

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 437—2023

代替NY/T437-2012

绿色食品 酱腌菜

Green food-Pickled vegetable

(标准报批稿)

2023-02-17 发布

2023-06-01 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 437-2012《绿色食品 酱腌菜》，与 NY/T 437-2012 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：（检测标准的年代号变化不算更改，按照上下文顺序排列，我重新调整了一下，请认真核对有无错漏）

- a) 更改了食盐的检测方法（见表2、表3，2012版表2、表3）；
- b) 更改了氨基酸态氮限量值及检测方法（见表3，2012版表3）；
- c) 更改了倍硫磷、杀螟硫磷、敌敌畏、马拉硫磷、对硫磷、甲拌磷、糖精钠、环己基氨基磺酸钠、新红、赤藓红的限量值（见表4，2012版表4）；
- d) 更改了脱氢乙酸名称，改为脱氧乙酸及其钠盐（见表4，2012版附录A表A.1）；
- e) 更改了苯甲酸名称，改为苯甲酸及其钠盐，更改了其限量值和检测方法（见表4，2012版表4）；
- f) 更改了山梨酸名称，改为山梨酸及其钾盐，更改了其检测方法（见表4，2012版表4）；
- g) 更改了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的限量值（见附录A表A.2，2012版表5）；
- h) 增加了锡、柠檬黄、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α 天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)的限量及检测方法（见附录A表A.1）；
- i) 删除了氟、六六六、滴滴涕、乐果、志贺氏菌、溶血性链球菌的限量值。（见2012版4.6表4）。

本文件由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。

本标准起草单位：唐山市农产品质量安全检验检测中心、唐山海都水产食品有限公司、上海市农产品质量安全中心、四川省绿色食品发展中心、中国绿色食品发展中心、乐山市牛华芽菜食品有限公司、四川省味聚特食品有限公司。

本标准主要起草人：王岩、曹慧慧、段晓然、邢希双、郑连新、齐彪、侯蔷、张谊、闫志农、马雪、王雅静、闫艳华、葛凯、张亮、乔晗、董在坤、李玉文、马迎春、张国生、王新娥、张亚莉、郝立武、张书宏、裴小亮、杨硕、丰东升、郭健、阴明杰、霍路曼、武侠均、郝伟、李卫东、李艺、鲍永碧、刘彬、周丽娜、阚秋霞、马增晖。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2000年首次发布为 NY/T 437-2012，2012年第一次修订；

——2012年第一次修订时，修改了术语和定义、产品分类、感官、理化指标；把砷修改为无机砷；部分推荐性的检测方法修改为强制性的检测方法；规定了马拉硫磷、对硫磷、甲拌磷、苯甲酸、糖精钠指标的检出限；规定了致病菌为沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌；增加了新红、赤藓红、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、脱氢乙酸指标；增加了附录A。

——本次为第二次修订。

绿色食品 酱腌菜

1 范围

本文件规定了绿色食品酱腌菜的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品预包装的酱腌菜产品。不适用于散装的酱腌菜产品。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.35 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 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
- 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- SB/T 10213 中华人民共和国商业行业标准 酱腌菜理化检验方法
- 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 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- 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 术语和定义

GB 2714 界定的术语和定义适用于本文件。

4、分类

4.1 按产品分类

4.1.1

酱腌菜 pickled vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品的总称。

4.1.2

酱渍菜 pickled vegetable with soy paste

蔬菜咸坯经脱盐脱水后，再经甜酱、黄酱渍而成的制品。如扬州酱菜、镇江酱菜等。

4.1.3

糖醋渍菜 sugared and vinegared vegetable

蔬菜咸坯经脱盐脱水后，再用糖渍、醋渍或糖醋渍制作而成的制品。如糖蒜、蜂蜜蒜米、甜酸藠头、糖醋萝卜等。

4.1.4

酱油渍菜 pickled vegetable with soy sauce

蔬菜咸坯经脱盐脱水后，用酱油与调味料、香辛料混合浸渍而成的制品。如五香大头菜、榨菜萝卜、辣油萝卜丝、酱海带丝等。

4.1.5

虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil

新鲜蔬菜先经盐渍或不经盐渍，再用新鲜虾油浸渍而成的制品。如锦州虾油小菜、虾油小黄瓜等。

4.1.6

盐水渍菜 salt solution vegetable

以新鲜蔬菜为原料，用盐水及香辛料混合腌制，经发酵或非发酵而成的制品。如泡菜、酸黄瓜、盐水笋等。

4.1.7

盐渍菜 salted vegetable

以新鲜蔬菜为原料，用食盐腌渍而成的湿态、半干态、干态制品。如咸大头菜、榨菜、萝卜干等。

4.1.8

糟渍菜 pickled vegetable with lee

蔬菜咸坯用酒糟或醪糟糟渍而成的制品。如糟瓜等。

4.1.9

其它类 the other pickled vegetable

除了以上分类以外，其它以蔬菜为原料制作而成的制品。如糖冰姜、藕脯、酸甘蓝、米糠萝卜等。

4.2 按工艺分类

4.2.1

腌渍的蔬菜

以新鲜蔬菜为主要原料，经醋、盐、油或酱油等腌渍加工而成的制品。

4.2.2

发酵蔬菜制品

以新鲜蔬菜为主要原料，加入盐和（或）其他调味料，经微生物发酵制成的制品。

5 要求

5.1 原料要求

原料符合绿色食品要求，应为新鲜洁净、成熟适度、无病虫害及霉变的非叶菜类蔬菜。食用糖应符合 NY/T 422 的要求，食用盐应符合 NY/T 1040 的要求，其它辅料应符合相应绿色食品标准要求。

5.2 加工用水

应符合NY/T 391的规定。

5.3 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

5.4 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求								检验方法
	酱渍菜	糖醋 渍菜	酱油 渍菜	虾油 渍菜	盐水 渍菜	盐渍菜	糟渍菜	其它类	
色泽	红褐色，有 光泽	乳白、金黄色或红褐色，有光泽	红褐色，有光 泽	具有该产品应有的色泽					取适量试样置于 白色瓷盘中，在自 然光下观察色泽 和状态。闻其气 味，用温开水漱口 后品其滋味
滋味、气味	无异味、无异嗅								
状态	无霉变、无霉斑白膜、无正常视力可见的外来异物								

5.5 理化指标

5.5.1 酱渍菜、糖醋渍菜、酱油渍菜、糟渍菜

应符合表 2 规定。

表 2 酱渍菜、糖醋渍菜、酱油渍菜、糟渍菜的理化指标 单位：g/100g

项 目	指 标				检测方法
	酱渍菜	糖醋渍菜	酱油渍菜	糟渍菜	
水分	≤85.0	≤80.0	≤85.0	≤75.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）	≥3.0	≤4.0	≥3.0		SB/T 10213
还原糖（以葡萄糖计）	≥1.0	—	—	≥10.0	GB 5009.7
总酸（以乳酸计）	≤2.0	≤3.0	≤2.0		GB 12456
氨基酸态氮（以 N 计）	≥0.15	—	≥0.15		GB 5009.235

5.5.2 虾油渍菜、盐水渍菜、盐渍菜、其它类

应符合表 3 规定。

表 3 虾油渍菜、盐水渍菜、盐渍菜、其它类的理化指标 单位：g/100g

项 目	指 标				检测方法
	虾油渍菜	盐水渍菜	盐渍菜	其它类	
水分	≤75.0	≤90.0		≤75.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）	≤20.0	≤6.0	≤15.0	≥3.0	SB/T 10213
总酸（以乳酸计）	≤2.0				GB 12456
氨基酸态氮（以 N 计）	≥0.3	—			GB 5009.235

5.6 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，同时应符合表 4 的规定。

表 4 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

项 目	指 标		检测方法
	腌渍的蔬菜	发酵型蔬菜制品	
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤0.05		GB 5009.11
铅（Pb），mg/kg	≤0.2		GB 5009.12
镉（Cd），mg/kg	≤0.05		GB 5009.15
总汞(Hg)，mg/kg	≤0.01		GB 5009.17
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤4.0		GB 5009.33
倍硫磷，mg/kg	≤0.01		GB/T 5009.20
杀螟硫磷，mg/kg	≤0.01		GB/T 5009.20
敌敌畏，mg/kg	≤0.01		GB/T 5009.20
马拉硫磷，mg/kg	≤0.01		GB/T 5009.20
对硫磷，mg/kg	≤0.01		GB/T 5009.20
甲拌磷，mg/kg	≤0.01		GB/T 5009.20
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	不得检出（<0.005）		GB 5009.28
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤0.25	不得检出（<0.005）	GB 5009.28
糖精钠（以糖精计），g/kg	不得检出（<0.005）		GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），g/kg	不得检出（<0.010）		GB 5009.97
新红，mg/kg	不得检出（<0.5）		GB 5009.35
赤藓红，mg/kg	不得检出（<0.2）		GB 5009.35
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），g/kg	≤0.3	不得检出(<0.0003)	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤5.0		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。			

5.7 净含量

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

5.8 其他要求

除上述要求外，还应符合附录 A 的规定。

6 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中 5.4—5.8 以及表 A.1 和 A.2 所确定的项目进行检验。除应符合 NY/T 1055 的规定外，增加交收（出厂）检验项目水分与大肠菌群。本文件规定的农药残留限量检测方法，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。

7 标签

储运图示应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定执行。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

应符合 NY/T658 的规定。

8.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A
(规范性)

绿色食品酱腌菜申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.4~5.7 所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品酱腌菜生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 食品添加剂项目

项 目	指 标		检测方法
	腌渍的蔬菜	发酵型蔬菜制品	
锡 ^a ，mg/kg	≤250		GB 5009.16
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤0.3	不得检出（<0.000004）	GB/T 5009.140
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤0.1	不得检出（<0.0005）	GB 5009.35
三氯蔗糖，g/kg	≤0.25	不得检出（<0.0025）	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤0.30	≤2.5	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α 天门冬氨-L-苯丙氨 酸 1-甲酯 （又名纽甜），g/kg	≤0.01	不得检出（<0.0002）	GB 5009.247
^a 仅适用于镀锡薄板容器包装的产品。 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 微生物项目

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以 / 25 g 或 / 25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	103	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行。M 为微生物指标的最高安全限量值。 ^b 不适用于非灭菌发酵型产品。 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 为致病菌指标可接受水平限量值，M 为致病菌指标的最高安全限量值。 注 2：罐头杀菌工艺的产品的微生物限量应符合商业无菌的规定。检验方法按 GB 4789.26 规定执行。					