



G F

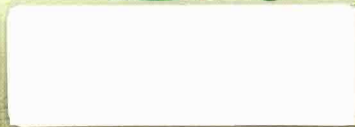
最新

中国绿色食品标准

The Latest Green Food Standard of China

2017 版 下

中国绿色食品发展中心◎编



 中国农业出版社

中国农业标准经典收藏系列

最新中国绿色食品标准

2017 版

下

中国绿色食品发展中心 编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

最新中国绿色食品标准: 2017 版/中国绿色食品发
展中心编. —北京: 中国农业出版社, 2017. 4

ISBN 978-7-109-22856-6

I. ①最… II. ①中… III. ①绿色食品—食品标准—
汇编—中国—2017 IV. ①TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 066853 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码 100125)

责任编辑 刘 伟 杨晓改

北京通州皇家印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2017 年 4 月第 1 版 2017 年 4 月北京第 1 次印刷

开本: 880mm×1230mm 1/16 印张: 69.25

字数: 2 208 千字

定价: 400.00 元 (上、下)

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

目 录

第三部分 绿色食品产品标准

NY/T 1050—2006	绿色食品	龟鳖类.....	577
NY/T 1051—2014	绿色食品	枸杞及枸杞制品	585
NY/T 1052—2014	绿色食品	豆制品.....	593
NY/T 1053—2006	绿色食品	味精	603
NY/T 1323—2007	绿色食品	固体饮料	611
NY/T 1324—2015	绿色食品	芥菜类蔬菜	617
NY/T 1325—2015	绿色食品	芽苗类蔬菜	623
NY/T 1326—2015	绿色食品	多年生蔬菜	629
NY/T 1327—2007	绿色食品	鱼糜制品	637
NY/T 1328—2007	绿色食品	鱼罐头.....	645
NY/T 1329—2007	绿色食品	海水贝	653
NY/T 1330—2007	绿色食品	方便主食品	661
NY/T 1405—2015	绿色食品	水生蔬菜	669
NY/T 1406—2007	绿色食品	速冻蔬菜	677
NY/T 1407—2007	绿色食品	速冻预包装大米食品.....	683
NY/T 1506—2015	绿色食品	食用花卉	691
NY/T 1507—2016	绿色食品	山野菜.....	697
NY/T 1508—2007	绿色食品	果酒	705
NY/T 1509—2007	绿色食品	芝麻及其制品	711
NY/T 1510—2016	绿色食品	麦类制品	719
NY/T 1511—2015	绿色食品	膨化食品	725
NY/T 1512—2014	绿色食品	生面食、米粉制品	731
NY/T 1513—2007	绿色食品	畜禽可食用副产品	737
NY/T 1514—2007	绿色食品	海参及制品	745
NY/T 1515—2007	绿色食品	海蜇及制品	753
NY/T 1516—2007	绿色食品	蛙类及制品	761
NY/T 1709—2011	绿色食品	藻类及其制品	769
NY/T 1710—2009	绿色食品	水产调味品	777
NY/T 1711—2009	绿色食品	辣椒制品	785
NY/T 1712—2009	绿色食品	干制水产品	793
NY/T 1713—2009	绿色食品	茶饮料.....	801
NY/T 1714—2015	绿色食品	即食谷粉	809
NY/T 1884—2010	绿色食品	果蔬粉.....	817
NY/T 1885—2010	绿色食品	米酒	825

NY/T 1886—2010	绿色食品	复合调味料	833
NY/T 1887—2010	绿色食品	乳清制品	843
NY/T 1888—2010	绿色食品	软体动物休闲食品	849
NY/T 1889—2010	绿色食品	烘炒食品	857
NY/T 1890—2010	绿色食品	蒸制类糕点	865
NY/T 2104—2011	绿色食品	配制酒	873
NY/T 2105—2011	绿色食品	汤类罐头	879
NY/T 2106—2011	绿色食品	谷物类罐头	885
NY/T 2107—2011	绿色食品	食品馅料	893
NY/T 2108—2011	绿色食品	熟粉及熟米制糕点	903
NY/T 2109—2011	绿色食品	鱼类休闲食品	911
NY/T 2110—2011	绿色食品	淀粉糖和糖浆	919
NY/T 2111—2011	绿色食品	调味油	927
NY/T 2140—2015	绿色食品	代用茶	933
NY/T 2799—2015	绿色食品	畜肉	941
NY/T 2973—2016	绿色食品	啤酒花及其制品	949
NY/T 2974—2016	绿色食品	杂粮米	957
NY/T 2975—2016	绿色食品	头足类水产品	963
NY/T 2976—2016	绿色食品	冷藏、冷冻调制水产品	969
NY/T 2977—2016	绿色食品	薏仁及薏仁粉	979
NY/T 2978—2016	绿色食品	稻谷	985
NY/T 2979—2016	绿色食品	天然矿泉水	991
NY/T 2980—2016	绿色食品	包装饮用水	997
NY/T 2981—2016	绿色食品	魔芋及其制品	1003
NY/T 2982—2016	绿色食品	油菜籽	1015
NY/T 2983—2016	绿色食品	速冻水果	1021
NY/T 2984—2016	绿色食品	淀粉类蔬菜粉	1027
NY/T 2985—2016	绿色食品	低聚糖	1033
NY/T 2986—2016	绿色食品	糖果	1039
NY/T 2987—2016	绿色食品	果醋饮料	1049
NY/T 2988—2016	绿色食品	湘式挤压糕点	1057

第四部分 绿色食品包装、贮运标准

NY/T 658—2015	绿色食品	包装通用准则	1065
NY/T 1056—2006	绿色食品	贮藏运输准则	1071

第五部分 其他标准

NY/T 896—2015	绿色食品	产品抽样准则	1077
NY/T 1055—2015	绿色食品	产品检验规则	1087

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1050—2006

绿色食品 龟鳖类

Green food—Tortoise turtle

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准主要起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、上海市水产品质量监督检验站。

本标准主要起草人：孟瑾、韩奕奕、张春林、孙振中、肖雨、杨岚、蔡颖、吴榕。

绿色食品 龟鳖类

1 范围

本标准规定了绿色食品龟鳖的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于绿色食品龟鳖类活体。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- SC/T 1010 中华鳖人工繁殖与饲养技术规程
- SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3018 水产品中氯霉素残留量的测定
- SC/T 3020 水产品中己烯雌酚残留量的测定
- SC/T 3021 水产品中孔雀石绿残留量的测定
- SC/T 3022 水产品中呋喃唑酮残留量的检测方法
- SC/T 3303 冻烤鳗
- SC/T 9001 人造冰
- SN 0125 出口肉及肉制品中敌百虫残留量的检验方法
- SN 0208 出口肉中十种磺胺类残留量检验方法

3 要求

3.1 产地环境和捕捞工具

产地环境应符合 NY/T 391 的要求；捕捞工具应无毒、无污染。

3.2 养殖

3.2.1 种质与培育条件

3.2.1.1 选择健康的亲本，亲本的质量应符合 SC/T 1010 的规定，不得使用转基因龟鳖亲本。

3.2.1.2 苗种繁育过程呈封闭性,繁育地应水源充足,水质清新,进、排水方便,进、排水应分开。养殖用水需经沉淀和规范消毒。

3.2.1.3 苗种出场前需经检疫和消毒,苗种应体态正常、个体健壮、无病无伤。

3.2.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式;饲料及饲料添加剂的使用应按 NY/T 471 的规定执行;渔药使用应按 NY/T 755 的规定执行。

3.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	鳖	龟
外观	体表完整无损,裙边宽而厚,体质健壮,爬行、游泳动作自如、敏捷,同品种、同规格的鳖,个体均匀、体表清洁	体表完整无损,体质健壮,爬行、游泳动作自如、敏捷,同品种、同规格的龟,个体均匀、体表清洁
色泽	保持活体状态固有体色	
气味	无异味	
组织	肌肉紧密有弹性	

3.4 卫生指标

应符合表 2 中的规定。

表 2 卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
无机砷(以 As 计)	≤0.5
总汞(以 Hg 计)	≤0.5
甲基汞	≤0.2
铅(以 Pb 计)	≤0.3
镉(以 Cd 计)	≤0.05
铬(以 Cr 计)	≤2.0
六六六(BHC)	≤0.05
滴滴涕(DDT)	≤0.05
敌百虫(trichlorfon)	≤0.1
土霉素(oxytetracycline)	≤0.1
金霉素(chlortetracycline)	≤0.1
四环素(tetracycline)	不得检出(≤0.05)
磺胺类(以总量计)(sulfonamides)	不得检出(≤0.005)
氯霉素(chloramphenicol)	不得检出(≤0.000 3)
呋喃唑酮(furazolidone)	不得检出(≤0.001)
恶喹酸(oxilinic acid)	不得检出(≤0.04)

表 2（续）

项 目	指 标
己烯雌酚(diethylstilbestrol)	不得检出(≤0.000 6)
孔雀石绿(malachite green)	不得检出(≤0.002)
注:农药、兽药最高残留限量和污染物限量应符合国家相关规定。	

4 试验方法

4.1 感官

在光线充足、无异味环境、能保证龟鳖正常活动的温度条件下进行。将鳖腹部朝上,背部朝下放置于白瓷盘中,数秒钟内立即翻正,视为体质健壮,否则体质弱;用手拉龟鳖的后腿,有力回缩的视为体质健壮,否则体质弱;用手将龟鳖头和颈部拉出背甲外,能迅速缩回甲内的视为体质健壮;若颈部粗大,不易缩回甲内的为病龟鳖;用手轻压腹甲,腹部皮肤向外膨胀的为浮肿龟鳖或脂肪肝病龟鳖。

4.2 卫生指标

4.2.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.2.2 总汞、甲基汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.2.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.2.5 铬

按 GB/T 5009.123 的规定执行。

4.2.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定执行。

4.2.7 敌百虫

按 SN 0125 的规定执行。

4.2.8 土霉素、金霉素、四环素

按 SC/T 3015 的规定执行。

4.2.9 磺胺类

按 SN 0208 的规定执行。

4.2.10 氯霉素

按 SC/T 3018 的规定执行。

4.2.11 呋喃唑酮

按 SC/T 3022 的规定执行。

4.2.12 恶喹酸

按 SC/T 3303 的规定执行。

4.2.13 己烯雌酚

按 SC/T 3020 的规定执行。

4.2.14 孔雀石绿

按 SC/T 3021 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

按同时捕捞、同一来源(同一养殖池或同一养殖场)的龟鳖为同一检验批次。

5.2 抽样

活体抽样:按 NY/T 896 的规定执行。同类样本个数不得少于 3 个。

5.3 检验分类

5.3.1 交收检验

每批产品应进行出场(厂)检验。出场(厂)检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目按本标准 3.3 的要求逐项检验。

5.3.2 型式检验

对本标准中 3.3、3.4 的规定的全部要求进行检验。一般情况下,同一类产品的型式检验每年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 国家产品质量监督检验机构或主管部门提出型式检验要求;
- c) 更改主要饲料或关键养殖方式;
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- e) 新建养殖场(厂)或生产环境发生较大变化;
- f) 养殖产品正常生产时,每一养殖周期至少一次型式检验;捕捞产品,在同一区域捕捞的产品至少一次型式检验。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准要求时,判为合格品。

5.4.2 感官检验有三项不符合或有严重病灶的,则为不合格品,不必再进行卫生指标的检测。

5.4.3 检验结果有一项指标不合格时,应重新自同批产品中加倍抽样进行复验,以复验为准,仍不合格的,则判该批为不合格品。

6 标签和标志

标签按 GB 7718 的规定执行,应标明产品名称、产地、生产单位和地址、出场(厂)日期、批号和产品标准号。应正确标注绿色食品标志。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 NY/T 658 的要求。活体采用小布袋、麻袋、竹筐、木箱、塑料箱和塑料桶等。包装容器应坚固、洁净、无毒和无异味,并具有良好的排水、透气条件,箱内垫充物应清洗、消毒、无污染。

7.1.2 活体装运前应停食 1 d~2 d。

7.1.3 活体包装,每只应固定隔离,避免相互挤压、撕咬。常用包装方法有:

——小布袋、麻袋包装:取与龟鳖大小相近的小布袋,1 只小布袋装 1 只龟鳖,扎紧袋口,再放入其他容器或布袋中,每袋重约 20 kg;

——竹筐、木箱和塑料箱包装:装运前,容器底部先垫一层无毒的新鲜水草,装上一层龟鳖,再铺一层水草,固紧封盖,严防龟鳖逃跑,一般可装 3 层~5 层,重约 20 kg;

——特制箱子,分隔包装:箱子周围有出水孔及透气孔,运输途中应适当淋水,保持龟鳖湿润。夏

季运输时,箱内上方存放冰块降温,降温用冰符合 SC/T 9001 的规定。

7.2 运输

活的龟鳖运输应用冷藏车或其他有降温装置的运输设备。运输工具在装活体前应清洗,并用高锰酸钾溶液消毒,做到洁净、无毒、无异味,严防运输污染。

运输途中,应有专人管理,随时检查运输包装情况,观察温度和水草(垫充物)的湿润程度,一般每隔数小时应淋水 1 次,以保持龟鳖皮肤湿润。淋水的水质应符合 NY/T 391 的规定。

7.3 贮存

活的龟鳖可在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱等水体中暂养,暂养用水应符合 NY/T 391 的规定。

贮存过程中应轻运轻放,避免挤压与碰撞,并不得脱水;贮运过程中应严防蚊子叮咬、曝晒。

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1051—2014
代替 NY/T 1051—2006

绿色食品 枸杞及枸杞制品

Greed food—Wolfberry and its products

2014-10-17 发布

2015-01-01 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 1051—2006《绿色食品 枸杞》。与 NY/T 1051—2006 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 适用范围增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞原粉;
- 术语和定义增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞干果、枸杞原粉;
- 产地环境和生产过程增加了相关要求;
- 感官指标增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞原粉相关要求;
- 修改了理化指标,增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞原粉相关要求;
- 修改了安全指标,删除了六六六、滴滴涕、敌敌畏、乐果、马拉硫磷、甲拌磷、对硫磷、久效磷、三氯杀螨醇项目,增加了多菌灵、吡虫啉、啉虫脒、氯氟氰菊酯、三唑酮、唑螨酯、苯醚甲环唑、三唑磷、阿维菌素、哒螨灵项目及其限量;
- 修改了微生物指标,增加了大肠菌群项目及其限量;
- 修改了净含量的相关要求;
- 删除了试验方法,将检测方法 with 指标列表合并;
- 修改了检验规则;
- 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:农业部枸杞产品质量监督检验测试中心、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所。

本标准主要起草人:张艳、苟金萍、王晓菁、李淑玲、苟春林、姜瑞、王彩艳、单巧玲、王晓静、赵银宝。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1051—2006。

绿色食品 枸杞及枸杞制品

1 范围

本标准规定了绿色食品枸杞及枸杞制品的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品枸杞及枸杞制品(包括枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞干果、枸杞原粉)。

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/T 191 包装储运图示标志

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 4789.36 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/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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量测定方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 18672—2002 枸杞(枸杞子)

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/T 23200 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 488 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法

GB/T 23201 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法

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 393 绿色食品 农药使用准则

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

SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程

SN/T 1973 进出口食品中阿维菌素残留量的检测方法 高效液相色谱—质谱/质谱法

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

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

枸杞鲜果 **fresh wolfberry**

野生或人工栽培,经过挑选、预冷、冷藏和包装的新鲜枸杞产品。

3.2

枸杞原汁 **wolfberry juice**

以枸杞鲜果为原料,经过表面清洗、破碎、均质、杀菌、灌装等工艺加工而成的枸杞产品。

3.3

枸杞干果 **dried wolfberry**

以枸杞鲜果为原料,经预处理后,自然晾晒、热风干燥、冷冻干燥等工艺加工而成的枸杞产品。

3.4

枸杞原粉 **wolfberry powder**

以枸杞干果为原料,经研磨、粉碎等工艺加工而成的粉状枸杞产品。

3.5

不完善粒 **imperfect dried berry**

破碎粒、未成熟粒、油果尚有使用价值的枸杞颗粒为不完善粒。

3.6

破碎粒 **broken dried berry**

失去部分达颗粒体积 1/3 以上的颗粒。

3.7

未成熟粒 **immature berry**

颗粒不饱满,果肉少而干瘪,颜色过淡,明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.8

油果 **over-mature or mal-processed dried berry**

成熟过度或雨后采摘的鲜果因烘干或晾晒不当,保管不好,颜色变褐,明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.9

无使用价值颗粒 **non-consumable berry**

虫蛀、病斑、霉变粒为无使用价值的颗粒。

3.10

粒度 **granularity**

50 g 枸杞所含颗粒的个数。

4 要求

4.1 产地环境

枸杞人工栽培或野生枸杞的产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 原料

枸杞制品加工原料应符合绿色食品质量安全要求。

4.3 生产过程

枸杞生产过程中农药使用应符合 NY/T 393 的规定;食品添加剂使用应符合 NY/T 392 的规定;加工过程应符合 GB 14881 的规定。