

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1046—2016  
代替 NY/T 1046—2006

---

### 绿色食品 焙烤食品

Green food—Baked food

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 1046—2006《绿色食品 焙烤食品》。与 NY/T 1046—2006 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了分类;
- 修改了理化指标,补充了面包、饼干、烘烤类月饼和烘烤类糕点的限量要求;
- 删除了酸价、过氧化值、西维因、溴氰菊酯、氰戊菊酯和氯氰菊酯的限量要求,增加了新红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀的限量要求;
- 修改了微生物项目。

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、东莞市华美食品有限公司。

本标准主要起草人:李绮丽、李高阳、张菊华、张志华、陈倩、张继红、袁旭培、尚雪波、胡冠华、梁曾恩妮、黄绿红、李志坚、谭欢、潘兆平、何双、肖轲。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1046—2006。

## 绿色食品 焙烤食品

### 1 范围

本标准规定了绿色食品焙烤食品的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。  
本标准适用于预包装的绿色食品焙烤食品(面包、饼干、烘烤类月饼和烘烤类糕点)。

### 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—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 5009.11 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 5009.28 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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7100 食品安全国家标准 饼干
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 糕点厂卫生规范
- 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法
- GB/T 19855 月饼
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 20980 饼干
- GB/T 20981 面包
- GB/T 23374 食品中铝的测定 电感耦合等离子体质谱法
- 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 421 绿色食品 小麦及小麦粉
- NY/T 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 657 绿色食品 乳制品
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 751 绿色食品 食用植物油

NY/T 754 绿色食品 蛋与蛋制品

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 1512 绿色食品 生面食、米粉制品

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

**焙烤食品 baked food**

以粮、油、糖、蛋、乳等为主料,添加适量辅料,并经调制、成型、焙烤、包装等工序制成的食品。

### 4 分类

#### 4.1 面包

#### 4.2 饼干

#### 4.3 烘烤类月饼

#### 4.4 烘烤类糕点

### 5 要求

#### 5.1 原料和辅料

5.1.1 小麦粉应符合 NY/T 421 的规定。

5.1.2 米粉、糯米粉应符合 NY/T 1512 的规定。

5.1.3 食用糖应符合 NY/T 422 的规定。

5.1.4 食用植物油应符合 NY/T 751 的规定。

5.1.5 蛋应符合 NY/T 754 的规定。

5.1.6 乳制品应符合 NY/T 657 的规定。

5.1.7 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

5.1.8 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

#### 5.2 生产过程

应符合 GB 8957 和 GB 14881 的规定。

#### 5.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标				检验方法
	饼干	面包	烘烤类月饼	烘烤类糕点	
组织形态	外形完整,大小、厚薄基本均匀,无裂痕,有该品种应有的形态,特殊加工品种表面允许有可食颗粒存在	完整,丰满,无黑泡或明显焦斑,有弹性,纹理清晰,形状应与品种造型相符	外形整齐,花纹清晰,无破裂、露馅、凹缩、塌斜现象,有该品种应有的形态	外形整齐,底部平整,无霉变,无变形,具有该品种应有的形态特征	随机抽取 100 g~200 g 样品,平铺于清洁的白瓷盘中,在自然光线下用目测法检验其组织状态、色泽;嗅其气味;然后,将样品碾碎,在白瓷盘中观察其杂质;品尝其滋味



表 1 (续)

项 目	指 标				检验方法
	饼干	面包	烘烤类月饼	烘烤类糕点	
色泽	具有该品种应有的色泽且颜色均匀,无杂色				
滋味和气味	具有该品种应有的风味,无异味				
杂质	正常视力下无可见外来杂质				

## 5.4 理化指标

### 5.4.1 面包

按照 GB/T 20981 和 GB 7099 中理化指标的相关规定执行。

### 5.4.2 饼干

按照 GB/T 20980 和 GB 7100 中理化指标的相关规定执行。

### 5.4.3 烘烤类月饼

按照 GB/T 19855 中理化指标的相关规定执行。

### 5.4.4 烘烤类糕点

按照 GB/T 20977 和 GB 7099 中理化指标的相关规定执行。

## 5.5 污染物限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、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相关规定,同时应符合表 2 的规定。

表 2 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.01	GB 5009.17
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铝(以 Al 计),mg/kg	<25	GB/T 23374
环己氨基磺酸钠和环己氨基磺酸钙(以环己氨基磺酸钠计),mg/kg	不得检出 (<10)	GB 5009.97
新红及其铝色淀(以新红计),mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) <sup>a</sup> ,mg/kg	不得检出(<0.2)	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,μg/kg	≤5.0	GB/T 18979
<sup>a</sup> 适用于红色的产品。		

## 5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

## 6 检验规则

申报绿色食品应按照 5.3~5.6 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、标签、净含量、感官、酸价和过氧化值。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

## 7 标签

应符合 GB 7718 的规定。

## 8 包装、运输和储存

### 8.1 包装

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

## 8.2 运输和储存

运输和储存应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A  
(规范性附录)

绿色食品焙烤食品产品申报检验项目

表 A.1~表 A.2 规定了除 5.3~5.6 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 食品添加剂项目

项 目	指 标		检验方法
	饼干	面包、烘烤类月饼和 烘烤类糕点	
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出(<5)		GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	不得检出(<0.005)	≤1.0	
糖精钠,mg/kg	不得检出 (<5)		

表 A.2 微生物项目

项 目	采样方案及限量(均以 CFU/g 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1 000	GB 4789.10—2016 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌	饼干	≤50			GB 4789.15
	面包、烘烤类月饼 和烘烤类糕点	≤150			

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* 为致病菌指标可接受水平的限量值;  
*M* 为致病菌指标的最高安全限量值。