

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1048—2021

代替NY/T 1048-2012

绿色食品 笋及笋制品

Green food—Bamboo shoots and its product

(标准报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业部 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》的规则起草。

本文件代替 NY/T 1048-2012《绿色食品 笋及笋制品》，与 NY/T 1048-2012 相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语和定义（见 3.1、3.2、3.3，2012 年版 3.1、3.2、3.3）。
- b) 更改了竹笋罐头感官指标（见 4.3 表 1，2012 年版 4.2 表 1）。
- c) 更改了固形物、pH 理化指标要求（见 4.4 表 2，2012 年版 4.3 表 2）。
- d) 更改了部分农药残留、苯甲酸、山梨酸的限量要求（见 4.5 表 3，2012 年版 4.4 表 3）。
- e) 增加了即食竹笋中亚硝酸盐、竹笋罐头中锡、鲜竹笋和竹笋干中百菌清、毒死蜱残留限量的要求（见 4.5 表 3）。
- f) 更改了微生物限量要求（见 4.6 表 4，2012 年版 4.5 表 4）。
- g) 删除了志贺氏菌、溶血性链球菌要求（见 2012 年版 4.5 表 4）。
- h) 删除了六六六、滴滴涕要求（见 2012 年版附录 A）。
- i) 增加了总砷、总汞、铬要求（见附录 A）。

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：江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、农业农村部肉及肉制品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、湖南正信检测技术股份有限公司、江西省绿色食品发展中心、绿城农科检测技术有限公司、弋阳县艺林农业开发有限公司、江西广雅食品有限公司、江西欣轩弘科技有限公司。

本文件主要起草人：聂根新、张宪、周瑶敏、刘翠芝、吴玲、胡丽芳、万伟杰、杜志明、章虎、周熙、魏益华、涂田华、张金艳、王希、唐冰、熊艳、张标金、余文彬、周小伟、袁传明。

### 本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006年首次发布为NY/T1048, 2012年第一次修订；

——2012年修订时，在3.1中增加了“按罐头工艺生产”文字，增加了吡虫啉、氯氟氰菊酯、六六六、滴滴涕项目；删除了过氧化氢、无机砷、汞、铬、锡、亚硝酸盐、苯并（ $\alpha$ ）芘项目；修改了部分理化指标，具体为：将笋干中甲醛由“不得检出”修改为“ $\leq 5\text{mg/kg}$ ”，镉由“ $\leq 0.20\text{mg/kg}$ ”修改为“ $\leq 0.10\text{mg/kg}$ ”，将鲜笋中五氯硝基苯限量由“ $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ”修改为“ $\leq 0.0002\text{mg/kg}$ ”，将苯甲酸及其钠盐限量由“不得检出（ $< 0.001\text{mg/kg}$ ）”修改为“ $< 0.001\text{mg/kg}$ ”；修改了大肠菌群指标，单位由“MPN/100g”修改为“MPN/g”，指标由“ $\leq 30$ ”修改为“ $\leq 3$ ”；修改了试验方法中的部分内容；删除了附录A和附录B。

——本次为第二次修订。



# 绿色食品 笋及笋制品

## 1 范围

本文件规定了绿色食品笋及笋制品的术语和定义、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于绿色食品笋及笋制品（包括鲜竹笋、竹笋罐头、即食竹笋及竹笋干等）。

## 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 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 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 5009.3 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- 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 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

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 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 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

NY/T 3292 蔬菜中甲醛含量的测定 高效液相色谱法

国家质量监督检验检疫总局令2005第75号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**竹笋罐头 Canned bamboo shoot**

以新鲜竹笋为原料，经去壳、漂洗、煮制等加工处理后，按罐头工艺生产，经包装、密封、灭菌制成的竹笋制品。

#### 3.2

**即食竹笋 Instant bamboo shoot**

用竹笋为主要原料经漂洗、切制、配料、腌制或不腌制、发酵或不发酵、调味、包装等加工工艺，可直接食用的除竹笋罐头以外的竹笋制品。

#### 3.3

**竹笋干 Dried bamboo shoot**

以新鲜竹笋为原料，经预处理、盐腌发酵或非盐腌直接煮熟后干燥而成的竹笋干制品。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境

产地环境应符合NY/T391的规定。

#### 4.2 生产过程

食品添加剂的使用应符合NY/T392的规定；农药使用应符合NY/T393的规定；生产加工用水应符合NY/T391的规定；竹笋制品加工原料应符合绿色食品质量安全要求。

#### 4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标				检测方法
	鲜竹笋	竹笋罐头	即食竹笋	竹笋干	
色泽	具有同一品种	笋肉呈白色、黄白色，	具有该产品特	呈黄色、淡黄色、	将约 500g 或一个

	固有色泽	同一包装中色泽大致均匀,有光泽;汤汁较清,可稍有白色析出物,清水冬笋罐头允许根点乳头呈浅灰色或浅红色	有颜色,有光泽	黄褐色、青黄色或红褐色,颜色均匀一致;清水泡发后,切面有光泽	包装产品混合样平摊于白色洁净瓷盘内,目视法观察色泽、洁净度、形态、整齐度、组织状态、汤汁、整齐度、缺陷、霉点;鼻闻气味;口尝滋味
汤汁	—	汤汁清晰,允许有少量白色析出物	—	—	
外形和组织状态	笋形完整、大小基本一致;外壳完整、清洁,无机械损伤、无病虫害、腐烂、畸形;笋体切面光滑,肉质脆嫩	笋体肉质细嫩,切口平整,外形较一致;同一包装大小大致均匀,无开叉笋、粗纤维笋及断条笋,断尖笋、秃头笋每个包装不超过净含量5%,可稍有笋衣碎屑,片装产品完整片质量不应低于固形物含量70%,条装产品碎屑质量应低于固形物含量的5%。	肉质脆嫩,切面整齐光滑,笋片大小基本一致	形态基本完整,有韧性,无肉眼可见霉点或霉斑;清水泡发后,肉质脆嫩	
滋味和气味	具有鲜竹笋正常的气味	具有该产品固有的滋味和气味,无异味	口感清爽,咸淡适中,具有该产品特有的香气和风味,无异味	具有干竹笋产品特有的气味,无异味	
杂质	无泥土及其他外来杂质	无肉眼可见外来杂质	无外来杂质	无外来杂质	

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标				检测方法
	鲜竹笋	竹笋罐头	即食竹笋	竹笋干	
水分, %	—	—	—	≤20	GB 5009.3
固形物, %	—	≥55,且不低于包装标示值	—	—	GB/T 10786
pH	—	≤4.0(自然发酵产品); 4.0-4.6(酸化产品); ≥4.6(低酸产品)	—	—	GB 5009.237
总酸(以乳酸计), %	—	—	≤1.0	—	GB/T 12456

氯化钠, %	—	—	—	≤15.0	GB 5009.44
甲醛, mg/kg	—	—	—	≤5	NY/T 3292

#### 4.5 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，同时应符合表3的规定。

表3 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

项目	指标				检测方法
	鲜竹笋	竹笋罐头	即食竹笋	竹笋干	
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	—	—	≤4.0	—	GB 5009.33
铅(以 Pb 计), mg/kg	—	≤0.1	≤0.1	≤0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	—	≤0.05	≤0.05	≤0.1	GB 5009.15
锡(以 Sn 计) <sup>a</sup> , mg/kg	—	≤100	—	—	GB 5009.16
多菌灵, mg/kg	≤0.1	—	—	≤0.1	NY/T 1680
吡虫啉, mg/kg	—	—	—	≤0.1	GB/T 23379
乐果, mg/kg	≤0.01	—	—	≤0.01	NY/T 761
溴氰菊酯, mg/kg	≤0.01	—	—	≤0.01	NY/T 761
氯氟氰菊酯, mg/kg	≤0.01	—	—	≤0.01	NY/T 761
氰戊菊酯, mg/kg	≤0.01	—	—	≤0.01	NY/T 761
氯氰菊酯, mg/kg	≤0.01	—	—	≤0.01	NY/T 761
三唑酮, mg/kg	≤0.1	—	—	≤0.1	NY/T 761
五氯硝基苯, mg/kg	不得检出 (< 0.0002)	—	—	不得检出 (< 0.0002)	NY/T 761
抗蚜威, mg/kg	≤0.05	—	—	≤0.05	GB/T 5009.104
百菌清, mg/kg	≤0.01	—	—	≤0.01	NY/T 761
毒死蜱, mg/kg	≤0.01	—	—	≤0.01	GB 23200.116
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	—	不得检出 (< 0.005)	不得检出 (< 0.005)	—	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	—	不得检出 (< 0.005)	≤0.25	—	GB 5009.28
二氧化硫残留量, mg/kg	≤50	≤50 <sup>b</sup>	≤50	≤50	GB 5009.34
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	—	—	—	≤5	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。

<sup>a</sup>仅限于金属罐装竹笋罐头产品；<sup>b</sup>以固形物计。

#### 4.6 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	指标	检测方法
霉菌和酵母 <sup>a</sup> CFU/g	≤50	GB4789.15
商业无菌 <sup>b</sup>	商业无菌	GB4789.26
<sup>a</sup> 仅适用于竹笋干。 <sup>b</sup> 仅适用于竹笋罐头。		

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号的规定，检验方法按JJF1070执行。

#### 4.8 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

绿色食品申报检验应按照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。

### 6 标签

按GB 7718的规定执行。

### 7 包装、运输和贮存

#### 7.1 包装

按NY/T 658的规定执行。

#### 7.2 运输和贮存

按NY/T 1056的规定执行。鲜笋运输前还应进行预冷，运输和贮藏时应保持适当的温湿度，不得露天堆放。

附 录 A  
(规范性附录)

绿色食品笋及笋制品认证检验项目

表 A.1、A.2 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，绿色食品笋及笋制品认证检验时还应检验的项目。

表 A.1 鲜竹笋污染物和农药残留项目

单位为毫克每千克

项目	指标	检测方法
铅（以 Pb 计）	≤0.1	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）	≤0.05	GB 5009.15
总砷（以 As 计）	≤0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）	≤0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）	≤0.5	GB 5009.123
吡虫啉	≤0.1	GB/T 23379

表 A.2 即食竹笋微生物项目

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>a</sup>	5	2	10 CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/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。					
<sup>a</sup> 仅适用于即食竹笋，不适用于非灭菌发酵型即食竹笋产品。					