

ICS

X XX

备案号：××××-××××

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1406—XXXX

代替 NY/T 1406-2007

## 绿色食品 速冻蔬菜

Green food - Quick-frozen vegetables

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国农业部 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 1406-2007《绿色食品 速冻蔬菜》。与 NY/T 1406-2007 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了原料要求、生产过程和感官要求；
- 修改了农药残留检验项目要求，改为直接采用原料的绿色食品标准要求；
- 删除了亚硝酸盐的卫生指标，将无机砷项目修改为总砷；

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

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、农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心（广州）、山东泰华食品股份有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、杨慧、王富华、耿安静、赵晓丽、廖若昕、李丽、马爱玲。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1406-2007。

# 绿色食品 速冻蔬菜

## 1 范围

本标准规定了绿色食品速冻蔬菜的术语和定义、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速冻蔬菜。

## 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 4789.2 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 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 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/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**速冻** quick frozen

将被冻产品迅速通过最大冰晶区域，使其热中心温度达到-18℃以下的冻结过程。

### 3.2

**漂烫 blanching**

一种降低酶活性的热处理方法。

## 3.3

**速冻蔬菜 quick-frozen vegetable**

以新鲜、清洁的蔬菜为原料，经清洗、分割或不分割、漂烫或不漂烫、冷却、沥干或不沥干、速冻等工序生产，在冷链条件下进入销售市场的产品。

## 4 要求

## 4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜原料应符合相应绿色食品的标准要求。

4.1.2 加工用水应符合GB 5749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/T 31273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
形态	同一品种或相似品种，具有本品应有的形态，形态规则、大小均一整齐、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象。	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。
色泽	色泽一致，具有本品应有的颜色。	
缺陷	无病虫害伤，无漂烫过度、腐烂、揉烂，无机械伤，无肉眼可见外来杂质，无不正常外来水分。	
滋味和气味	解冻后具有本产品应有的风味，无异味。	

## 4.4 污染物限量

产品质量安全应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表2的规定。农药残留限量应符合食品安全国家标准，同时符合相应蔬菜的绿色食品标准的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.15

## 4.5 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 4.1.1、4.3~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验，农药残留还应按照相应蔬菜的绿色食品标准进行检验。

## 6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

### 7.2 运输和贮存

7.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

7.2.2 应采用专用运输设备冷链输送，厢体在装载前应预冷到 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，箱内产品温度应保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，运输设备装卸时应采用“门对门”联接。

7.2.3 冷藏设备应具有降温、保温、除霜、温度遥测、温度自动控制等功能，储藏温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

附录A  
(规范性附录)  
绿色食品速冻蔬菜申报检验项目

表A.1、表A.2和A.3表规定了除4.3~4.5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 污染物项目

项目	指标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.01	GB 5009.17

表 A, 2 微生物项目

项目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤3.0	GB 4789.3

表 A. 3 致病菌限量项目

微生物	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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

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。