

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5186—2002

---

## 无公害食品 干制金针菜

2002-07-25 发布

2002-09-01 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。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(杨凌)、西北农林科技大学、甘肃省庆阳地区供销合作社。

本标准主要起草人：刘兴华、宋治军、罗安伟、寇莉苹、任亚梅、安继儒、刘翀辉。

# 无公害食品 干制金针菜

## 1 范围

本标准规定了无公害食品干制金针菜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于无公害食品干制金针菜。

## 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 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

## 3 要求

### 3.1 感官

干制金针菜色泽淡黄或棕黄色，乌嘴品种允许菜头呈褐色；条身较紧凑，粗细和长短基本一致，无虫蛀和霉变；肉质比较肥厚，手感比较柔韧，手握成团，手松后能自然伸展开；嗅之有金针菜固有的气味，无异味；感官缺陷菜（油条菜、青条菜、开花菜和带梗菜）总质量 $\leq 2.5\%$ ，杂质质量 $\leq 0.5\%$ 。

### 3.2 含水量

干制金针菜的含水量 $\leq 15\%$ 。

### 3.3 卫生

干制金针菜的卫生要求应符合表1的规定。

表1 干制金针菜的卫生要求

单位为毫克每千克

序号	项目	指标
1	乐果(dimethoate)	$\leq 1$
2	敌百虫(trichlorfon)	$\leq 0.1$
3	敌敌畏(dichlorvos)	$\leq 0.2$
4	多菌灵(carbendazim)	$\leq 0.5$

表 1(续)

单位为毫克每千克

序 号	项 目	指 标
5	二氧化硫(以 SO <sub>2</sub> 计)	≤100
6	亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计)	≤4
7	砷(以 As 计)	≤0.5
8	铅(以 Pb 计)	≤0.2
9	汞(以 Hg 计)	≤0.01
10	镉(以 Cd 计)	≤0.05

注 1: 出口产品按进口国的要求检测。

注 2: 根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高毒农药不得在加工中使用。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检测

色泽、形态、质地用目测法检测;气味和异味用嗅的方法检测。

### 4.2 含水量的检测

按 GB/T 5009.3 规定执行。

### 4.3 卫生要求的检测

#### 4.3.1 乐果、敌百虫、敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

#### 4.3.2 多菌灵

按 GB/T 5009.38 规定执行。

#### 4.3.3 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定执行。

#### 4.3.4 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定执行。

#### 4.3.5 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 4.3.6 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

#### 4.3.7 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

#### 4.3.8 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 检验分类

#### 5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考察,即对本标准规定的全部指标进行检验。有下列情形之一者,应进行型式检验。

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- 加工工艺、生产条件发生较大变化。

### 5.1.2 交收检验

每批货物交收前,交易双方要进行交收检验。交收检验内容包括货物的感官、标志、包装及交易双方协商的其他检验内容。检验合格后并附合格证方可交收。

### 5.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 规定执行。

### 5.3 判定规则

#### 5.3.1 缺陷的检测

每批受检金针菜抽样检验时,对不符合感官要求的缺陷金针菜做逐项记录,如果同一根金针菜上同时存在多种缺陷时,以一种缺陷计算。不合格品的百分含量按式(1)计算。

$$X = \frac{m_1}{m} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

$X$ ——有缺陷样品的百分含量, %;

$m_1$ ——有缺陷样品的质量,单位为千克(kg);

$m$ ——检验样品的总质量,单位为千克(kg)。

#### 5.3.2 限度范围

a) 每批次受检样品的不合格率,按其所检单位(箱、袋、包、千克)的平均值计算,其值不得超过规定限度;

b) 同一批次受检样品总不合格率不超过 3%,单件样品不合格率不超过 6%;

c) 每批次受检样品的卫生指标有一项不合格,或检出国家禁用农药,则该批次产品不合格。

#### 5.3.3 复检

对货物的标志、净含量、包装及含水量等检验结果存在争议时,可对争议项目进行一次复检;感官和卫生要求检验不合格不得进行复检;复检以一次为限。

## 6 标志

包装上标志应符合 GB 7718 规定。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

应采用防潮包装,包装材料应干燥、卫生、无毒、无污染。

包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的质量应不低于包装外标志的质量。根据感官缺陷计算的结果,确定所抽取样品缺陷的百分含量,并检查与包装外说明是否一致。

### 7.2 运输

产品在运输中严禁日晒、雨淋,要防潮,运输工具必须清洁卫生,不得与有毒、有害、潮湿物品混装、混运。

### 7.3 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风条件下贮存,贮存温度最好控制在 15℃ 以下。垛下应有防潮垫,严禁与地面直接接触。不能与易燃、腐蚀、有毒、有害、潮湿物品共同贮存。

中华人民共和国农业  
行业标准  
无公害食品 干制金针菜

NY 5186—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

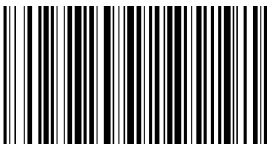
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 9 千字  
2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷  
印数 1—3 000

\*

书号: 155066·2-14669 定价 8.00 元

网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



NY 5186-2002