

ICS ××.××  
X ××

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 431—2017

代替 NY/T 431-2009

---

## 绿色食品 果(蔬)酱

Green food – Fruit jam and vegetable paste

(报批稿)

2017-06-12 发布

2017-10-01 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 431-2009《绿色食品 果（蔬）酱》。与NY/T 431-2009相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了范围和规范性引用文件；

——修改了术语和定义；

——修改了分类；

——修改了感官要求；

——修改了理化指标，合并了水果酱和番茄酱的可溶性固形物、番茄红素的限量要求，修改了总糖的限量要求、取消了pH值的限量要求；

——删除了汞、铜、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、二氧化硫、亚硝酸盐、百菌清、溴氰菊酯、氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、氰戊菊酯、联苯菊酯、三唑酮、毒死蜱和敌敌畏的限量要求，增加了新红及其铝色淀、糖精钠、环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙、展青霉素、多菌灵、烯酰吗啉、克百威和氧乐果的限量要求；

——修改了微生物项目。

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：湖南省食品测试分析中心、中国绿色食品发展中心、北京丘比食品有限公司

本标准主要起草人：李绮丽、陈兆云、李高阳、单杨、张菊华、尚雪波、肖轲、谭欢、潘兆平、李志坚、何双。

本标准的历次版本发布情况为：

— NY/T 431-2009。



# 绿色食品 果(蔬)酱

## 1 范围

本标准规定了绿色食品果（蔬）酱的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水果、蔬菜为主要原料，经破碎、打浆、灭菌、浓缩等工艺生产的绿色食品块状酱或泥状酱；不适用于以果蔬为主要原料，配以辣椒、盐、香辛料等调味料生产的调味酱产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是不可少的。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 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 4789.10-2016 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14215-2008 番茄酱罐头
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法
- 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
- NY/T 1650 苹果及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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 果（蔬）酱 fruit jam and vegetable paste

以水果、蔬菜和糖等为主要原料，经预处理、打浆（或破碎）、配料、浓缩、包装等工序制成的酱状产品。

### 4 分类

#### 4.1 块状果（蔬）酱 lumpish jam and vegetable paste

成品中含有部分果（蔬）块的果（蔬）酱。

#### 4.2 泥状果（蔬）酱 pulp jam and vegetable paste

成品均匀细腻，不含果（蔬）块的果（蔬）酱。

### 5 要求

#### 5.1 原料和辅料

5.1.1 原料符合相应绿色食品标准的规定。

5.1.2 加工用水应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

#### 5.2 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检 验 方 法
组织形态	块状酱	酱体呈软凝胶状，徐徐流散，酱体保持部分果（蔬）块，无汁液析出，无糖的结晶	随机抽取 100g~200g 样品，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下用目测法检验其组织状态、色泽；嗅其气味；观察其杂质；品尝其滋味。
	泥状酱	酱体细腻均匀，粘稠适度，徐徐流散，无汁液析出，（允许有少量析水），无结晶晶体	
色泽		有该品种应有的色泽且颜色均匀，无杂色	
滋味和气味		具有该品种固有的风味，无焦糊味、发酵酸败味及其他异味	
杂质		正常视力下无可见外来杂质	

#### 5.3 理化指标

表 2 理化要求

项 目	指 标			检 验 方 法
	水果酱	番茄酱	其他蔬菜酱	
可溶性固形物，%	≥ 45	≥ 20	—	GB/T 10786
总糖（以转化糖计），%	≤ 60			GB/T 5009.8
番茄红素，mg/100g	—	≥ 20	—	GB/T 14215-2008 附录 A

#### 5.4 农药残留限量和食品添加剂限量

农药残留和食品添加剂限量应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表3的规定。

表 3 农药残留和食品添加剂限量

项 目	指 标			检验方法
	水果酱	番茄酱	其他蔬菜酱	
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出（<1.8）			GB/T 23495
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5			
糖精钠，mg/kg	不得检出（<3.0）			
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸钠计），mg/kg	不得检出（<10）			GB 5009.97
多菌灵（carbendazim），mg/kg	≤ 0.5	≤ 3	—	GB/T 20769
克百威(carbofuran)，mg/kg	≤ 0.01			
赤藓红及其铝色淀（以赤藓红计），mg/kg	不得检出（<0.2）			GB 5009.35
注：根据产品的颜色测定相应的色素。				

### 5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的规定，检验方法应符合JJF1070的规定。

## 6 检验规则

申报绿色食品应按照标准中5.2 - 5.5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、可溶性固相物、总糖、菌落总数、大肠菌群。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

### 7 标签

标签应符合GB 7718的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

包装应符合NY/T 658规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

### 8.2 运输和贮存

运输和贮存应符合NY/T 1056的规定。

附录 A  
(规范性附录)  
绿色食品果蔬酱产品申报检验项目

表 A.1~表 A.2 规定了除 5.2~5.5 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、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

项 目	指 标			检验方法
	水果酱	番茄酱	其他蔬菜酱	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5			GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0			GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250			GB 5009.16
新红及其铝色淀(以新红计), mg/kg	不得检出(<0.5)			GB 5009.35
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 50	—	—	NY/T 1650
烯酰吗啉(dimethomorph), mg/kg	≤ 0.05 <sup>c</sup>	≤ 1	—	GB/T 20769
氧乐果(omethoate), mg/kg	≤ 0.01			
注:根据产品的颜色测定相应的色素				
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品				
<sup>b</sup> 仅适用于山楂、苹果酱				
<sup>c</sup> 仅适用于草莓酱				

表 A.2 微生物项目

项 目	采样方案及限量(均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌 <sup>a</sup>	5	1	100	1000	GB 4789.10-2016 第二法
沙门氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠菌群, MPN/g	≤ 3.0				GB 4789.3
菌落总数	≤ 1500				GB 4789.2
霉菌	≤ 50				GB 4789.15
商业无菌 <sup>b</sup>	符合商业无菌				GB 4789.26
<sup>a</sup> 仅适用于预包装非罐头类食品					
<sup>b</sup> 仅适用于罐头食品					