

ICS

× ××

备案号：××××—××××

NY

中 华 人 民 共 和 国 农 业 行 业 标 准

NY/T 1045—2014

代替 NY/T 1045-2006

绿色食品 脱水蔬菜

Green food—Dehydrated vegetable

（报批稿）

2014—10—17 发布

2015—01—01 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 1045-2006 《绿色食品 脱水蔬菜》。与 NY/T 1045-2006 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 适用范围增加绿色食品干制蔬菜；
- 增加了术语和定义；
- 调整了水分指标；
- 删除了总灰分、酸不溶性灰分指标；
- 调整了污染物、农药残留项目及指标；
- 调整了微生物项目及指标；
- 调整了净含量、检验规则、包装、运输和贮存的表述。

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）。

本标准主要起草人：陈岩、杨慧、王富华、张志华、赵沛华、赵晓丽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1045-2006。

绿色食品 脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品脱水蔬菜的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于绿色食品脱水蔬菜，也适用于绿色食品干制蔬菜，不适用于绿色食品干制食用菌、竹笋干和蔬菜粉。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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/T 4789.36 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157: H7/NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 1275 蔬菜、水果中吡虫啉残留量的测定
- 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
- 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。

脱水蔬菜 dehydrated Vegetable

经**洗刷**、清洗、切型、漂烫或不漂烫等预处理，采用热风干燥或低温冷冻干燥等工艺制成的蔬菜制品。

4 要求

4.1 原料要求

应符合相关绿色食品标准要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	色泽、形态、杂质、霉变以及复水性用目测法； 气味和滋味用嗅的方法
气味和滋味	具有原蔬菜的气味和滋味	
形态	片状干制品要求片型完整，片厚基本均匀； 块状干制品大小均匀，形状规则； 粉状产品粉体细腻，粒度均匀，不黏结	
复水性	95℃热水浸泡 2min 基本恢复脱水前的状态 （粉状产品除外）	
杂质	无毛发、金属物等杂质	
霉变	无	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项目	指标	检验方法
水分		GB 5009.3
干制蔬菜	≤15.0	
冷冻干燥脱水蔬菜	≤6.0	
热风干燥及其他工艺脱水蔬菜	≤8.0	
其他理化指标应符合相关产品国家标准的规定。		

4.4 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相关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 污染物和农药残留限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
镉（以 Cd 计）	≤0.3（脱水大蒜除外） ≤0.1（脱水大蒜）	GB/T 5009.15
汞（以 Hg 计）	≤0.07（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜除外） ≤0.03（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜）	GB/T 5009.17
总砷（以 As 计）	≤3.5（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜除外） ≤1.4（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜）	GB/T 5009.11
铬（以 Cr 计）	≤3.5（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜除外） ≤1.4（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜）	GB/T 5009.123
氯氰菊酯	≤1.4（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜除外） ≤0.6（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜）	NY/T 761
三唑酮	≤0.3（脱水薯类蔬菜除外） ≤0.1（脱水薯类蔬菜）	NY/T 761
多菌灵	≤0.7（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜除外）； ≤0.3（脱水大蒜、脱水薯类蔬菜）	NY/T 1680
腐霉利	≤0.6	NY/T 761
毒死蜱	≤0.3（脱水薯类蔬菜除外）； ≤0.1（脱水薯类蔬菜）	NY/T 761
氯氟氰菊酯	≤0.6	NY/T 761
吡虫啉	≤0.7	NY/T 1275
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述指标有调整，且严于本标准规定，按最新国家标准及规定执行。		

4.5 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	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤100 000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤3	GB 4789.3
霉菌和酵母菌，CFU/g	≤500	GB 4789.15

4.6 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 规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的脱水蔬菜产品应按照标准中 4.2-4.6 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 标志和标签

6.1 标志应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》规定。

6.2 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。包装储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。包装材料应坚固、无毒、无害、无污染，并能遮光、防潮。宜用塑料袋或复合薄膜袋、纸箱，箱外用封口纸或打包带。

7.2 运输和贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。在运输过程中防雨、防潮、防暴晒，运输工具应清洁、干燥、无污染。贮存时应保持清洁、阴凉、干燥。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品脱水蔬菜产品申报检验项目

A. 1 表 A. 1 和表 A. 2 规定了除 4. 2-4. 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，绿色食品脱水蔬菜产品申报检验还应检验的项目。

表 A. 1 污染物和食品添加剂项目

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）	≤1.0	GB 5009.12
亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）	≤200	GB/T 5009.34
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，且严于本标准规定，按最新国家标准及规定执行。		

表 A. 2 致病菌项目

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g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第二法
大肠埃希氏菌0157:H7 ^a	5	0	0	—	GB 4789. 36
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，且严于本标准规定，按最新国家标准及规定执行。					
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。					
^a 仅适用于生食脱水蔬菜。					