

ICS ××.××
X ××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T ××××-××××

代替 NY/T 1509-2007

绿色食品 芝麻及其制品

Green food – Sesame and its products

(报批稿)

××××-××-××发布

××××-××-××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 1509-2007《绿色食品 芝麻及其制品》，与NY/T 1509-2007相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了标准适用范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了产品分类、感官、理化指标；
- 取消了无机砷、总氟指标，增加了过氧化值的限量要求；
- 删除了乐果、溴氰菊酯指标；
- 增加了苯甲酸及其钠盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙、阿力甜指标；
- 增加了喹禾灵、氯氰菊酯指标；
- 增加了附录A和附录B。

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：湖南省食品测试分析中心、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：肖轲、李高阳、单杨、尚雪波、陈倩、李绮丽、李志坚、杨慧、韩晓磊、谭欢、何双。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1509-2007。

绿色食品 芝麻及其制品

1 范围

本标准规定了绿色食品芝麻及其制品的分类、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芝麻及芝麻酱、芝麻糊等制品，不适用于芝麻油和芝麻糖。

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 4789.1 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009.174 花生、大豆中异丙甲草胺残留量的测定
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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14489.1 油料 水分及挥发物含量测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度
GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法
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 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 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 产品分类

3.1 芝麻类

分为白芝麻、黑芝麻、其它纯色芝麻、其它杂色芝麻及脱皮芝麻等。

3.2 芝麻制品类

分为芝麻酱、芝麻糊（粉）等。

4 要求

4.1 环境

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 原料和辅料

应符合相关绿色食品标准的要求。

4.2.4 加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.2.5 食品添加剂

应符合NY/T 392的规定。

4.3 感官

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	应具有相应品种或产品特有的色泽，均匀一致	芝麻类：按GB/T 5492的规定执行。 芝麻制品类：取适量样品于清洁的白瓷盘或烧杯中，在光线充足柔和的环境中目视法观察样品的色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
气味、滋味	应具有相应品种或产品应有气味、滋味，无其它异味	
杂质 ^a	无正常视力可见外来杂质	
组织形态 ^b	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无结块、无霉变	
^a 该项目仅适用于芝麻制品类。		
^b 该项目仅适用于芝麻糊（粉）。		

4.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	芝麻类	芝麻酱	芝麻糊	
蛋白质，g/100 g	≥19.0	—	≥5.0	GB 5009.5
脂肪，g/100 g	≥47.0	≥45.0	≥4.0	GB/T 5512
细度，g/100 g（通过孔径0.28mm标准铜筛）	—	≥97.0	—	附录A
含砂量，g/100 g	—	≤0.030	—	
杂质，g/100 g	≤2.0	—	—	GB/T 5494
水分及挥发物，g/100 g	≤8.0 ^a	≤1.0	≤7.0	GB/T 14489.1
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	—	—	≤0.3	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤4.0			GB 5009.229
^a 该指标仅适用于芝麻成品粮和脱皮芝麻，不适用于刚收获的芝麻。				

4.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

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有关规定, 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	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) ^a , mg/kg	不得检出(<1.8)	GB/T 23495
糖精钠 ^b , mg/kg	不得检出(<3.0)	
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙 (以环己基氨基磺酸计) ^b , mg/kg	不得检出(<10)	GB 5009.97
阿力甜 ^b , mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.263
喹禾灵 ^c , mg/kg	≤0.01	GB/T 20770
氯氰菊酯 ^c , mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.110
多菌灵 ^c , mg/kg	≤0.01	GB/T 20770
甲霜灵 ^c , mg/kg	≤0.01	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB/T 18979
^a 该项目仅适用于芝麻酱。 ^b 该项目仅适用于芝麻制品类。 ^c 该项目仅适用于芝麻类产品。		

4.6 微生物限量

应符合表4规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.10
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.4
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤3.0				GB 4789.3
注1 样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。					
注2 微生物指标仅适用于芝麻制品类。					

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，检验方法应按JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的芝麻及其制品产品应按照本标准 4.2~4.7 以及附录 B 所确定的项目进行检验，其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。本标准规定的农药残留量检测方法，如有国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

6 标签

标签应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

包装应符合NY/T 658规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

7.2 运输和贮存

运输和贮存应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
(规范性附录)
细度与含砂量的检验方法

A.1 试剂和仪器用具

四氯化碳(分析纯)、标准筛(铜筛直径50 mm,高35 mm,孔径0.28 mm,内沿光滑)、瓷皿(直径5 cm)、天平(感量0.0001g)、恒温干燥箱、吸管、干燥器。

A.2 操作方法

将铜筛、瓷皿烘至恒重。称取均匀试样5g(精确到0.0001)于瓷皿中,加入30mL四氯化碳,搅拌使试样充分混合均匀,静置3~5 min,将上层混合液倒入铜筛中(筛下接一漏斗),砂子留在瓷皿中。用少量四氯化碳3~4次,每次洗液倒入铜筛。用吸管吸四氯化碳反复冲洗筛网,洗涤次数不少于3次,四氯化碳用量不少于15mL直至滤下的溶液呈无色,再以四氯化碳反复洗涤瓷皿中的砂子至肉眼观察无残留麻酱为止。分别将筛网连同筛上物,瓷皿连同砂子放入105℃±2℃恒温干燥箱20 min,取出冷却后称重,复烘10 min直至恒重。

A.3 分析结果的表述

试样中细度按(1)式进行计算

$$X=100-\frac{m_2-m_1}{m}\times100 \dots\dots\dots (1)$$

X——试样中的细度,单位为克每百克(g/100g);
m₂——筛子及筛上物重,单位为克(g);
m₁——筛重,单位为克(g);
m——取样量,单位为克(g);
100——单位换算系数。
计算结果保留到小数点后一位。

试样中含砂量按(2)式进行计算

$$X=\frac{m_2-m_1}{m}\times100 \dots\dots\dots (2)$$

X——试样中的含砂量,单位为克每百克(g/100g);
m₂——瓷皿及砂子重,单位为克(g);
m₁——瓷皿重,单位为克(g);
m——取样量,单位为克(g);
100——单位换算系数。
计算结果保留到小数点后三位。

A.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。

附 录 B
(规范性附录)

绿色食品 芝麻及其制品申报检验项目

表 B.1 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 芝麻及其制品生产加工实际情况，绿色食品 芝麻及其制品申报检验还应检验的项目。

表 B.1 农药残留、食品添加剂限量

项 目	指 标			检验方法
	芝麻类	芝麻酱	芝麻糊	
仲丁灵, mg/kg	≤0.01	—	—	GB/T 20770
烯草酮, mg/kg	≤0.01	—	—	
异丙甲草胺, mg/kg	≤0.01	—	—	GB/T 5009.174
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	—	≤0.5	—	GB/T 23495