

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1889—2021
代替NY/T 1889—2017

绿色食品 烘炒食品

Green food—Roasted food

（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 1889-2017《绿色食品 烘炒食品》，与NY/T 1889-2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了色泽和颗粒状态感官要求（见4.3表1）；
- b) 增加了黄曲霉毒素总量项目（见4.5表3）；
- c) 更改了没食子酸丙酯限量要求（见附录A表A.1，2017版见4.5表3）；
- d) 增加了微生物酵母项目（见附录A表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：农业农村部乳品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、天津市农业发展服务中心、黑龙江省绿色食品发展中心、北京中绿华夏有机食品认证中心、承德市农产品加工服务中心、中国龙江森林工业集团有限公司、安徽詹氏食品股份有限公司。

本文件主要起草人：孙丽新、郑维君、刘正、戴洋洋、马文宏、朱青、岳玥、刁品春、粘昊菲、刘培源、王玉斌、崔宇佳、付艳慧、王璋、李季。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2010年首次发布为NY/T 1889--2010；

——2017年第一次修订为NY/T 1889—2017，修改了水分限量值、酸价和过氧化值适用范围、致病菌类别；删除了氟、乙酰磺胺酸钾、山梨酸和酵母；增加了阿力甜、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、没食子酸丙酯和合成着色剂项目及其限量值；

——本次为第二次修订。

绿色食品 烘炒食品

1 范围

本文件规定了绿色食品烘炒食品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于绿色食品烘炒食品。

本文件不适用于以花生或芝麻为原料的烘炒食品。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 4789.15	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 5009.34	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 5009.227-2016	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229-2016	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
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 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
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 29647	坚果与籽类炒货食品良好生产规范	

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
SB/T 10670-2012 坚果与籽类食品 术语
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

烘炒食品 roasted food

以果蔬籽、果仁、坚果、豆类等为主要原料，添加或不添加辅料，经烘烤或炒制而成的食品。

注：改写SB/T 10670-2012，定义4.3。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 原料应符合相应绿色食品标准的规定。
- 4.1.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 加工过程

应符合 GB 14881 和 GB/T 29647 的要求。

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	具有该产品固有的色泽，色泽应均匀，不应有明显焦色和杂色	取50g~100g样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，品其滋味
颗粒形态	具有该产品固有饱满的颗粒形态，不应有明显异常颗粒，无霉变，无虫蛀	
滋味、气味	具有该产品固有的香气，滋味与气味纯正，无异味，不应有酸败、哈喇、焦糊等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 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
水分 ^a ，g / 100g	≤15	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计)，mg / g	≤3	GB 5009.229-2016中第二法
过氧化值 ^b (以脂肪计)，g / 100g	≤0.25	GB 5009.227-2016中第一法
^a 烘炒板栗水分≤55g / 100g。		
^b 脂肪含量低的蚕豆、板栗类等烘炒食品，其酸价、过氧化值不作要求。		

4.5 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准GB 2760、GB 2761、GB 2762及相关规定，同时应符合表3的规定。

表3 污染物、食品添加剂及真菌毒素指标

项 目	指 标	检验方法
无机砷(以As计)，mg / kg	≤0.2	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg / kg	≤0.01	GB 5009.17
镉(以Cd计)，mg / kg	≤0.1	GB 5009.15
糖精钠 ^a ，g/kg	不得检出 (<0.005)	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计) ^a ，g/kg	不得检出 (<0.010)	GB 5009.97
阿力甜 ^a ，mg/kg	不得检出 (<5.0)	GB 5009.263
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)，g/kg	不得检出 (<0.005)	GB 5009.28
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^b ，mg/kg	不得检出 (<0.2)	GB 5009.35
新红及其铝色淀(以新红计) ^b ，mg/kg	不得检出 (<0.5)	GB 5009.35
黄曲霉毒素总量 ^c ，μg/kg	≤10.0	GB 5009.22
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。		
^a 适用于甜味产品。		
^b 适用于红色产品。		
^c 以B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 和G ₂ 总和计。		

4.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤1000				GB 4789.2

沙门氏菌	5	0	0/25g	---	GB 4789.4
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；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。					
注2：样品的采样及处理方法按GB 4789.1执行。					

4.7 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。

4.8 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

申报绿色食品烘炒食品应按照本文件4.3~4.7以及附录A所确定的

、水分、菌落总数。其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

6 标签

应符合 GB 7718及GB 28050 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合 GB/T 191及NY/T 658 的规定。

7.2 运输和贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A
(规范性)
绿色食品烘炒食品申报检验项目

表A. 1和表A. 2规定了除4. 3~4. 7所列项目外, 依据食品安全国家标准和绿色食品烘炒食品生产实际情况, 绿色食品烘炒食品申报检验还应检验的项目。

表 A. 1 污染物、食品添加剂及真菌毒素项目

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg / kg	≤0. 2	GB 5009. 12
二氧化硫残留量 ^a , mg/kg	≤50	GB 5009. 34
亮蓝及其铝色淀 ^b (以亮蓝计), g/kg	≤0. 025	GB 5009. 35
柠檬黄及其铝色淀 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤0. 1	GB 5009. 35
日落黄及其铝色淀 ^b (以日落黄计), g/kg	≤0. 1	GB 5009. 35
丁基羟基茴香醚(BHA) (以油脂中的含量计) ^{a、c} , mg/kg	≤200	GB 5009. 32
二丁基羟基甲苯(BHT) (以油脂中的含量计) ^{a、c} , mg/kg	≤200	GB 5009. 32
没食子酸丙酯(PG) (以油脂中的含量计) ^{a、c} , mg/kg	≤100	GB 5009. 32
特丁基对苯二酚(TBHQ) (以油脂中的含量计) ^c , mg/kg	≤200	GB 5009. 32
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5. 0	GB 5009. 22
^a 仅适用坚果与籽类罐头产品。 ^b 视产品具体色泽而定。 ^c 该4种抗氧化剂测定值占其限量值的比例之和不大于1。		

表 A. 2 微生物项目

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌和酵母, CFU/g	≤25				GB 4789. 15
注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; 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。					
注2: 样品的采样及处理方法按GB 4789. 1执行。					