

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2105—2021

代替NY/T 2105—2011

绿色食品 汤类罐头

Green food — Canned soups

(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GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替NY/T 2105-2011《绿色食品 汤类罐头》，与NY/T 2105-2011相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了适用范围；
- 修改了汤类罐头的定义；
- 增加了对罐头容器的要求；
- 删除了固形物、铬、总砷和总汞指标；
- 增加了糖精钠、环己基氨基磺酸和组胺的限量要求；
- 修改了山梨酸限量和苯甲酸的检出限；
- 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。

本标准起草单位：浙江省农业科学院农产品质量标准研究所、中国绿色食品发展中心、农业农村部食品质量监督检验测试中心(武汉)、浙江省农产品质量安全中心、绿城农科检测技术有限公司、武汉香满园食品有限公司、宁波海通食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张志恒、张宪、李慧杰、袁玉伟、樊铭勇、李政、褚田芬、章虎、胡文兰、郑蔚然、尤坚萍、王红卫、方欣欣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 2105-2011。

绿色食品 汤类罐头

1 范围

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

本标准适用于各类绿色食品汤类罐头。不适用于特殊膳食用灌装汤类食品。

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 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 5009.28 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 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20361 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 高效液相色谱荧光检测法
- GB/T 22286 动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法
- GB/T 23296.16 食品接触材料 高分子材料 食品模拟物中2,2'-二(4-羟基苯基)丙烷(双酚A)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范
- 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
- SN/T 1880.3 进出口食品包装卫生规范 第3部分：软包装

国家质量监督检验检疫总局令（2005）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

汤类罐头 *canned soups*

以畜禽产品、水产品、食用菌和蔬菜类为主要原料，经加水烹调等加工后装罐，或生料加水装罐再加热煮熟而制成的罐头产品。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 原料应符合相应的绿色食品标准。
- 4.1.2 辅料应符合相应绿色食品标准或国家标准的规定。
- 4.1.3 加工用水应符合 NY/T391 的规定。
- 4.1.4 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 容器

金属容器和软包装分别应符合 GB/T 14251 和 SN/T 1880.3 的规定。

4.3 加工过程

按 GB 8950 的规定执行。

4.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏，无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	GB/T 14251
内容物	为液体或固液混合体，具有该产品应有色泽、气味和滋味，无异色、异味和可见杂物	GB/T 10786

4.5 理化指标

营养成分应符合该产品营养标签的规定，咸味型汤类罐头氯化钠含量应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
氯化钠, g/100g	≤1.25	GB 5009.44

4.6 污染物限量、农兽药残留限量、食品添加剂限量和生物毒素限量

应符合相关食品安全国家标准及绿色食品准则类标准的规定，同时还应符合表 3 的规定。

表3 污染物、兽药残留、食品添加剂和生物毒素限量

项 目	指 标	检测方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a ，mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
锡（以 Sn 计） ^b ，mg/kg	≤100	GB 5009.16
双酚 A，mg/kg	≤0.1	GB/T 23296.16
多氯联苯 ^c ，mg/kg	≤0.3	GB 5009.190
亚硝酸盐，mg/kg	≤3	GB 5009.33
孔雀石绿 ^d ，μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 19857 或 GB/T 20361
盐酸克伦特罗 ^e ，μg/kg	不得检出(<0.5)	GB/T 22286
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出(<5)	
糖精钠 ^f ，mg/kg	不得检出(<5)	
环己基氨基磺酸 ^f ，mg/kg	不得检出(<10)	GB 5009.97
组胺 ^a ，mg/kg	≤200	GB 5009.208

^a 仅适用于以水产品为主要原料的汤类罐头。
^b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。
^c 仅适用于以水产品为主要原料的汤类罐头，以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
^d 仅适用于含有水产品类原料的汤类罐头。
^e 仅适用于含有畜产品类原料的汤类罐头。
^f 仅适用于甜味型汤类罐头。

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，并按 JJF 1070 的规定进行检验。

5 检验规则

申报绿色食品汤类罐头的产品，应按照本标准中 4.4~4.7 及附录 A 所列项目进行检验，其他按 NY/T 1055 的规定执行。出厂检验应检测氯化钠和商业无菌。

6 标签

按 GB 7718 和 GB 28050 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。

附录 A
(规范性附录)

绿色食品汤类罐头类产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.4~4.7 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，绿色食品汤类罐头类产品申报检验还需检验的项目。

表 A.1 绿色食品汤类罐头类产品申报检验项目

项 目	指 标	检测方法
商业无菌	商业无菌	GB 4789.26