

ICS 67.060

备案号：

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1407—2017

代替 NY/T 1407—2007

## 绿色食品 速冻预包装面米食品

Green food - Quick-frozen and pre-packed food made of wheat flour or rice

(报批稿)

201×-××-××发布

201×-××-××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 1407-2007《绿色食品 速冻预包装大米食品》，与 NY/T 1407-2007 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 删除了酸价、山梨酸、霉菌、志贺氏菌指标；
- 增加了总砷指标，修改了无机砷的限量值；
- 修改了镉、铅、菌落总数、大肠菌群、致病菌的限量值，修改了过氧化苯甲酰、复合磷酸盐的检验方法。

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：辽宁省分析科学研究院、三全食品股份有限公司、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：刘成雁、魏静元、孙晶、王志嘉、王璐、张志华、张宪、朱香杰。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1407-2007



## 绿色食品 速冻预包装面米食品

### 1 范围

本标准规定了绿色食品速冻预包装面米食品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品速冻预包装面米食品。

### 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 4789.1 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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法

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

**速冻预包装面米食品 quick-frozen and pre-packed food made of wheat flour or rice**

以小麦、大米、杂粮等谷物为主要原料，或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料，经加工成型（或熟制），采用速冻工艺，并在冻结条件下贮存、运输及销售的各种预包装面、米制品。

### 3.2

**速冻 quick-freezing**

使被冻产品迅速通过最大冰晶区，使其热中心温度达到-18℃及以下的冻结过程。

### 3.3

**生制品 uncooked food**

产品冻结前未经加热成熟的制品。

### 3.4

**熟制品 cooked food**

产品冻结前经加热成熟的非即食制品。

### 3.5

**坚果 nut**

具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒，包括核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。

### 3.6

**籽类 seed**

瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒，包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆等。

## 4 产品分类

### 4.1 肉类馅料速冻预包装面米食品

馅料完全由畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料加调味品组成。

### 4.2 含肉类馅料速冻预包装面米食品

馅料中含有畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

### 4.3 非肉类馅料速冻预包装面米食品

馅料中含有蔬菜、水果、坚果、干果及其磨碎制品等原料，不含有畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

### 4.4 无馅料速冻预包装面米食品

以面、米为主要原料，不含馅料。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

- 5.1.1 面、米原料及馅料符合绿色食品标准要求。
- 5.1.2 其他辅料应符合相应的绿色食品标准的要求。
- 5.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。
- 5.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

### 5.2 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 5.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
组织形态	具有该品种应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	取两袋以上样品置于洁净白瓷盘中，肉眼观察组织状态、色泽和杂质，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝和嗅味，检查其滋味和气味
色泽	外表及内部具有该品种应有的色泽，且均匀	
滋味气味	外表及内部具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

#### 5.4 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
	肉类馅料速冻预包装面米食品	含肉类馅料速冻预包装面米食品	非肉类馅料速冻预包装面米食品	无馅料速冻预包装面米食品	
挥发性盐基氮 <sup>a</sup> ，mg/100g	≤15	≤15	—	—	GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计) <sup>a、b</sup> ，g/100g	≤0.15	≤0.15	≤0.15 <sup>c</sup>	—	GB 5009.227
<sup>a</sup> 以馅料为检测样本。 <sup>b</sup> 适用于主要馅料为肉类、坚果和籽类及其制品。 <sup>c</sup> 不适用于脂肪含量低的蚕豆、板栗、橡子、银杏、芡实(米)、莲子、菱角等馅料速冻预包装面米食品。					

#### 5.5 污染物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，同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物和食品添加剂限量

单位为毫克/千克

项 目	指 标				检验方法
	肉类馅料速冻预包装面米食品	含肉类馅料速冻预包装面米食品	非肉类馅料速冻预包装面米食品	无馅料速冻预包装面米食品	
铅(以 Pb 计)	≤0.2				GB 5009.12
铝(以 Al 计)	≤25				GB 5009.182
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤3	≤3	≤4	—	GB 5009.33
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出(<5)				GB 5009.28
糖精钠(以糖精计)	不得检出(<5)				GB 5009.28
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	不得检出(<10)				GB 5009.97

#### 5.6 净含量

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

### 6 检验规则

申报绿色食品应按照本标准中 5.3-5.7 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。

### 7 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

8.1.1 应按 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定执行。

8.1.2 包装容器应有足够的支撑强度。连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器，应能维持食品成熟或耐温特性，不变形。

### 8.2 运输和贮存

8.2.1 应按 NY/T 1056 的规定执行。

8.2.2 运输产品的厢体应符合卫生要求。厢内温度应保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 $-15^{\circ}\text{C}$ ，但交货后应尽快降至 $-18^{\circ}\text{C}$ 。产品装卸或进出冷库要迅速。

8.2.3 产品应贮存在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏库内，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。不应与未经速冻的食品混放。

附录 A  
(规范性附录)

绿色食品 速冻预包装面米食品 产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.3-5.6 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,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂和真菌毒素项目

序号	检验项目	指 标				检验方法
		肉类馅料速冻预包装面米食品	含肉类馅料速冻预包装面米食品	非肉类馅料速冻预包装面米食品	无馅料速冻预包装面米食品	
1	总砷(以 As 计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤0.5				GB 5009.11
2	无机砷(以 As 计) <sup>b,c</sup> , mg/kg	≤0.1 <sup>d</sup> (0.5 <sup>e</sup> )	≤0.1 <sup>d</sup> (0.5 <sup>e</sup> )	—	—	GB 5009.11
3	总汞(以 Hg 计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤0.05	≤0.05	≤0.02	≤0.02	GB 5009.17
4	甲基汞 <sup>b,c</sup> , mg/kg	≤0.5	≤0.5	—	—	GB 5009.17
5	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1(0.2 <sup>f</sup> )				GB 5009.15
6	复合磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤5		—		GB 5009.256
7	过氧化苯甲酰, mg/kg	不得检出(<0.5)				GB/T 22325
8	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , ug/kg	≤5				GB 5009.22

<sup>a</sup>不适用于仅以水产品为馅料的速冻预包装面米食品。  
<sup>b</sup>适用于以水产品为主要馅料的速冻预包装面米食品。  
<sup>c</sup>水产品主要馅料制品可先测定总砷(总汞),当总砷(总汞)水平不超过无机砷(甲基汞)限量值时,不必测定无机砷(甲基汞);否则,需再测定无机砷(甲基汞)。  
<sup>d</sup>适用于以鱼类及其制品为主要馅料的速冻预包装面米食品。  
<sup>e</sup>适用于除鱼类及其制品以外的水产动物及其制品为主要馅料的速冻预包装面米食品。  
<sup>f</sup>适用于以大米为主要原料的速冻预包装面米食品。

表 A.2 熟制品微生物项目

序号	检验项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
1	菌落总数	5	1	10000 CFU/g	100000 CFU/g	GB 4789.2
2	大肠菌群	5	1	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3-2016 第二法
3	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法
4	沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4

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。  
注 2: 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准,则按最新国家标准及相关规定执行。