

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 434—2016
代替 NY/T 434—2007

绿色食品 果蔬汁饮料

Green food—Fruit and vegetable drinks

2016-10-26 发布

2017-04-01 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 434—2007《绿色食品 果蔬汁饮料》。与 NY/T 434—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 增加了果蔬汁饮料的分类;
- 增加了展青霉素项目及其指标值;
- 增加了赭曲霉毒素 A 项目及其指标值;
- 增加了化学合成色素新红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀项目及其指标值;
- 增加了食品添加剂阿力甜项目及其指标值;
- 增加了农药残留项目吡虫啉、啉虫脒、联苯菊酯、氯氰菊酯、灭蝇胺、噻螨酮、腐霉利、甲基硫菌灵、啞霉胺、异菌脲、2,4-滴项目及其指标值;
- 修改了锡的指标值;
- 删除了总汞、总砷指标;
- 删除了铜、锌、铁、铜锌铁总和指标;
- 删除了志贺氏菌、溶血性链球菌指标。

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:农业部乳品质量监督检验测试中心、山东沾化浩华果汁有限公司、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人:张进、何清毅、高文瑞、孙亚范、刘亚兵、梁胜国、张志华、陈倩、李卓、程艳宇、朱青、苏希果。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 434—2000、NY/T 434—2007。

绿色食品 果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了绿色食品果蔬汁饮料的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本标准适用于绿色食品果蔬汁饮料,不适用于发酵果蔬汁饮料(包括果醋饮料)。

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 5009.263 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- 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 422 绿色食品 食用糖
- 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 1650 苹果和山楂制品中展青霉素的测定 高效液相色谱法
- 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

GB/T 31121 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水果和蔬菜原料符合绿色食品要求。
- 4.1.2 食用糖应符合 NY/T 422 的要求。
- 4.1.3 其他辅料应符合相应绿色食品标准的要求。
- 4.1.4 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。
- 4.1.5 加工用水应符合 NY/T 391 的要求。

4.2 生产过程

应符合 GB 12695 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有所标示的该种(或几种)水果、蔬菜制成的汁液(浆)相符的色泽,或具有与添加成分相符的色泽	取 50 g 混合均匀的样品于 100 mL 洁净的无色透明烧杯中,置于明亮处目测其色泽、杂质,嗅其气味,品尝其滋味
滋味和气味	具有所标示的该种(或几种)水果、蔬菜制成的汁液(浆)应有的滋味和气味,或具有与添加成分相符的滋味和气味;无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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											检验方法
	果蔬汁(浆)					浓缩果 蔬汁 (浆)	果蔬汁(浆)类饮料					
	原榨 果汁	果汁	蔬菜汁	果(蔬 菜)浆	复合果 蔬汁 (浆)		果蔬汁 饮料	果肉 (浆) 饮料	复合果 蔬汁 饮料	果蔬汁 饮料 浓浆	水果 饮料	
可溶性 固形物	≥8.0	≥8.0	≥4.0	≥8.0 (果浆) ≥4.0 (蔬菜浆)	≥4.0	≥12.0 [浓缩果 蔬汁(浆)] ≥6.0 [浓缩 蔬菜汁 (浆)]	≥4.0	≥4.5	≥4.0	≥4.0	≥4.5	GB/T 12143

表 2 (续)

项 目	指 标											检验方法
	果蔬汁(浆)					浓缩果 蔬汁 (浆)	果蔬汁(浆)类饮料					
	原榨 果汁	果汁	蔬菜汁	果(蔬 菜)浆	复合果 蔬汁 (浆)		果蔬汁 饮料	果肉 (浆) 饮料	复合果 蔬汁 饮料	果蔬汁 饮料 浓浆	水果 饮料	
总酸 (以柠 檬酸计)	≥0.1	≥0.1	—	≥0.1 (果浆)	—	≥0.2 [浓缩果 蔬汁(浆)]	—	≥0.1	—	—	≥0.1	GB/T 12456

主原料包括水果和蔬菜的产品,项目的指标值按蔬菜原料的相应产品执行。

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

污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量应符合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、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
吡虫啉,mg/kg	≤0.1	GB/T 23379
联苯菊酯,mg/kg	≤0.05	NY/T 761
氯氰菊酯,mg/kg	≤0.01	
腐霉利,mg/kg	≤0.2	NY/T 1680
异菌脲,mg/kg	≤0.2	
甲基硫菌灵,mg/kg	≤0.5	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出(<5)	
糖精钠,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.97
环己氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(以环己氨基磺酸钠计),mg/kg	不得检出(<10)	
锡(以 Sn 计) ^a ,mg/kg	≤100	GB 5009.16
新红及其铝色淀(以新红计) ^b ,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^b ,mg/kg	不得检出(<0.2)	
阿力甜,mg/kg	不得检出(<2.5)	GB 5009.263
赭曲霉毒素 A ^c ,μg/kg	<20	GB/T 23502

^a 仅适用于镀锡薄板容器包装产品。
^b 仅适用于红色的产品。
^c 仅适用于葡萄汁产品。

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 号的要求,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照 4.3~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、可溶性固形物、总酸、微生物。其他要求按 NY/T 1055 的规定执行。

6 标签

按 GB 7718 的规定执行。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和储存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品果蔬汁饮料产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.3~4.6 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

序号	检验项目	指 标	检验方法
1	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.05(果蔬汁类) ≤0.5[浓缩果蔬汁(浆)]	GB 5009.12
2	二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计),mg/kg	≤10	GB 5009.34
3	苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) ^a , mg/kg	≤50	GB 5009.35
4	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) ^a , mg/kg	≤50	
5	日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^b , mg/kg	≤100	
6	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^b , mg/kg	≤100	
7	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),mg/kg	≤500	GB 5009.28
8	展青霉素 ^c , μg/kg	≤50	NY/T 1650
^a 仅适用于红色的产品。 ^b 仅适用于黄色的产品。 ^c 仅适用于苹果汁、山楂汁产品。			

表 A.2 微生物项目

序号	检验项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	菌落总数,CFU/g	≤100				GB 4789.2
2	大肠菌群,MPN/g	<3				GB 4789.3
3	霉菌和酵母 ^b ,CFU/g	≤20				GB 4789.15
4	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
5	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g(mL)	1 000 CFU/g(mL)	GB 4789.10
罐头包装产品的微生物要求仅为商业无菌,检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。 注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。						