



中 华 人 民 共 和 国 农 业 行 业 标 准

NY/T 2108—2021
代替 NY/T 2108-2011

绿色食品 熟粉及熟米制糕点

Green food—Pastry made of cooked flour or rice

（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 2108-2011《绿色食品 熟粉及熟米制糕点》，与 NY/T 2108-2011 相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了感官的检验方法（见表1）；
- b) 增加了脱氢乙酸及其钠盐、阿力甜和纳他霉素的限量要求（见表3，附录A.1）；
- c) 修改了铝的限量值要求（表3）；
- d) 将合成着色剂限量要求修改为新红及其铝色淀和赤藓红及其铝色淀限量要求（见表A.1，2011版表3）；
- e) 修改了菌落总数、大肠菌群和霉菌的采样方案和限量值要求（见附录A.2，2011版表4）；
- f) 修改了致病菌类别、采样方案和限量值要求（见附录A.2，2011版表4）
- g) 删除了热调软糕类、印模糕类、切片糕类、热加工糕点和冷加工糕点的术语和定义，指出 GB/T 30645 界定的术语和定义适用于本文件（见2011版3.4、3.5、3.6、3.7、3.8，3）；
- h) 删除了酸价、过氧化值和甲醛次硫酸氢钠的限量要求（见2011版表3）。

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：河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、农业农村部农产品质量监督检验测试中心（郑州）、河南广电计量检测有限公司、河南农安科技有限公司、中国绿色食品发展中心、河南省绿色食品发展中心、安庆麦陇香食品股份有限公司、广州市六合食品有限公司。

本文件主要起草人：钟红舰、刘进玺、魏红、王铁良、曹秀、郭良起、宗珊盈、张勋、张军锋、张志华、张宪、唐伟、郭洁、胡京枝、赵光华、杨亚琴、宋彦、魏亮、刘秀娟、周晓华、冯慧慧、王午豪、余明霞、刘远航、王文登、刘惠玲。

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 2108-2011；

——本次为第一次修订。

绿色食品 熟粉及熟米制糕点

1 范围

本文件规定了绿色食品熟粉及熟米制糕点的术语和定义、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熟粉及熟米制糕点。

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 4789.10 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 5009.11 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 5009.97 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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 21915 食品中纳他霉素的测定 液相色谱法

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

GB/T 30645 糕点分类

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 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

GB/T 30645界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糕点 pastry

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他辅料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

3.2

熟粉糕点 steamed or flied flour pastry

米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制后，与其他原辅料混合而成的糕点。

3.3

熟米制糕点 pastry made of cooked rice

将米预先熟制，然后与其它原辅料混合加工（黏合）成型的一类糕点。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 原料应符合相应绿色食品标准或国家标准的规定。

4.1.2 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 生产过程

应符合GB 8957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
	熟粉糕点	熟米制糕点	
形态	外形整齐，具有该产品应有的形态特征		随机抽取100 g~200 g（至少5块）包装完好的样品，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下用目测法检验其形态、色泽，然后用刀按四分法切开观察内部组织，嗅其气味，品其滋味，观察有无杂质。
色泽	颜色均匀，具有该产品应有的色泽特征		
组织	粉料细腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，具有该产品应有的组织特征	具有该品种应有的组织特征	
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该产品应有的风味和口感特征		
杂质	无正常视力可见杂质		

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标		
	片糕类	其他	检验方法
干燥失重	≤22.0	≤25.0	GB 5009.3
总糖	≤50.0	≤45.0	GB/T 23780

4.5 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

污染物、食品添加剂和真菌毒素限量应符合相关食品安全国家标准及相关国家规定，同时应符合表3的规定。

表 3 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铝（以 Al 计），mg/kg	≤25	GB 5009.182
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	不得检出（<0.005）	GB 5009.28
糖精钠，g/kg	不得检出（<0.005）	GB 5009.28
阿力甜，mg/kg	不得检出（<5.0）	GB 5009.263

环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），g/kg	不得检出（<0.010）	GB 5009.97
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），g/kg	≤0.25	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B1，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。		

4.6 净含量

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

4.7 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

申报绿色食品应按照4.3～4.6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）检验内容包括包装、标签、净含量、感官、干燥失重和菌落总数。其他要求按照NY/T 1055的规定执行。

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NY/T 658 规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 运输和贮存

应符合NY/T 1056 规定。

附 录 A

(规范性)

绿色食品 熟粉及熟米制糕点

表A.1和表A.2规定了除4.3~4.6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,绿色食品熟粉及熟米制糕点申报检验还应检验的项目。

表A.1 污染物和食品添加剂项目

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
新红及其铝色淀(以新红计) ^a , mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^a , mg/kg	不得检出(<0.2)	GB 5009.35
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	≤1.0	GB 5009.28
二氧化硫, mg/kg	≤50	GB 5009.34
纳他霉素, mg/kg	<10	GB/T 21915
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 适用于红色的样品		

表A.2 微生物项目

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^{b/} （CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^{b/} （CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
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的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品。					