

ICS 67.020

×70

备案号：××××—××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1047—2021

代替NY/T 1047—2014

绿色食品 水果、蔬菜罐头

Green food — Canned fruit and vegetable

(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

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1047—2014《绿色食品 水果、蔬菜罐头》。本标准与 NY/T 1047—2014 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官指标；
- 理化指标中修改了总糖的指标值；
- 删除了总砷、甲霜灵、噻菌灵、二甲戊灵、亚硝酸盐等项目及限量值，增加了甲胺磷、氧乐果、克百威、多菌灵、阿斯巴甜等项目及其限量值；
- 修改了毒死蜱、山梨酸、胭脂红、二氧化硫等项目的限量值；
- 修改了检验方法；
- 补充了检验规则。

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。

本标准主要起草单位：农业农村部食品质量监督检验测试中心（湛江）、中国热带农业科学院农产品加工研究所、中国绿色食品发展中心、临沂市康发食品饮料有限公司、欢乐家食品集团股份有限公司、山东绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：林玲、李涛、罗成、粘昊菲、杨春亮、叶剑芝、杨建荣、曾绍东、张加强、蒋道林、孟浩、苏子鹏、查玉兵、齐宁利、李琪、潘晓威、刘丽丽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1047—2006；
- NY/T 1047—2014。

绿色食品 水果、蔬菜罐头

1 范围

本标准规定了绿色食品水果、蔬菜罐头的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品水果、蔬菜罐头，不适用于果酱类、果汁类、蔬菜汁（酱）类罐头和盐渍（酱渍）蔬菜罐头。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.8-2016 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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 5009.44 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/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10784 罐头食品分类

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

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

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 751 绿色食品 食用植物油

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 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 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

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 10784、GB 7098 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

过度修整 **excessive trim**
明显影响果形外观的修整。

3.2

破损果 **breakage fruit**
失去原有形状及完整度的果实。

4 要求

4.1 原料要求

原料应符合相应绿色食品标准的规定。

4.2 辅料要求

4.2.1 食用糖

应符合 NY/T 422 的规定。

4.2.2 食用盐

应符合 NY/T 1040 的规定。

4.2.3 植物油

应符合 NY/T 751 的规定。

4.2.4 食品添加剂

应符合 NY/T 392 的规定。

4.2.5 加工用水

应符合NY/T 391的规定。

4.3 感官要求

水果、蔬菜罐头应分别符合表1和表2的规定。

表1 水果罐头感官要求

项目	要求		检验方法
	糖水类	糖浆类	
色 泽	具有该品种罐头应有的正常色泽		GB/T 10786
滋味和气味	具有该品种罐头应有的气味和滋味，无异味		
组织形态	果肉软硬适度，果形或块形完整、糖水透明，无肉眼可见外来杂质。过度修整、破损、碎块、过硬的果块之和以质量计不超过固形物的15%	果实带皮（或去皮）去核或带核，形态完整，大小较一致，煮制良好，无糖的结晶，无肉眼可见外来杂质	GB/T 10786

表2 蔬菜罐头感官要求

项目	要求			检验方法
	清 渍 类	醋渍类	调 味 类	
色 泽	色泽正常，汤汁清晰或稍有浑浊			GB/T 10786
滋味和气味	具有该品种罐头应有的气味和滋味，无异味			
组织形态	组织软硬适度，大小一致或接近一致，无肉眼可见外来杂质；允许有少量的碎屑，破损以质量计不超过固形物质量的15%			

4.4 理化指标

水果、蔬菜罐头理化指标应分别符合表3和表4的规定。

表3 水果罐头的理化指标

单位为g/100g

项 目	糖水类	糖浆类	检验方法
可溶性固形物	≤22	≥65	GB/T 10786
总糖（以转化糖计）	—	≤63	GB 5009.8-2016 中第二法

糖水类罐头固形物应符合相应的国家标准和行业标准，检验方法执行 GB/T 10786。

表4 蔬菜罐头的理化指标

单位为g/100g

项 目	清 渍 类	醋渍类	调 味 类	检验方法
氯化钠含量 ^a	≤1.5	≤2.5	≤2.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计）	—	≤1.8	—	GB/T 12456

固形物应符合相应的国家标准和行业标准，检验方法执行 GB/T 10786。

^a 不适用于清渍类蔬菜罐头中清水蔬菜罐头食品。

4.5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

污染物、农药残留、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5的规定。

表5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标		检测方法
		水果罐头	蔬菜罐头	
1	锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤100		GB 5009.16
2	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5		GB 5009.12
3	二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/kg	不得检出（<3）		GB 5009.34
4	毒死蜱，mg/kg	≤0.01		NY/T 1379
5	氯氰菊酯，mg/kg	≤0.01		NY/T 761
6	甲胺磷，mg/kg	不得检出（<0.01）		NY/T 761
7	氧乐果，mg/kg	≤0.01		GB/T 20769
8	克百威，mg/kg	≤0.01		GB/T 20769
9	多菌灵，mg/kg	≤0.01		GB/T 20769

表5（续）

序号	项 目	指 标		检测方法
		水果罐头	蔬菜罐头	
10	展青霉素 ^b ，μg/kg	不得检出（＜3）		GB 5009.185
11	苯甲酸，g/kg	不得检出（＜0.005）		GB 5009.28
12	山梨酸，g/kg	不得检出（＜0.005）		GB 5009.28
13	糖精钠，g/kg	不得检出（＜0.005）		GB 5009.28
14	胭脂红 ^c ，g/kg	≤0.1	不得检出 （＜0.0005）	GB 5009.35
15	苋菜红 ^c ，g/kg	不得检出（＜0.0005）		GB 5009.35
16	新红及其铝色淀（以新红计） ^c ，g/kg	不得检出（＜0.0005）		GB 5009.35
17	日落黄 ^d ，g/kg	不得检出（＜0.0005）		GB 5009.35
18	柠檬黄 ^d ，g/kg	不得检出（＜0.0005）		GB 5009.35
19	环己基氨基磺酸钠，g/kg	不得检出（＜0.010）		GB 5009.97
20	阿力甜，g/kg	不得检出（＜0.005）		GB 5009.263
a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品。				
b 仅适用于山楂、苹果罐头。				
c 仅适用于红色产品。				
d 仅适用于黄色产品。				

4.6 微生物限量

微生物应符合罐头食品商业无菌要求, 检验方法按 GB 4789.26 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 JJF 1070 执行。

5 检验规则

申请绿色食品的产品应按照标准中 4.3 ~ 4.7 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限量的检测方法如有其它国家标准、行业标准方法, 且其最低检出限能满足限量值要求时, 在检测时可以采用。

6 标签

按 GB 7718 规定执行。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 运输和贮存

运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

(规范性附录)
绿色食品 水果、蔬菜罐头申报检验项目

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，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 食品添加剂限量

项 目	指 标		检 验 方 法
	水果罐头	蔬菜罐头	
乙酰磺胺酸钾	≤0.3	—	GB/T 5009.140
阿斯巴甜	≤1.0	—	GB 5009.263
