

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5184—2002

无公害食品 脱水蔬菜

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 脱水蔬菜

NY 5184—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 10 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: 155066·2-14667 定价 8.00 元

网址 www.bzcs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

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(济南)、中国果蔬研究中心、农业部农产品质量监督检验测试中心(杭州)、山东省乡镇企业局。

本标准主要起草人：任凤山、柳琪、滕葳、张海松、郭栋梁、赵燕申、崔春红、刘会友、谷晓红。

无公害食品 脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了无公害食品脱水蔬菜的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于无公害食品脱水蔬菜。

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 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.33 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 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国农药管理条例

3 要求

3.1 感官

3.1.1 外观

要求整齐、均匀、无碎屑，无霉变、无病虫害、无杂质。对片状干制品要求片型完整，片厚基本均匀，干片稍有圈曲或皱缩，但不能严重弯曲，无碎片；对块状干制品要求大小均匀，形状规则；对粉状产品要求粉体细腻，粒度均匀，不粘结。

3.1.2 色泽

应与原有蔬菜色泽相近，色泽一致。

3.1.3 气味

具有原有蔬菜的气味，无异味。

3.1.4 限度

每批样品中感官要求总不合格品百分率不应超过 5%。

3.1.5 主要缺陷

病虫害、霉变、异味、杂质为主要缺陷。

3.2 含水量

粉状脱水蔬菜的含水量 $\leq 6\%$ (质量分数),其他脱水蔬菜的含水量 $\leq 8\%$ (质量分数)。

3.3 卫生

无公害食品脱水蔬菜卫生应符合表 1 的规定。

表 1 无公害食品脱水蔬菜卫生指标

序号	项目	指标
1	砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
2	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
3	镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
4	汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.01
5	亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)/(mg/kg)	≤ 4
6	亚硫酸盐(以 SO_2 计)/(mg/kg)	≤ 100
7	细菌总数/(个/g)	$\leq 100\ 000$
8	大肠菌群/(个/100 g)	$\leq 10\ 000$

注 1: 出口产品按双方协议要求检测。

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蔬菜生产中使用。

4 试验方法

4.1 感官的检测

4.1.1 称取混合后样品 200 g 于白搪瓷盘内。品种外观、色泽、杂质等用目测法检测。

4.1.2 气味的检测

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 卫生指标的检测

4.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

4.3.2 铅

GB/T 5009.12 规定执行。

4.3.3 镉

GB/T 5009.15 规定执行。

4.3.4 汞

GB/T 5009.17 规定执行。

4.3.5 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定执行。

4.3.6 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

4.3.7 细菌总数

按 GB 4789.2 规定进行。

4.3.8 大肠菌群

按 GB 4789.3 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核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括感官、标签和包装。检验合格并附合格证后方可交收。

5.2 组批规则

5.2.1 同产地、同批生产的脱水蔬菜作为一个检验批次。

5.2.2 检验单与货物不符,应由生产单位整理后再行抽样。

5.3 抽样方法

5.3.1 按 GB/T 8855 规定执行。

5.3.2 检验单填写的项目应与实货相符,凡与实货不符、包装容器损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

5.4 包装检验

按本标准第 7 章规定执行。

5.5 判定规则

5.5.1 每批受检脱水蔬菜抽样检验时,对不符合感官要求的脱水蔬菜做各项记录。如果一个样品同时出现多种缺陷,选择一种主要的缺陷,按一个残次品计算。不合格品的百分率按式(1)计算,计算结果精确到小数点后一位。

$$X(\%) = \frac{m_1}{m_2} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X ——单项不合格百分率, %;

m_1 ——单项不合格样品质量,单位为克(g);

m_2 ——检验样品的质量,单位为克(g)。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

5.5.2 限度范围:每批受检样品,不合格率按其所检单位(如每袋、每箱)的平均值计算,其值不得超过所规定限度。

同一批次某件样品不合格品百分率超过规定的限度时,为避免不合格率变异幅度太大,规定如下:规定限度总计不超过 5%,则任何包装不合格品百分率的上限不得超过 10%。

5.5.3 卫生指标有一项不合格或检出蔬菜禁用的农药,该批次产品为不合格。

5.5.4 复验:该批次样本标签、包装、净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复验一次。感官和卫生指标检测不合格不进行复验。

6 标签

按 GB 7718 规定执行。

中空纤维反渗透组件出厂时应有标志,标志内容包括:

- 产品名称、型号和规格;
- 产品的执行标准号;
- 产品编号;
- 生产企业的名称、详细地址;
- 生产日期。

8.2 使用说明书

8.2.1 使用说明书的编写应符合 GB 9969.1 的规定。

8.2.2 使用说明书应对下列内容作出规定:

- 进水水质;
- 进水温度;
- 回收率;
- 操作压力;
- 中空纤维反渗透膜材质;
- 清洗液的配方及清洗工艺;
- 保护液、防冻剂的配制和使用;
- 其他需要用户了解的信息。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 中空纤维反渗透组件外壳及接口处应给予保护性包扎。

9.1.2 中空纤维反渗透组件采用木箱或其他坚固箱体包装,并在箱内固定。

9.1.3 包装箱内应附有产品使用说明书。

9.1.4 在包装箱侧面,按 GB 191 的规定给予标志。

9.2 运输

中空纤维反渗透组件的运输、装卸过程中不应受到剧烈的撞击、抛掷及重压。

9.3 贮存

9.3.1 中空纤维反渗透组件内应始终保持湿润。

9.3.2 存放 5 天以上时,应加入保护液,寒冷地带应加防冻剂或者二者均加(保护液、防冻剂的配制和使用,按产品使用说明书规定)。

9.3.3 堆放地应清洁、平整、远离热源。堆放高度不得超过 0.5 m。

9.3.4 不宜长期存放,若需较长时间存放,每 3 个月应更换一次保护液。

9.3.5 处于装置中的中空纤维反渗透组件暂不使用时,应进行保护性运转:夏季每天 1 h,冬季每两天 1 h。

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14667

定价: 8.00 元

*

科目 628—472