

ICS 67.040

CCS X 10

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2107—2021

代替NY/T 2107-2011

绿色食品 食品馅料

Green food - Filling of 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 2107-2011《绿色食品 食品馅料》，与 NY/T 2107-2011 相比，除结构调整和编辑性修改外主要技术变化如下：

- a) 增加了甲基汞、总砷、磺胺类药物、氯霉素、喹诺酮类药物、阿力甜的限量值和检验方法（见附录A表A.1、5.6表3）；
- b) 更改了总汞、无机砷、镉限量值（见5.6表3，2011年版见5.6表2）；
- c) 更改了苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐测定方法（见5.6表3、附录A表A.1，2011年版见5.6表2）；
- d) 更改了霉菌和酵母、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌限量值及检验方法（见5.7表4、附录A表A.1，2011年版见5.7表3）；
- e) 删除了志贺氏菌（2011年版见5.7表3）；

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。

本文件起草单位：唐山市农产品质量安全检验检测中心、农业农村部农产品质量安全风险评估实验站（唐山）、唐山海都水产食品有限公司、中国绿色食品发展中心、广东酒家集团利口福食品有限公司。

本文件主要起草人：邢希双、齐彪、项爱丽、张立田、段晓然、汤学英、粘昊菲、李卫东、汤思凝、张谊、张丽芳、曹慧慧、张贺凤、王雅静、史海涛、侯蕾、李梁、王新娥、闫艳华、张亮、阴明杰、宋晓楠、薄会娜、王大伟、张群、赵瑞玲、王帅、肖海辉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2011年首次发布为 NY/T 2107-2011；
- 本次为第一次修订。

绿色食品 食品馅料

1 范围

本文件规定了绿色食品食品馅料的术语和定义、分类、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食品馅料。

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 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5009.229 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法；

GB/T 23780 糕点质量检验方法

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 421 绿色食品 小麦及小麦粉
 NY/T 422 绿色食品 食用糖
 NY/T 436 绿色食品 蜜饯
 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
 NY/T 751 绿色食品 食用植物油
 NY/T 754 绿色食品 蛋与蛋制品
 NY/T 1041 绿色食品 干果
 NY/T 1042 绿色食品 坚果
 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 1509 绿色食品 芝麻及其制品
 农业部 1025 号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测
 农业部 1077 号公告-1-2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
 国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理方法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品馅料 filling of food

以植物的果实或块茎、肉与肉制品、蛋及蛋制品、水产制品、食用植物油等为原料，加糖或不加糖，添加或不添加其他辅料，经工业化生产用于食品行业的产品。

3.2

冷链 cold chain

易腐食品从生产到消费的各个环节中，连续不断采用冷藏的方法保存食品的一个系统。

4 分类

4.1 按用途分类

4.1.1 焙烤食品用馅料

用于制作糕点、面包、月饼等焙烤食品的食品馅料。

4.1.2 冷冻饮品用馅料

用于制作冰淇淋、雪糕、冰品等冷冻饮品的食品馅料。

4.1.3 速冻食品用馅料

用于制作速冻食品（速冻豆沙包、速冻汤圆等）的食品馅料。

4.2 按工艺分类

4.2.1 常温保存馅料

经高温杀菌后，可在常温条件下保存的馅料。

4.2.2 冷链保存馅料

经低温（或高温）杀菌，可在冷链条件下保存的馅料。

4.3 按原料分类

4.3.1 蓉沙类馅料

主要以莲籽、板栗、各种豆类为主要原料加工而成的馅料。

4.3.2 果仁类馅料

主要以核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻等果仁为主要原料加工而成的馅料。

4.3.3 果蔬类馅料

主要以蔬菜及其制品、水果及其制品为主要原料加工而成的馅料。

4.3.4 肉制品类馅料

主要以蓉沙类、果仁类等馅料为基料添加火腿、叉烧、牛肉、禽类等肉制品加工而成的馅料。

4.3.5 水产制品类馅料

主要以蓉沙类、果仁类等馅料为基料添加虾米、鱼翅（水发）、鲍鱼等水产制品加工而成的馅料。

4.3.6 其他类馅料

以其他原料加工而成的馅料。

5 要求

5.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

5.2 原料要求

干果应符合NY/T 1041的规定；坚果应符合NY/T 1042的规定；芝麻应符合NY/T 1509的规定；蛋与蛋制品应符合NY/T754的规定；食用植物油应符合NY/T 751的规定。其他辅料应符合相应绿色食品标准的质量安全要求或国家食品安全标准的要求。

5.3 生产过程

加工过程的卫生要求及加工质量管理应符合GB 8957及GB 14881的规定。

5.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 食品馅料感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|---------------|-------------------------|---|
| 色泽、气味、滋味、组织形态 | 具有该品种特有的正常色泽、气味、滋味及组织形态 | 取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，目测色泽，闻其气味，然后用刀按四分法切开观察内部组织形态，品其滋味，馅料加工后品尝。 |
| 杂质 | 无正常视力可见杂质 | |

5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 食品馅物理化指标

| 项 目 | 指 标 | | | 检验方法 |
|--|---------|---------|---------|-------------|
| | 烘焙食品用馅料 | 冷冻饮品用馅料 | 速冻食品用馅料 | |
| 干燥失重, % | ≤40 | ≤68 | ≤40 | GB 5009.3 |
| 总糖 ^a , % | ≤60 | ≤48 | ≤48 | GB/T 23780 |
| 脂肪, % | ≤33 | ≤28 | ≤30 | GB 5009.6 |
| 酸价 ^b , mg/g | ≤5 | - | ≤3 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 ^b , g/100g | ≤0.25 | - | ≤0.15 | GB 5009.227 |
| 挥发性盐基氮 ^c , mg/100g | ≤15 | | | GB 5009.228 |
| ^a 仅适用于甜味馅料； ^b 仅适用于以肉、禽、蛋、水产品、坚果、粮油（如芝麻等）及其制品为主要原料制成的食品馅料； ^c 仅适用于以肉、禽、蛋、水产品及其制品为主要原料制成的食品馅料。 | | | | |

5.6 污染物限量、兽药残留限量和食品添加剂限量

污染物限量、兽药残留限量和食品添加剂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、兽药残留及食品添加剂限量

| 项 目 | 指 标 | | | | | | 检验方法 |
|----------------------------------|------------|--------|--------|-------|---------------|---------|----------------------|
| | 果蔬类馅料 | 肉制品类馅料 | 蛋制品类馅料 | 蓉沙类馅料 | 水产制品类馅料 | | |
| | | | | | 除鱼类以外其他水产制品馅料 | 鱼类制品类馅料 | |
| 无机砷, mg/kg | - | - | - | - | ≤0.2 | ≤0.1 | GB 5009.11 |
| 总汞（以 Hg 计）, mg/kg | ≤0.01 | ≤0.02 | ≤0.02 | - | ≤0.02 | | GB 5009.17 |
| 镉（以 Cd 计）, mg/kg | ≤0.1 | ≤0.1 | ≤0.05 | ≤0.1 | ≤0.1 | | GB 5009.15 |
| 铅（以 Pb 计）, mg/kg | ≤0.2 | | | | | | GB 5009.12 |
| 磺胺类药物（以总量计） ^a , μg/kg | 不得检出（<0.5） | | | | | | 农业部 1025 号公告-23-2008 |
| 喹诺酮类药物 ^b , μg/kg | 不得检出（<1.0） | | | | | | 农业部 1077 号公告-1-2008 |

| | | |
|--|--------------|-------------|
| 糖精钠 ^c , 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) ^c , g/kg | 不得检出(<0.010) | GB 5009.97 |
| L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜) ^c , mg/kg | 不得检出(<5.0) | GB 5009.263 |
| 二氧化硫残余量 ^d , mg/kg | ≤50 | GB 5009.34 |
| 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg | 不得检出(<0.005) | GB 5009.28 |
| 胭脂红, mg/kg | 不得检出(<0.5) | GB 5009.35 |
| 苋菜红, mg/kg | 不得检出(<0.5) | GB 5009.35 |
| 赤藓红, mg/kg | 不得检出(<0.5) | GB 5009.35 |
| 柠檬黄, mg/kg | 不得检出(<0.5) | GB 5009.35 |
| 日落黄, mg/kg | 不得检出(<0.5) | GB 5009.35 |
| 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 | | |
| ^a 仅适用于含肉类的食品馅料; ^b 仅适用于含肉类、水产制品类的食品馅料; ^c 仅适用于甜味馅料中; ^d 适用于烘焙、速冻食品用馅料。 | | |

5.7 微生物限量

微生物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 微生物限量

| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 |
|--------------|--------|--------|------------|
| | 常温保存馅料 | 冷链保存馅料 | |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤100 | ≤50 | GB 4789.15 |

5.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号《定量包装商品计量监督管理办法》, 检验方法应符合JJF 1070的规定。

5.9 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

申报绿色食品应按照国家标准中5.4~5.8以及附录A所确定的项目进行检验。除执行NY/T 1055《绿色食品 产品检验规则》外, 增加交收(出厂)检验项目干燥失重、菌落总数与大肠菌群。

7 标签

应符合GB 7718的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

8.2 运输和贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A
(规范性)

绿色食品食品馅料申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.4~5.8 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品食品馅料生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂、兽药及真菌毒素限量

| 项 目 | 指 标 | | | 检验方法 |
|---|------------|--------|-------|------------|
| | 水产制品类馅料 | 肉制品类馅料 | 果蔬类馅料 | |
| 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤0.5 | - | - | GB 5009.17 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | - | ≤0.5 | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg | ≤1.0 | | | GB 5009.28 |
| 氯霉素 ^a , μg/kg | 不得检出(<0.1) | | | GB/T 20756 |
| 黄曲霉毒素 B1 ^b , 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 | | | | |
| ^a 仅适用于以水产制品类食品馅料; | | | | |
| ^b 仅适用于以坚果、粮油及其制品、豆类产品为主要原料制成的食品馅料。 | | | | |

表 A.2 微生物限量

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 ^b , /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 注: 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的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值; | | | | | |
| ^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行; | | | | | |
| ^b 仅限于果仁类馅料。 | | | | | |