

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1041—2018

代替NY/T 1041—2010

绿色食品 干果

Green food - Dried fruits

（报批稿）

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1041—2010《绿色食品 干果》，与 NY/T 1041—2010 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 适用范围增加了酸角干，并在要求中增加其相应内容；
- 增加了阿力甜、新红及其铝色淀、诱惑红项目、赭曲霉毒素 A 及其指标值；
- 取消了胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、霉菌项目及其指标值；
- 修改了致病菌项目及其指标值，修改了二氧化硫指示值。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部乳品质量监督检验测试中心、山东沾化天厨食品有限公司。

本标准主要起草人：闫磊、刘忠、刘壮、王春天、戴洋洋、王洪亮、高文瑞、张燕、邱路、耿泉荣。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1041—2006、NY/T 1041—2010。

绿色食品 干果

1 范围

本标准规定了绿色食品干果的要求、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、酸角干。

2 规范性引用文件

下列文件对于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 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 4789.36 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 5009.22 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 5009.28-2016 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- CCAA 0020 食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求
- 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 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
- 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 原料要求

NY/T 1041—2018

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NY/T 391的要求。

3.2 生产过程

3.2.1 晾晒场地

3.2.1.1 场址要求

应远离饲料堆放地、堆放池和废物堆放地，具有有效排水渠道。

3.2.1.2 构建要求

构建规范，场地表面保持清洁，去除残留干果。建隔离设施，防止植物草类和杂物碎屑吹入场地。去核、去皮或切块应在密封的建筑物内或敞棚内完成，但应防止鼠、虫、鸟进入。具合适的照明、通风和清洗设施。应有自来水用于洗手和设备、原料清洗。待加工鲜果和干果贮存库应防止鼠、虫、鸟进入。

3.2.1.3 卫生操作要求

晾晒容器、切块设备和贮存库房应保持清洁，以防水果残留物和外来杂质污染。

3.2.2 工厂脱水

应符合CCAA 0020的要求。

3.3 感官

应符合表1规定。

表1 感官要求

品种	要 求					检验方法
	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	称取约250g样品置于白色搪瓷盘中，在自然光线下对其外观、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。
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，剖面呈桔红至棕褐色	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		

表 1（续）

品种	要 求					检验方法
	外 观	色 泽	气味及滋味	组织状态	杂质	
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	无 肉 眼 可 见 杂 质。	称取约250g样 品置于白色搪 瓷盘中，在自 然光线下对其 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。
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	呈桔红色或浅褐红色	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		
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		
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		
酸角干	外观完整，无破损， 无虫蛀，无霉变	呈灰色至深褐色	具有本品固有的气 味及滋味，无异味	皮质致密， 肉体柔软适 中		

3.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

单位为克每百克

项目	指 标											检验方 法
	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	酸 角 干	
水分	≤15	≤25	≤30	干 制 小 枣 ≤28，干制 大枣≤25	≤25	≤20	≤25	≤20	≤30	≤35	≤16	GB 5009.3

表 2（续）

项目	指 标											检验方法
	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	酸 角 干	
总酸	≤1.5	≤1.5	≤2.5	≤2.5	≤2.5	≤2.5	≤6.0	≤6.0	≤6.0	≤6.0	——	GB/T 12456

a 干制小枣和干制大枣的定义应符合GB/T 5835-2009规定。

3.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表3和表4的规定。

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、酸 角干	杏干（及包 仁杏干）， 梅干、桃干	桂圆干、 柿饼、山 楂干	草莓 干	葡萄 干	苹果 干、猕 猴桃 干	菠萝 干、芒 果干
倍数	1.5			2.0				2.5			

表4 食品添加剂及真菌毒素限量 单位为毫克每千克

项 目	指 标	检 验 方 法
糖精钠	不得检出（<5）	GB 5009.28-2016 第一法
诱惑红及其铝色淀（以诱惑红计） ^b	不得检出（<25）	GB 5009.141
黄曲霉毒素B ₁ ^c	≤0.002	GB 5009.22
赭曲霉毒素A ^c	≤0.010	GB 5009.96
展青霉素 ^d	≤0.025	GB 5009.185

^a 生产中不得使用硫磺。

^b 仅适用于红色干果。

^c 仅适用于葡萄干。

^d 仅适用于苹果干和山楂干。

3.6 净含量

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

4 检验规则

申报绿色食品应按照本标准3.3~3.7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、标志、标签、净含量、感官、理化、微生物指标。其它要求应符合NY/T 1055的规定。本标准规定的农药残留量检测方法，如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

5 标签和标志

5.1 标签

按GB 7718规定执行。

5.2 标志

应有绿色食品标志，贮运图示按GB/T 191规定执行。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

按NY/T 658规定执行。

6.2 运输和贮存

按NY/T 1056规定执行。

附录A
(规范性附录)

绿色食品干果产品申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除3.3~3.6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,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 食品添加剂限量

单位为毫克每千克

序号	检验项目	指标	检验方法
1	二氧化硫 ^a	≤100	GB 5009.34
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） ^a	不得检出（＜5）	GB 5009.28-2016 第一法
3	环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸钠计）	不得检出（＜0.03）	GB 5009.97第三法
4	阿力甜	不得检出（＜5）	GB 5009.263
5	新红及其铝色淀（以新红计） ^b	不得检出（＜0.5）	GB 5009.35
6	赤藓红及其铝色淀（以赤藓红计） ^b	不得检出（＜0.2）	GB 5009.35
^a 不适用于干枣产品。			
^b 仅适用于红色产品。			

表A.2 微生物项目

序号	致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
		n	c	m	M	
1	沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789.4
2	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法
3	大肠埃希氏菌O157:H7	5	0	0	——	GB 4789.36

注：n为同一批次产品采集的样品件数；
c为最大可允许超出m值的样品数；
m为微生物指标可接受水平的限量值；
M为微生物指标的最高安全限量值。