、净含量、感官、理化指标和微生物指标。其他要求应符合 NY/T 1055的规定。

6 标签

按 GB 7718的规定执行。

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。

附录 A

(规范性)

绿色食品方便主食品申报检验项目

表 A.1、表 A.2 和表 A.3 规定了除 4.3~4.6 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,绿色食品方便主食品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 主食部分食品添加剂项目

单位:克每千克

项目	指标		检验方法
	方便米饭 方便粥 非油炸方便面	方便米粉（线） 方便粉丝	
二氧化硫残留量	—	不得检出（＜0.01）	GB 5009.34
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出（＜0.005）		GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出（＜0.005）		GB 5009.28
注：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。			

表 A.2 料包食品添加剂项目

项目	指标	检验方法
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计),mg/kg	不得检出(<1)	GB 5009.33
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
注: 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。		

表A.3 微生物项目

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌和酵母 ^b /(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌 ^b /(CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
^b 适用于主食部分和料包的混合检验。					