

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1512—2021

代替NY/T 1512-2014

绿色食品 生面食、米粉制品

Green food—Uncooked processed food made of cereal

（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 1512-2014《绿色食品 生面食、米粉制品》，与 NY/T 1512-2014 相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了水分和酸度的限量要求（见 4.4，2014 版的 4.4）；
- b) 删除了生面食制品无机砷的限量要求，增加了总砷的限量要求（见 4.5，2014 版的 4.5）；
- c) 增加了脱氢乙酸和山梨酸的限量要求，删除了铝，修改了米粉制品二氧化硫的限量要求（见 4.5，2014 版的 4.5）；
- d) 修改了黄曲霉毒素 B₁、米粉制品中赭曲霉毒素 A 的限量要求（见 4.5，2014 版的 4.5 及附录 A）；
- e) 增加了生面食制品中赭曲霉毒素 A 的限量要求（见 4.5）；
- f) 修改了菌落总数、沙门氏菌限量要求（见 4.6，2014 版的 4.6）；
- g) 增加了大肠菌群限量要求（见 4.6）。

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：河南广电计量检测有限公司、广州广电计量检测股份有限公司、河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、河南省绿色食品发展中心、博大面业集团有限公司、郑州市食品安全协会、江西麻姑实业集团有限公司。

本文件主要起草人：刘 余、贾 斌、吴 昊、张志华、王海鸣、樊恒明、张 宪、尹海燕、马 雪、郭良起、王艳丽、刘远航、李艳芳、赵光华、张建青、方 镇、熊炳生。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007年首次发布为NY/T 1512-2007，2014年第一次修订；

——2014年第一次修订发布为NY/T 1512-2014，名称为绿色食品 生面食、米粉制品，较NY/T 1512-2007相比，主要技术变化如下：删除了产品分类；增加了生面食、米粉制品术语和定义；污染物限量中取消氟；农药残留限量的项目增加甲拌磷、敌敌畏、毒死蜱、乐果、溴氰菊酯、氰戊菊酯、吡虫啉；食品添加剂修改了二氧化硫限量指标，删除了过氧化苯甲酰；真菌毒素限量增加脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮和赭曲霉毒素A；微生物限量删除了大肠菌群、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌。

——本次为第二次修订。

绿色食品 生面食、米粉制品

1 范围

本文件规定了绿色食品生面食、米粉制品的术语和定义、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生面食制品、米粉制品。生面食制品包括生干面制品(挂面、面叶、通心粉等)和生湿面制品(面条、切面、饺子皮、馄饨皮、烧卖皮等)；米粉制品包括米粉干制品和湿制品。

本文件不适用于方便面米制品及婴幼儿辅助食品。

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 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 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/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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赈曲霉毒素A的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

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 20770 粮谷中486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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则

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 419 绿色食品 稻米

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

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

生面食制品 uncooked flour product

以麦类、杂粮及其碾磨粉类制品等为主要原料，通过和面、制条或制片等多道工序，经（或不经）加工干燥处理制成的制品。

3.2

米粉制品 rice powder product

以大米为主要原料，加水浸泡、制浆、压条或挤压等加工工序制成的条状、丝状、块状、片状等不同形状的制品，以及大米仅经粉碎的加工工序制成的粉状制品。

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要求。

4.1.2 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

4.1.3 加工用水应符合NY/T 391的规定。

4.2 生产过程

应符合GB 14881的规定。

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
组织形态	具有该品种应有的形态，外形完整，组织结构均匀	取200g以上代表性样品置于洁净白瓷盘中，在正常光线下，用目视法观察组织形态、色泽和杂质（观察杂质需适当破碎样品后进行），用鼻嗅法检查气味，按食用方法烹调后品尝滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	

味		
杂质	外表及内部均无正常 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
	生面食制品		米粉制品		
	干制品	湿制品	干制品	湿制品	
水分, %	≤14.5	≤45.0	≤14.0	≤65.0	GB 5009.3
酸度, ° T (NaOH mL/10 g)	≤3.0	≤2.0	≤4.0	≤3.0	GB 5009.239

4.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表3的规定。

表3 污染物、农药残留、食品添加剂及真菌毒素限量

项 目	指 标		检验方法
	生面食制品	米粉制品 ^a	
无机砷(以 As 计), mg/kg	/	≤0.2	GB 5009.11
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5	/	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	≤0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.02	≤0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1	≤0.2	GB 5009.15
甲拌磷, μg/kg	不得检出(<4)	/	GB/T 5009.20
敌敌畏, μg/kg	/	不得检出(<5)	GB/T 5009.20
毒死蜱, μg/kg	/	不得检出(<8)	GB/T 5009.145
乐果, μg/kg	不得检出(<3.80)	不得检出(<3.80)	GB/T 20770
溴氰菊酯, μg/kg	不得检出(<0.88)	不得检出(<0.88)	GB/T 5009.110
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯, μg/kg	不得检出(<3.1)	/	GB/T 5009.110
吡虫啉, mg/kg	/	不得检出(<0.011)	GB/T 20770
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计), g/kg	不得检出(<0.002)	不得检出(<0.002)	GB 5009.121
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	不得检出(<0.005)	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
二氧化硫残留量, mg/kg	不得检出(<3.0)	不得检出(<3.0)	GB 5009.34
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤2.0	≤2.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤3.0	≤3.0	GB 5009.96
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 大米仅经粉碎的加工工序制成的米粉按照NY/T 419的规定执行。			

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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按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

除上述要求外，还应符合附录A的规定。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照4.3~4.7以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括感官、理化要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

7.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性)
绿色食品生面食、米粉制品产品申报检验项目

表 A.1 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生产实际情况,绿色食品生面食、米粉制品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 真菌毒素限量要求

项 目	指 标		检验方法
	生面食制品	米粉制品	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	≤ 1000	/	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	≤ 60	/	GB 5009.209