

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 901—2021

代替NY/T 901—2011

绿色食品 香辛料及其制品

Green food — Spices and its products

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

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 901—2011《绿色食品 香辛料及其制品》，与NY/T 901—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；
- 增加了粉状香辛料、颗粒状香辛料和异物的术语和定义；
- 增加了粉状香辛料、颗粒状香辛料的质量安全要求；
- 修改了赭曲霉毒素A限值，删除了黄曲霉毒素（B1、B2、G1和G2的总量）的限量要求；
- 修改了微生物的要求；
- 增加了附录A。

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、浙江省农产品质量安全学会、浙江省农产品质量安全中心、绿城农科检测技术有限公司、杭州市拱墅区疾病预防控制中心和妇幼保健中心、农业农村部食品质量监督检验测试中心(武汉)、云南凯普农业投资有限公司、菏泽天鸿果蔬股份有限公司。

本标准主要起草人：张志恒、张宪、李慧杰、郑蔚然、袁玉伟、郑迎春、王强、章虎、胡文兰、樊铭勇、尤坚萍、杨洪山、刘旭。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 901—2004；
- NY/T 901—2011。

绿色食品 香辛料及其制品

1 范围

本标准规定了绿色食品香辛料及其制品的术语和定义、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香辛料及其制品，包括干制香辛料、粉状香辛料、颗粒状香辛料和即食香辛料调味粉，不适用于辣椒及其制品。

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 4789.2 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.17 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

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 15691 香辛料调味品通用技术条件

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 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

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）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

香辛料 *spices*

可用于食品加香调味，能赋予食品以香、辛、辣等风味的天然植物性产品。

3.2

干制香辛料 *dried spices*

各种新鲜香辛料经干制之后的产品。

3.3

粉状香辛料 *ground spices*

干制香辛料经物理破碎研磨，细度达到 0.2mm 筛上残留物 \leq 2.5 g/100g 的粉末状产品。

3.4

颗粒状香辛料 *granular spices*

干制香辛料经物理破碎研磨，但细度未达到粉状香辛料要求的产品。

3.5

即食香辛料调味粉 *ready-to-eat spice powder*

干制香辛料经研磨和灭菌等工艺过程加工而成的，可供即食的粉末状产品。

3.6

异物 *extraneous matter*

产品标签指明的香辛料之外的物质。

3.7

缺陷品 *defects*

外观有缺陷（如未成熟、虫蚀、病斑、破损、霉变、畸形等）的香辛料产品。

4 要求

4.1 产地环境

香辛料产地应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产和加工

4.2.1 生产过程中农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。

4.2.2 生产过程中肥料的使用应符合 NY/T 394 的规定。

4.2.3 加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.2.4 加工过程中不应使用硫磺或添加各种合成色素，其他食品添加剂使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

单位为克每百克

项目	指 标		检测方法
	干制香辛料	粉状香辛料、颗粒状香辛料、即食香辛料调味粉	
色泽	具有该产品特有的色泽，无霉变和腐烂现象	具有该产品应有的色泽，无霉变和结块现象	GB/T 15691
气味和滋味	具有该产品特有的香、辛、辣风味，无异味		
异物	≤1	无肉眼可见异物	附录 A
缺陷品	≤7	—	

4.4 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		检测方法
	干制香辛料、颗粒状香辛料	粉状香辛料、即食香辛料调味粉	
水分	≤12		GB 5009.3
总灰分	≤10		GB 5009.4
酸不溶性灰分	≤5		GB 5009.4
磨碎细度（以 0.2mm 筛上残留物计）	—	≤2.5	GB/T 15691

4.5 污染物限量和真菌毒素限量

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，同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物和真菌毒素限量

项 目	指 标	检测方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤1	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤5	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤15	GB 5009.96

4.6 微生物限量

应符合相关食品安全国家标准的规定，同时，即食香辛料调味粉还应符合表 4 的规定。

表 4 即食香辛料调味粉微生物限量

项目	采样方案及限量（每件取 25 g 进行检验）				检测方法
	n	c	n	M	
菌落总数, cfu/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
霉菌, cfu/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
大肠菌群, MPN/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, cfu/g	5	1	100	1000	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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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，按 JJF 1070 的规定检验。

5 检验规则

申报绿色食品香辛料及其制品应按照本标准中 4.3~4.7 所列项目进行检验，其他按 NY/T 896 和 NY/T 1055 的规定执行。出厂检验应检测水分、总灰分和微生物。

6 标签

按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行，储运图示按 GB/T 191 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)
异物和缺陷品检测方法

A.1 主要仪器

分析天平：感量为 0.001g 和 0.1g；表面皿；瓷盘。

A.2 检测步骤

- 1) 洗净表面皿，干燥，称量，精确至 1mg；
- 2) 用天平称取试样 100 g 以上，精确至 0.1g；
- 3) 将试样平摊于瓷盘中，分别拣出异物和缺陷品，放入表面皿中称量，精确至 1mg。

A.3 结果计算

用式 (1) 和 (2) 分别计算异物和缺陷品含量：

$$r_1 = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

$$r_2 = \frac{m_2}{m} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

r_1 ——异物含量，单位为克每百克 (g/100g)；

m ——试样质量，单位为克 (g)；

m_1 ——异物质量，单位为克 (g)；

r_2 ——缺陷品含量，单位为克每百克 (g/100g)；

m_2 ——缺陷品质量，单位为克 (g)。