

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2988—2016

绿色食品 湘式挤压糕点

Green food—Xiang-type extruded pastry

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：湖南省食品测试分析中心、中国绿色食品发展中心、湖南省玉峰食品实业有限公司。

本标准主要起草人：李绮丽、李高阳、张菊华、张志华、陈倩、张玉东、尚雪波、梁曾恩妮、谭欢、李志坚、黄绿红、潘兆平、肖轲、刘阳、何双。

绿色食品 湘式挤压糕点

1 范围

本标准规定了绿色食品湘式挤压糕点的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。本标准适用于预包装的绿色食品湘式挤压类糕点。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.28 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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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
- 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 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

湘式挤压糕点 Xiang-type extruded pastry

以粮食为主要原料,辅以食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒干等辅料,经挤压熟化、拌料、包装等工艺加工而成的糕点。

4 要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 粮食应符合相应绿色食品标准或国家标准的规定。

4.1.2 辅料应符合相应绿色食品标准或国家标准的规定。

4.1.3 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.4 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 生产过程

加工过程应符合 GB 8957 和 GB 14881 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
组织形态	形状规则、整齐,有韧性,无霉变	取试样约 50 克,平摊于洁净的白瓷盘中,用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法
色泽	具有本品固有的色泽,均匀一致	
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味,甜咸香辣协调,无酸败、霉味等异味	
杂质	正常视力下无可见外来杂质	

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
干燥失重, g/100 g	≤24	GB 5009.3
蛋白质, g/100 g	≥8	GB 5009.5
酸价(以脂肪计), KOH mg/g	≤5.0	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计), g/100 g	≤0.25	GB/T 5009.37
食盐(以 NaCl 计), g/100 g	≤6.5	GB 5009.44

4.5 污染物、食品添加剂和真菌毒素限量

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 3 的规定。

表 3 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	≤0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计), mg/kg	不得检出(<10)	GB 5009.97
新红及其铝色淀(以新红计) ^a , mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35

表 3 (续)

项 目	指 标	检验方法
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.2)	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
^a 适用于红色的产品。		

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 号规定,检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

5 检验规则

申报绿色食品的湘式挤压糕点应按照 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、酸价和过氧化值。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

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 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。



附 录 A
(规范性附录)

绿色食品湘式挤压糕点产品申报检验项目

表 A.1~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 食品添加剂项目

项 目	指 标	检验方法
铝(以 Al 计),mg/kg	<25	GB 5009.268
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	≤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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	≤150				GB 4789.15
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	0/25 g	—	GB 4789.4

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。