

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2984—2016

绿色食品 淀粉类蔬菜粉

Green food—Starchy vegetable powder

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：广东省农业科学院农产品公共监测中心、中绿华夏有机食品认证中心、中国绿色食品发展中心、农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)、张家口市燕北薯业开发有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、杨慧、耿安静、赵晓丽、田岩、张志华、王旭、王富华、邹素敏、侯志臣。

绿色食品 淀粉类蔬菜粉

1 范围

本标准规定了绿色食品淀粉类蔬菜粉的术语和定义、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马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、葛根全粉、山药全粉、马蹄粉等淀粉类蔬菜粉。

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 4789.2 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.22 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 5009.144 植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 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 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱—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 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
- 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

淀粉类蔬菜粉 starchy vegetable powder

含淀粉较高的蔬菜,如马铃薯、红薯等,经挑拣、去皮、清洗、粉碎或研磨、干燥等工艺加工而制成的疏松粉末状制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料应符合相应的绿色食品标准的要求。

4.1.2 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品固有的颜色,色泽均匀	组织状态、色泽、杂质等外观特征,用目测法鉴定;气味用嗅的方法鉴定;滋味用品尝的方法鉴定
滋味和气味	具有本品应有的气味及滋味,无异味,无砂齿	
组织状态	呈干燥、疏松的颗粒状或粉末状,无结块,无霉变	
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

项 目	指 标				检验方法
	马铃薯全粉	葛根全粉	木薯全粉 红薯全粉	山药全粉 马蹄粉	
水分,%	≤9.0	≤14.0	≤13.0	≤13.0	GB 5009.3
灰分,%	≤4.0	≤0.25	≤3.0	≤0.50	GB 5009.4
酸度,mL/100 g	≤2.0				GB 5009.239

4.5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

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、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	≤0.5	GB 5009.15
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
毒死蜱,mg/kg	≤0.01	NY/T 761
甲基异柳磷,mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.144
氯氟菊酯,mg/kg	≤0.01	NY/T 761
氯氟氰菊酯,mg/kg	≤0.01	NY/T 761

表 3 (续)

项 目	指 标	检验方法
苯醚甲环唑,mg/kg	≤0.01	GB 23200.49
辛硫磷,mg/kg	≤0.05	GB/T 20769
吡虫啉,mg/kg	≤0.5	GB/T 20769
二氧化硫(以 SO ₂ 计),mg/kg	≤30	GB 5009.34
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

4.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数,CFU/g	≤5 000	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤3.0	GB 4789.3
霉菌和酵母,CFU/g	≤50	GB 4789.15

4.7 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 4.3~4.7 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。本标准规定的农药残留限量检测方法,如有其他国家标准、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

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A

(规范性附录)

绿色食品淀粉类蔬菜粉产品申报检验项目

表 A.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生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 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
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^b	5	0	0	—	GB 4789.36
^a <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。 ^b 仅适用于生食淀粉类蔬菜粉。					