

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 436-2018

代替NY/T 436-2009

绿色食品 蜜饯

Green food - Preserved 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 436—2009《绿色食品 蜜饯》。与 NY/T 436—2009 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 取消了无机砷和铜；
- 增加了阿力甜、新红及其铝色淀、展青霉素项目及其限量值；
- 取消了靛蓝、乙酰磺胺酸钾、滑石粉；
- 修改了铅限量值。

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，河北怡达食品集团有限公司。

本标准主要起草人：张均媚、刘忠、刘壮、何清毅、张进、王金华、刘伟娟、刘亚兵、王春天、王洪亮、高文瑞、姜珊、赵亚鑫、王强、刘陶然、李卓、薛刚、赵荣、王佳佳。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 436—2000、NY/T 436—2009。

绿色食品 蜜饯

1 范围

本标准规定了绿色食品蜜饯的术语和定义、产品分类、要求、生产过程、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品蜜饯。

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 菌落总数的测定
- 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 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157H7NM检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
- 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 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB/T 10782 蜜饯通则
- 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 422 绿色食品 食用糖
- 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 752 绿色食品 蜂产品
- NY/T 844 绿色食品 温带水果
- 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 贮藏运输准则

NY/T 436—2018

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 蜜饯 preserved fruit

以果蔬等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经糖或蜂蜜或食盐腌制（或不腌制）等工艺制成的制品。

本定义等同于GB/T 10782-2006定义3.1。

4 产品分类

4.1 糖渍类

原料经糖（或蜂蜜）熬煮或浸渍，干燥（或不干燥）等工艺制成的带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的制品，如糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果等。

4.2 糖霜类

原料经加糖熬煮、干燥等工艺制成的表面附有白色糖霜的制品，如糖冬瓜条、糖桔饼、红绿丝、金橘饼、姜片等。

4.3 果脯类

原料经加糖渍、干燥等工艺制成的略有透明感，表面无糖霜析出的制品，如杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯等。

4.4 凉果类

原料经盐渍、糖渍、干燥等工艺制成的半干态制品，如加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、八珍梅、丁香榄、福果、丁香李等。

4.5 话化类

原料经盐渍、糖渍（或不糖渍）、干燥等工艺制成的制品，分为不加糖和加糖两类，如话梅、话李、话杏、九制陈皮、甘草榄、甘草金橘、相思梅、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄等。

4.6 果糕类

原料加工成酱状，经成型、干燥（或不干燥）等工艺制成的制品，分为糕类、条类和片类，如山楂糕、山楂条、果丹皮、山楂片、陈皮糕、酸枣糕等。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 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；蔬菜应符合相应产品的绿色食品标准要求。

5.1.2 加工用糖、盐和蜂蜜应分别符合NY/T 422、NY/T 1040和NY/T 752的要求。

5.1.3 食品添加剂应符合NY/T 392的要求。

5.1.4 加工用水应符合NY/T 391的要求。

5.2 生产过程

按CCAA 0020和GB 8956规定执行。

5.3 感官

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	指标								检验方法
	糖渍类	糖霜类	果脯类	凉果类	话化类	果糕类			
						糕类	条（果丹皮）类	片类	
色泽	具有该品种所应有的色泽，色泽基本一致。								取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
组织状态	糖渗透均匀，表面糖汁呈黏稠或微呈干燥状。	果（块）形状完整，表面干燥有糖霜。	糖分渗透均匀，有透明感，无返砂，不流糖。	糖（盐）液渗透均匀，无霉变。	果（块）形状完整，表面干燥有糖霜或盐霜。	组织细腻软硬适度，略有弹性，不牙碜，呈糕状，不流糖。	组织细腻，形状基本完整，厚薄均匀略有韧性，不牙碜。	组织细腻不牙碜，片形基本完整，厚薄均匀，有酥松感。	
滋味与气味	具有该品种应有的滋味与气味，酸甜适口，无异味。								
杂质	无肉眼可见杂质								

5.4 理化指标

理化要求应符合表2规定。

表2 理化指标

单位为克每百克

项目	指 标									检验方法	
	糖渍类		糖霜类	果脯类	凉果类	话化类		果糕类			
	干燥	不干燥				不加糖类	加糖类	糕类	条（果丹皮）类		片类
水分	≤35	≤85	≤20	≤35	≤35	≤30	≤35	≤55	≤30	≤20	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计)	≤70		≤85	≤85	≤70	≤6	≤60	≤75	≤70	≤80	GB/T 10782
氯化钠	≤4		—	—	≤8	≤35	≤15	—	—	—	GB 5009.44

5.5 污染物限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

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及相关规定，同时符合表3的要求。

表3 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
二氧化硫 ^a	≤350	GB 5009.34
糖精钠	不得检出（<5）	GB 5009.28-2016第一法
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
阿力甜	不得检出（<5.0）	GB 5009.263
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出（<5）	GB 5009.28-2016第一法

表3 (续)

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检 验 方 法
新红及其铝色淀 (以新红计) ^b	不得检出 (<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀 (以赤藓红计) ^b	不得检出 (<0.2)	GB 5009.35
二氧化钛 (TiO ₂)	不得检出 (<0.3)	GB 5009.246
展青霉素 ^c	≤0.025	GB 5009.185
a 生产中不得使用硫磺。 b 仅适用于红色蜜饯。 c 仅适用于苹果、山楂制成的蜜饯。		

5.6 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。

6 检验规则

申报绿色食品应按照本标准5.1.1、5.3~5.7以及附录A所确定的项目进行检验。每批次产品交收(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、理化指标、微生物。其它要求应符合NY/T 1055的规定。本标准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

按GB 7718规定执行, 贮运图示按GB/T 191规定执行。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

按NY/T 658规定执行。

8.2 运输和贮存

按NY/T 1056规定执行。

附录A
(规范性附录)

绿色食品蜜饯产品申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除5.3~5.6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,绿色食品蜜饯申报检验还应检验的项目。

表A.1 农药残留、食品添加剂限量

单位为毫克每千克

检验项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)	≤1.0	GB 5009.12
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	≤500	GB 5009.28
苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) ^a	≤50	GB 5009.35
胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) ^a	≤50	GB 5009.35
柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^b	≤100	GB 5009.35
日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^b	≤100	GB 5009.35
亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) ^c	≤25	GB 5009.35
a 适用于红色产品。 b 适用于黄色产品。 c 适用于绿色产品。		

表A.2 微生物项目

微生物	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³ CFU/g	10 ⁴ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3
霉菌	≤ 50CFU/g				GB 4789.15
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 第二法
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。					