

ICS
B 31
备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1884 —2021
代替NY/T 1884-2010

绿色食品 果蔬粉

Green food — Fruit or vegetable powder

(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

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替NY/T 1884-2010《绿色食品 果蔬粉》。与NY/T 1884-2010相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 取消了标准适用范围中坚果粉；
- 将感官指标的冲调性修改为复水性；
- 删除了六六六、滴滴涕、溴氰菊酯、毒死蜱指标；
- 取消了无机砷，增加了总砷的限量值；
- 增加了新红指标，修改了赤藓红、苯甲酸、糖精钠不得检出的检出限；
- 取消了标志要求；
- 补充了检验规则；
- 增加了附录A。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业农村部农产品质量监督检验测试中心（昆明）、云南省农业科学院质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、云南省农产品质量安全中心、云南文山康康农业有限公司、云南省澄江市藕粉厂。

本标准主要起草人：黎其万、刘宏程、张宪、林涛、汪禄祥、钱琳刚、杜丽娟、刘兴勇、邵金良、陈长江

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1884-2010。

绿色食品 果蔬粉

1. 范围

本标准规定了绿色食品果蔬粉的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。本标准适用于绿色果蔬粉，包括水果粉、蔬菜粉及复合果蔬粉。不适用于固体饮料类水果粉、淀粉类、调味料类蔬菜粉、脱水蔬菜、脱水水果。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的应用文件，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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中山梨酸、苯甲酸和糖精钠的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢残留量的测定 气相色谱-质谱法
- 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 422 绿色食品 食用糖
- 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 贮存运输准则
- NY/T 1651 蔬菜及制品中番茄红素的测定 高效液相色谱法

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 蔬菜粉 vegetable powder

以一种或一种以上蔬菜为原料，经筛选、清洗、打浆、均质、杀菌、干燥、包装等工序，经过加工制成的粉状蔬菜产品。

3.2 水果粉 fruit powder

以一种或一种以上水果为原料，经筛选（去皮、去核）、清洗、打浆、均质、杀菌、干燥、包装等工序，经过加工制成的粉状蔬菜产品。

3.3 复合果蔬粉 mixture of fruit or vegetable powder

以一种或一种以上蔬菜粉或水果粉为主要配料，添加或不添加食糖等辅料加工而成的可供直接食用的粉状冲调果蔬食品。。

4. 要求

4.1 原辅料

4.1.1 水果、蔬菜原料应符合相应的国家标准或行业要求，辅料应符合相应的国家标准或行业要求。

4.1.2 食用糖应符合 NY/T 422 的要求。

4.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽，且均匀一致	取 20 g 试样，置于白色搪瓷盘上，在自然光亮处，用目测法观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	呈疏松、均匀一致的粉状	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味和气味，无焦糊、酸败味及其他异味，无纤维感	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
复水性	复水性较好，无结块，分散均匀	取 5 g 试样，用 100 mL 约 80 °C 热水溶解，适当搅拌，静置后观察其复水性。

4.3 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
	水果粉	蔬菜粉	复合果蔬粉	
水分, g/100 g	≤6.00		≤8.00	GB 5009.3
灰分, g/100 g	≤8.0	≤10.0 (≤12.0 ^a)	≤10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100 g	≤0.80	≤1.0	—	
总酸, g/100 g	≤10.00	(5.00~9.00) ^a	—	GB/T 12456
番茄红素, mg/100 g	—	≥100 ^a	—	NY/T 1651

a 仅适用于番茄粉。

4.4 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

应符合相关食品安全国家标准及绿色食品准则类标准的规定，同时还应符合表 3 的规定。

表 3 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
	水果粉	蔬菜粉	复合果蔬粉	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5			GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5			GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.2	≤0.5	≤0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.02			GB 5009.17
氰戊菊酯（fenvalerate），mg/kg	≤0.01	≤0.01	—	GB 23200.113
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（cypermethrin and beta-cypermethrin），mg/kg	≤1	≤0.5	—	
氯氟菊酯（cyhalothrin），mg/kg	≤0.01	≤0.01	—	
联苯菊酯（bifenthrin），mg/kg	—	≤0.01	—	
三唑酮（triadimefon），mg/kg	—	≤0.1	—	
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	—	≤4	≤4	GB 5009.33
二氧化硫（以 SO ₂ 计），mg/kg	≤50	≤100	≤100	GB 5009.34
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出（<5）			GB 5009.28
山梨酸及其钠（钾）盐（以山梨酸计），mg/kg	≤500			
糖精钠，mg/kg	—	—	不得检出（<5）	GB 5009.97
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），mg/kg	—	—	不得检出（<10）	
胭脂红及其铝色淀 ^a ，mg/kg	不得检出（<0.5）	—	不得检出（<0.5）	GB 5009.35
苋菜红及其铝色淀 ^a ，mg/kg	不得检出（<0.2）	—	不得检出（<0.2）	
赤藓红及其铝色淀 ^a ，mg/kg	不得检出（<0.5）	—	不得检出（<0.5）	
新红及其铝色淀 ^a ，mg/kg	不得检出（<0.5）	—	不得检出（<0.5）	
柠檬黄及其铝色淀 ^b ，mg/kg	不得检出（<0.5）	—	不得检出（<0.5）	
日落黄及其铝色淀 ^b ，mg/kg	不得检出（<0.5）	—	不得检出（<0.5）	GB 5009.185
展青霉素 ^c ，μg/kg	不得检出（<3）	—	不得检出（<3）	
a 仅适用于红色产品。				
b 仅适用于黄色产品。				
c 仅适用于苹果、山楂制品。				

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	指标			检验方法
	水果粉	蔬菜粉	复合果蔬粉	
菌落总数，CFU/g	≤1.0×10 ⁴	≤2.0×10 ⁴	≤1.0×10 ³	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	<3.0			GB 4789.3
霉菌与酵母，CFU/g	≤50			GB 4789.15

4.6 净含量及检测

4.6.1 定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定。

4.6.2 检测方法按照 JJF1070 的规定进行。

5. 检验规则

申报绿色食品的果蔬粉产品，应按照本标准中 5.2~5.6 以及附录 A 所规定的项目进行检验，其他要求按 NY/T 1055 规定执行。本标准规定的农药残留检测方法，如有其它国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

6. 标签

标签应符合 GB 7718 的规定。

7. 包装、运输和贮存

包装应符合 NY/T 658 的规定，运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品果蔬粉产品申报检验项目

表A.1规定了除5.2~5.6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 致病菌限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
大肠埃希菌 O157: H7	5	0	0	—	GB 4789.36
注: 仅适用于即食型果蔬粉产品。 <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> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					