

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 437—2012
代替 NY/T 437—2000

绿色食品 酱腌菜

Green food—Pickled vegetables

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 437—2000《绿色食品 酱腌菜》。与 NY/T 437—2000 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了术语和定义、产品分类、感官、理化指标;
- 把砷修改为无机砷;
- 部分推荐性的检测方法修改为强制性的检测方法;
- 规定了马拉硫磷、对硫磷、甲拌磷、苯甲酸、糖精钠指标的检出限;
- 规定了致病菌为沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌;
- 增加了新红、赤藓红、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、脱氢乙酸指标;
- 增加了附录 A。

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:农业部食品质量监督检验测试中心(上海)。

本标准主要起草人:朱建新、孟瑾、韩奕奕。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 437—2000。

绿色食品 酱腌菜

1 范围

本标准规定了绿色食品酱腌菜的术语和定义、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预包装的酱腌菜产品。不适用于散装的酱腌菜产品。

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 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- 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 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中硝酸盐与亚硝酸盐的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.121 食品中脱氢乙酸的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 422 绿色食品 食用糖

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1040 绿色食品 食用盐

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

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱腌菜 pickled vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料,采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称

3.2

酱渍菜 pickled vegetable with soy paste

蔬菜咸坯经脱盐脱水后,再经甜酱、黄酱渍而成的制品。如扬州酱菜、镇江酱菜等。

3.3

糖醋渍菜 sugared and vinegared vegetable

蔬菜咸坯经脱盐脱水后,再用糖渍、醋渍或糖醋渍制作而成的制品。如白糖蒜、蜂蜜蒜米、甜酸苣头、糖醋萝卜等。

3.4

酱油渍菜 pickled vegetable with soy sauce

蔬菜咸坯经脱盐脱水后,用酱油与调味料、香辛料混合浸渍而成的制品。如五香大头菜、榨菜萝卜、辣油萝卜丝、酱海带丝等。

3.5

虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil

新鲜蔬菜先经盐渍或不经盐渍,再用新鲜虾油浸渍而成的制品。如锦州虾油小菜、虾油小黄瓜等。

3.6

盐水渍菜 salt solution vegetable

以新鲜蔬菜为原料,用盐水及香辛料混合腌制,经发酵或非发酵而成的制品。如泡菜、酸黄瓜、盐水笋等。

3.7

盐渍菜 salted vegetable

以新鲜蔬菜为原料,用食盐腌渍而成的湿态、半干态、干态制品。如咸大头菜、榨菜、萝卜干等。

3.8

糟渍菜 pickled vegetable with lees

蔬菜咸坯用酒糟或醪糟渍而成的制品。如糟瓜等。

3.9

其他类 compound flavoring paste

除了以上分类以外,其他以蔬菜为原料制作而成的制品。如糖冰姜、藕脯、酸甘蓝、米糠萝卜等。

4 要求

4.1 原料要求

应为新鲜洁净、成熟适度,无病虫害及霉变的非叶菜类蔬菜。产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 辅料要求

4.2.1 白砂糖

应符合 NY/T 422 的规定。

4.2.2 食用盐

应符合 NY/T 1040 的规定。

4.2.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2.4 其他原料

应符合绿色食品的有关要求。

4.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 酱腌菜的感官要求

项 目	要 求							检验方法
	酱渍菜	糖醋渍菜	酱油渍菜	虾油渍菜	盐水渍菜	盐渍菜	糟渍菜 其他类	
色泽	红褐色有光泽	乳白、金黄或红褐色,有光泽	红褐色,有光泽					取适量试样置于洁净的白色容器中,在自然光下观察色泽、形态和质地。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味和气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味							
形态	具有该产品应有的形态							
杂质	无正常视力可见异物							
	具有该产品应有的色泽							

4.5 理化指标

4.5.1 酱渍菜、糖醋渍菜、酱油渍菜、糟渍菜

应符合表 2 的规定。

表 2 酱渍菜、糖醋渍菜、酱油渍菜、糟渍菜的理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标				检测方法
	酱渍菜	糖醋渍菜	酱油渍菜	糟渍菜	
水分	≤85.0	≤80.0	≤85.0	≤75.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)	≥3.0	≤4.0		≥3.0	GB/T 12457
还原糖(以葡萄糖计)	≥1.0	—	—	≥10.0	GB/T 5009.7
总酸(以乳酸计)	≤2.0	≤3.0		≤2.0	GB/T 12456
氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.15	—		≥0.15	GB/T 5009.54

4.5.2 虾油渍菜、盐水渍菜、盐渍菜、其他类

应符合表 3 的规定。

表3 虾油渍菜、盐水渍菜、盐渍菜、其他类的理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标				检测方法
	虾油渍菜	盐水渍菜	盐渍菜	其他类	
水分	≤75.0	≤90.0		≤75.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)	≤20.0	≤6.0	≤15.0	≥3.0	GB/T 12457
总酸(以乳酸计)	≤2.0				GB/T 12456
氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.15	—			GB/T 5009.54

4.6 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的规定,同时符合表4的规定。

表4 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

项 目	指 标	检测方法
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.11
铅(Pb),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉(Cd),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.15
总汞(Hg),mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.17
氟(F),mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.18
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤4	GB 5009.33
六六六,mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
乐果,mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.20
倍硫磷,mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.20
杀螟硫磷,mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.20
敌敌畏,mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.20
马拉硫磷,mg/kg	不得检出(<0.03)	GB/T 5009.20
对硫磷,mg/kg	不得检出(<0.02)	GB/T 5009.20
甲拌磷,mg/kg	不得检出(<0.02)	GB/T 5009.20
苯甲酸,g/kg	不得检出(<0.001)	GB/T 5009.29
山梨酸,g/kg	≤0.25	GB/T 5009.29
糖精钠,g/kg	不得检出(<0.00015)	GB/T 5009.28
环己基氨基磺酸钠,g/kg	不得检出(<0.0002)	GB/T 5009.97
新红,g/kg	不得检出(<0.0002)	GB/T 5009.35
赤藓红,g/kg	不得检出(<0.00072)	GB/T 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB/T 5009.22

4.7 微生物要求

4.7.1 罐装食品

应符合商业无菌的规定。检验方法按 GB/T 4789.26 的规定执行。

4.7.2 非罐装食品

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	指 标	检测方法
大肠菌群,MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	0/25 g	GB 4789.4 GB 4789.5 GB 4789.10 GB/T 4789.11

4.8 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,检验方法按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中 4.4~4.8 以及表 A.1 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 标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

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;

7.2 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品酱腌菜产品认证检验规定

A.1 表 A.1 规定了除 4.4~4.8 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,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品酱腌菜产品认证检验必检项目

单位为克每千克

项 目	指 标	检测方法
乙酰磺胺酸钾	≤ 0.3	GB/T 5009.140
脱氢乙酸	≤ 0.3	GB/T 5009.121

A.2 如食品安全国家标准酱腌菜产品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。