



中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1890—2021

代替 NY/T 1890-2010

绿色食品 蒸制类糕点

Green food — Steamed pastry

(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

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替NY/T 1890-2010《绿色食品 蒸制类糕点》。与NY/T 1890-2010相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——删除了卫生指标中的无机砷、二氧化硫、山梨酸的限量要求；

——增加了总砷、阿力甜、脱氧雪腐镰刀菌烯醇的限量；

——修改了术语和定义；

——修改了酸价、过氧化值的指标要求；修改了铝、苯甲酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠、合成着色剂的限量、修改了微生物指标要求。

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：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、中国绿色食品发展中心、农业农村部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）、天津市大桥道食品有限公司、哈尔滨秋林食品有限责任公司。

本标准主要起草人：程爱华、李宛、张志华、金海涛、张宪、王剑平、陈国友、任红波、杜英秋、戴常军、王翠玲、孙丽容、潘博、宋爽、廖辉、纪竞、李晶。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 1890-2010。

绿色食品 蒸制类糕点

1 范围

本标准规定了绿色食品蒸制类糕点的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类等绿色食品蒸制类糕点，也适用于绿色食品馒头和花卷。

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，仅所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 4789.3-2016 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 4789.10-2016 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.28 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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23780 糕点质量检验方法

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

糕点 pastry

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加(或不添加)适量辅料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品。

3.2

蒸制糕点 steamed pastry

水蒸熟制的一类糕点。

3.3

蒸蛋糕类 steamed cake

以鸡蛋为主要原料，经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。

3.4

印模糕类 moulding pudding

以熟或生的原辅料，经拌合、印模成型、熟制或不熟制而成的口感松软的糕类制品。

3.5

韧糕类 pastry made of glutinous rice flour and sugar

以糯米粉、糖等为主要原料，经蒸制、成形而成的韧性糕类制品。

3.6

发糕类 fermentated pudding

以小麦粉或米粉为主要原料调制成面团，经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。

3.7

松糕类 light pudding

以粳米粉、糯米粉为主要原料调制成面团，经成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

4 要求

4.1 原辅料

原料应符合相应绿色食品标准的规定，辅料应符合相应绿色食品标准或国家标准的规定。

4.2 食品添加剂

食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

4.3 营养强化剂

食品营养强化剂应符合GB 14880的规定。

4.4 加工过程

蒸制糕点应符合GB 8957的规定，馒头和花卷应符合GB 14881的规定。

4.5 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形整齐，具有该品种应有的形态特征	取包装完好的样品一份，去除包装，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目测观察形态、色泽，然后用刀按四分法切开，观察组织、杂质，品尝滋味与口感。
色泽	颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征	
组织	粉质细腻，粉油均匀，不松散，不掉渣，无糖粒，无粉块，组织松软，有弹性，具有该品种应有的组织特征	
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	
杂质	无可见杂质	

4.6 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
	蒸蛋糕类	其他类	
干燥失重，%	≤35.0	≤44.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥4.0	—	GB 5009.5
总糖（以葡萄糖计），%	≤46.0	≤42.0	GB/T 23780
酸价（以脂肪计）(KOH) ^a ，mg/g	≤5		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤0.25		GB 5009.227

^a适用于配料中添加油脂的蒸制类糕点产品，不适用于馒头和花卷。

4.7 污染物限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物、食品添加剂及真菌毒素限量

项目		指标	检验方法
总砷, mg/kg		≤0.5	GB 5009.11
镉, mg/kg		≤0.1	GB 5009.15
汞, mg/kg		≤0.02	GB 5009.17
铝, mg/kg		≤25	GB 5009.182
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计), g/kg		不得检出 (<0.010)	GB 5009.97
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg		≤1000	GB 5009.111
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤5.0	GB 5009.22
合成着色剂 ^a	新红及其铝色淀(以新红计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	GB 5009.35
	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
	苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
	日落黄及其铝色淀(以日落黄计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计), mg/kg	不得检出 (<0.2)	
	赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计), mg/kg	不得检出 (<0.2)	
^a 仅适用于花色糕点, 具体检测项目视产品的色泽而定。			

4.8 净含量

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

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照标准中4.5~4.8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

应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

7.2 运输和贮存

应符合NY/T 1056的规定。

附 录 A
(规范性附录)

绿色食品蒸制类糕点产品申报检验项目

表A.1、表A.2规定了除4.5~4.8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，绿色食品蒸制类糕点产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物及食品添加剂项目

项目	指标	检验方法
铅, mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计), g/kg	不得检出 (<0.005)	GB 5009.28
糖精钠 (以糖精钠计), g/kg	不得检出 (<0.005)	GB 5009.28
阿力甜, mg/kg	不得检出 (<5.0)	GB 5009.263

表 A.2 微生物项目

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g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, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10-2016 第二法
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3-2016 第二法
霉菌, CFU/g	≤150				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。 ^b 不适用于馒头和花卷。 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。					