

ICS

X XX

备案号：××××-××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1044—2020
代替 NY/T 1044-2007

绿色食品 藕及其制品

Green food - Lotus root and its product

(报批稿)

2020-08-26 发布

2021-01-01 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 1044-2007《绿色食品 藕及其制品》。与 NY/T 1044-2007 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了术语和定义；
- 修改了藕粉的感官要求；
- 删除了藕的可溶性糖理化指标，增加了藕粉的水分、灰分、总糖、典型藕淀粉颗粒含量、酸度等理化指标；
- 删除了六六六、滴滴涕、乐果、氟的项目，增加了氧乐果、百菌清、敌百虫、氯氰菊酯、溴氰菊酯的项目，将无机砷项目修改为总砷；
- 删除了抽样方法和标志的要求；
- 修改了菌落总数的限量要求，增加了霉菌的限量要求；
- 修改了检验方法；
- 修改了运输和储存的部分内容。

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：广东省农业科学院农产品公共监测中心、中国绿色食品发展中心、农业农村部蔬菜水果质量监督检验测试中心（广州）、广昌莲香食品有限公司、湖北省食品质量安全监督检验研究院、江门市新会区大鳌有机农业发展有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、穆建华、季天荣、陆莹、杨炜君、王富华、杨慧、朱影、张宪、曾小荣。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1044-2006；
- NY/T 1044-2007。

绿色食品 藕及其制品

1 范围

本标准规定了绿色食品藕及藕粉的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。本标准适用于绿色食品藕及藕粉，不适用于泡藕带、卤藕和藕罐头。

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 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 4789.10 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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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/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 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 25733-2010 藕粉
- 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 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

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

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

藕 lotus rhizome

又称莲藕，莲科（*Nelumbonaceae*）莲属（*Nelumbo Adas.*）植物产生的肥嫩根状茎。

3.2

纯藕粉 unmixed lotus rhizome powder

仅以成熟莲藕为原料，经过清洗、粉碎、除渣、沉淀、过滤、干燥等工艺加工制成的藕淀粉产品。

3.3

调制藕粉（速溶藕粉） modulation lotus root starch (instant lotus rhizome powder)

以纯藕粉为主要原料（纯藕粉用量大于50%），添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、桂花等辅料，经配料、粉碎、搅拌或制粒干燥等工艺制成的藕制品。

3.4

典型藕淀粉颗粒 typical lotus rhizome starch granule

通过400倍光学显微镜观察，呈现出与其他淀粉颗粒不同的大小、形状、表面轮纹以及偏光十字等自然特征的藕淀粉颗粒。

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

4.2 原料要求

4.2.1 藕粉的加工原料应符合相应绿色食品的要求。

4.2.2 加工用水应符合NY/T 391的规定。

4.2.3 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

4.3 生产过程

藕在生产过程中农药和肥料使用应分别符合NY/T 393和NY/T 394的规定，藕粉的生产过程应符合GB 14881的规定。

4.4 感官

4.4.1 藕应符合表1的规定。

表1 藕感官要求

要 求	检验方法
具有本品种应有的形态特征，整齐均匀，顶芽完整，无分支藕，藕节无须根。藕体色泽均匀一致，表面光滑、硬实、无皱缩；藕外表面及藕孔无泥痕及其他污物，无异味；无病虫害、明显机械损伤和斑疮	形态、色泽、新鲜度等外部特征用目测法鉴定，藕孔内泥痕及缺陷纵向剖开后鉴定

4.4.2 藕粉应符合表2的规定。

表2 藕粉感官要求

项目	要 求	检验方法
冲调前	形态	形态、色泽、杂质等外观特征，用目测法鉴定； 气味用嗅的方法鉴定； 滋味用品尝的方法鉴定； 冲调性取15 g左右藕粉样品，用180 mL凉开水润湿调匀后，再用90℃以上开水快速冲调
	色泽	
	杂质	
冲调性	先以凉开水润湿调匀后，再用90℃以上开水冲调，1 min~2 min后溶胀糊化	
冲调后	形态与色泽	呈粘胶状，晶莹剔透、稠度均匀，色泽均匀呈微褐色或微红色，有光泽
	滋味与气味	

4.5 理化指标

藕粉应符合表3的规定。

表3 藕粉理化指标

项目	指标		检验方法
	纯藕粉	调制藕粉	
水分，%	≤13	≤8	GB 5009.3
灰分，%	≤0.50		GB 5009.4
总糖（以还原糖计），%	-	≤50	GB 5009.7
淀粉（以还原糖计），%	≥75	≥40	GB 5009.9
典型藕淀粉颗粒含量，%	≥50	≥40	GB/T 25733-2010
酸度，°T	≤10		GB 5009.239

4.6 污染物限量和农药残留限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时还应符合表4的规定。

表4 污染物、农药残留限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）	≤0.2（藕粉）	GB 5009.12

镉 (以 Cd 计)	≤0.1 (藕粉)	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计)	≤0.02 (藕粉)	GB 5009.17
总砷 (以 As 计)	≤0.5 (藕粉)	GB 5009.11
氧乐果 (omethoate)	≤0.01	GB 23200.113
毒死蜱 (chlorpyrifos)	≤0.01	GB 23200.113
百菌清 (chlorothalonil)	≤0.01 (藕)	NY/T 761
三唑酮 (triadimefon)	≤0.01	GB 23200.113
敌百虫 (trichlorfon)	≤0.01 (藕)	GB 20769
氯氰菊酯 (cypermethrin)	≤0.01 (藕)	GB 23200.113
溴氰菊酯 (deltamethrin)	≤0.01 (藕)	GB 23200.113
多菌灵 (carbendazim)	≤0.5	GB/T 20769

4.7 微生物限量

藕粉应符合表5的规定。

表5 藕粉微生物项目

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数	5	2	5×10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.8 净含量

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

5 检验规则

申报绿色食品应按照标准中 4.4~4.8 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。本标准规定的农药残留量检测方法，如有其它国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其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

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存

7.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

7.2.2 藕运输过程中应采取保温措施，防止温度波动过大，可采用冷藏车运输。储存场所温度宜控制在 5℃~10℃左右，并分批次堆放整理，堆高不宜超过 2 m。

7.2.3 藕粉应有防热及防潮措施，宜存放于阴凉、干燥、通风的库房中。环境温度应在 30℃以下，产品存在应距墙壁、水管、暖气管等 1 m 以上，地面应有 10 cm 以上防潮隔板。

附录A
(规范性附录)
绿色食品藕及其制品申报检验项目

表A.1~A.2规定了除4.4~4.8所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品藕及其制品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 藕污染物项目

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)	≤0.1(藕)	GB 5009.12
镉(以Cd计)	≤0.05(藕)	GB 5009.15
总汞(以Hg计)	≤0.01(藕)	GB 5009.17
总砷(以As计)	≤0.5(藕)	GB 5009.11

表A.2 藕粉微生物项目

单位为CFU/g

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
大肠菌群	5	1	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	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

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。