



中国农业标准经典收藏系列

# 最新 中国绿色食品标准

The Latest Green Food Standard of China

2010 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

2010 版

下

中国绿色食品发展中心 编

中国农业出版社

# 目 录

## 第三部分 绿色食品产品标准

NY/T 894—2004	绿色食品 莜麦	471
NY/T 895—2004	绿色食品 高粱	477
NY/T 897—2004	绿色食品 黄酒	485
NY/T 898—2004	绿色食品 含乳饮料	493
NY/T 899—2004	绿色食品 冷冻饮品	501
NY/T 900—2007	绿色食品 发酵调味品	511
NY/T 901—2004	绿色食品 香辛料	519
NY/T 902—2004	绿色食品 瓜子	527
NY/T 1039—2006	绿色食品 淀粉及淀粉制品	535
NY/T 1040—2006	绿色食品 食用盐	543
NY/T 1041—2010	绿色食品 干果	549
NY/T 1042—2006	绿色食品 坚果	557
NY/T 1043—2006	绿色食品 人参和西洋参	563
NY/T 1044—2007	绿色食品 藕及其制品	571
NY/T 1045—2006	绿色食品 脱水蔬菜	577
NY/T 1046—2006	绿色食品 烤烤食品	583
NY/T 1047—2006	绿色食品 水果、蔬菜罐头	591
NY/T 1048—2006	绿色食品 笋及笋制品	599
NY/T 1049—2006	绿色食品 薯芋类蔬菜	611
NY/T 1050—2006	绿色食品 龟鳖类	617
NY/T 1051—2006	绿色食品 枸杞	625
NY/T 1052—2006	绿色食品 豆制品	633
NY/T 1053—2006	绿色食品 味精	641
NY/T 1323—2007	绿色食品 固体饮料	649
NY/T 1324—2007	绿色食品 芥菜类蔬菜	655
NY/T 1325—2007	绿色食品 芽苗类蔬菜	661
NY/T 1326—2007	绿色食品 多年生蔬菜	667
NY/T 1327—2007	绿色食品 鱼糜制品	673
NY/T 1328—2007	绿色食品 鱼罐头	681
NY/T 1329—2007	绿色食品 海水贝	689
NY/T 1330—2007	绿色食品 方便主食品	697
NY/T 1405—2007	绿色食品 水生类蔬菜	705
NY/T 1406—2007	绿色食品 速冻蔬菜	711
NY/T 1407—2007	绿色食品 速冻预包装面米食品	717

NY/T 1506—2007	绿色食品 食用花卉	725
NY/T 1507—2007	绿色食品 山野菜	731
NY/T 1508—2007	绿色食品 果酒	739
NY/T 1509—2007	绿色食品 芝麻及其制品	745
NY/T 1510—2007	绿色食品 麦类制品	753
NY/T 1511—2007	绿色食品 膨化食品	761
NY/T 1512—2007	绿色食品 生面食、米粉制品	769
NY/T 1513—2007	绿色食品 畜禽可食用副产品	775
NY/T 1514—2007	绿色食品 海参及制品	783
NY/T 1515—2007	绿色食品 海蜇及制品	791
NY/T 1516—2007	绿色食品 蛙类及制品	799
NY/T 1709—2009	绿色食品 藻类及其制品	807
NY/T 1710—2009	绿色食品 水产调味品	815
NY/T 1711—2009	绿色食品 辣椒制品	823
NY/T 1712—2009	绿色食品 干制水产品	831
NY/T 1713—2009	绿色食品 茶饮料	839
NY/T 1714—2009	绿色食品 婴幼儿谷粉	847
NY/T 1884—2010	绿色食品 果蔬粉	855
NY/T 1885—2010	绿色食品 米酒	863
NY/T 1886—2010	绿色食品 复合调味料	871
NY/T 1887—2010	绿色食品 乳清制品	881
NY/T 1888—2010	绿色食品 软体动物休闲食品	887
NY/T 1889—2010	绿色食品 烘炒食品	895
NY/T 1890—2010	绿色食品 蒸制类糕点	903

## 第四部分 绿色食品包装、贮运标准

NY/T 658—2002	绿色食品 包装通用准则	913
NY/T 1056—2006	绿色食品 贮藏运输准则	921

## 第五部分 其他标准

NY/T 896—2004	绿色食品 产品抽样准则	927
NY/T 1055—2006	绿色食品 产品检验规则	935

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 894—2004

## 绿色食品 荞麦

Green food—Buckwheat

2005-01-04 发布

2005-02-01 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。

本标准起草单位：绿色食品中国科学院沈阳食品监测中心。

本标准主要起草人：王颜红、邱大为、李丽君、杨玉兰、武志杰。

## 绿色食品 荞麦

### 1 范围

本标准规定了绿色食品荞麦的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于绿色食品荞麦。

### 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 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮食、油料检验 容重测定法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**容重 weight per volume**

荞麦子粒在一定容积内的重量,以 g/L 表示。

#### 3.2

**不完善粒 unsound kernel**

不完善但尚有食用价值的颗粒,包括下列几种:

##### 3.2.1

**虫蚀粒 insect bored kernel**

被虫蛀蚀,伤及胚或胚乳的颗粒。

## 3.2.2

**破损粒 broken kernel**

脱掉果皮的完整子实及子粒压扁、破碎伤及胚乳的颗粒。

## 3.2.3

**霉变粒 mildew kernel**

粒面生霉或胚乳变质的颗粒。

## 3.2.4

**病斑粒 disease spot kernel**

粒面带有病斑并伤及胚乳的颗粒。

## 3.2.5

**生芽粒 germinated kernel**

芽或幼根突破种皮的颗粒。

## 3.3

**苦荞 bitter buckwheat**

比正常荞麦粒小,棱角钝、粒色灰暗、无光泽、粒面粗糙、皮层不易脱落。

## 3.4

**杂质 impurity**

无食用价值的物质。

**4 分类**

根据荞麦的颗粒大小,分为两类:

4.1 大粒荞麦,也称大棱荞麦。留存在 $\phi 5.0\text{ mm}$ 圆孔筛上部分超过5.0%者,其粒色多为茶褐色和深褐色。

4.2 小粒荞麦,也称小棱荞麦。留存在 $\phi 5.0\text{ mm}$ 圆孔筛上部分在5.0%以下(含5.0%)者,其粒色多为灰褐色和黑褐色。

**5 要求****5.1 产地环境**

应符合NY/T 391的要求。

**5.2 原料**

应符合绿色食品荞麦生产操作技术规程和NY/T 393、NY/T 394的要求。

**5.3 感官**

具有荞麦固有的色泽和气味。

**5.4 理化指标**

应符合表1的规定。

**表1 理化指标**

容重,g/L		不完善粒,%	苦荞,%	杂质,%	水分,%
大粒荞麦	小粒荞麦	$\leq 3.0$	$\leq 2.0$	$\leq 1.5$	$\leq 14.5$
$\geq 625$	$\geq 665$				

## 5.5 卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
汞, mg/kg	≤0.01
镉, mg/kg	≤0.05
砷, mg/kg	≤0.4
铅, mg/kg	≤0.2
氟, mg/kg	≤1.0
敌敌畏(dichlorvos), mg/kg	≤0.05
乐果(dimethoate), mg/kg	≤0.02
马拉硫磷(malathion), mg/kg	≤1.5
对硫磷(parathion), mg/kg	不得检出(≤0.01)
磷化物(以 PH <sub>3</sub> 计), mg/kg	不得检出
氰化物(以 CN <sup>-</sup> 计), mg/kg	不得检出
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5

## 6 试验方法

### 6.1 色泽、气味

按 GB/T 5492 的规定执行。

### 6.2 容重

按 GB/T 5498 的规定执行。

### 6.3 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 的规定执行。

### 6.4 大小粒测定、苦荞

按 GB/T 10458 的规定执行。

### 6.5 水分

按 GB/T 5497 的规定执行。

### 6.6 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

### 6.7 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

### 6.8 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

### 6.9 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

### 6.10 氟

按 GB/T 5009.18 的规定执行。

### 6.11 敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

## 6.12 磷化物、氟化物

按 GB/T 5009.36 的规定执行。

## 6.13 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产基地、同一品种的荞麦，经加工包装出厂的产品为同一批次产品。

### 7.2 抽样

按 GB 5491 的规定执行，样品量不得少于 3 kg。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 交收检验

交收检验为感官和理化指标的全部项目。检验合格并附合格证的产品方可交收。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验内容包括感官、理化指标、卫生指标的全部项目。有下列情况之一则进行型式检验：

- a) 申请绿色食品认证的产品；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 前后两次交收检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验的要求时。

### 7.4 判定规则

#### 7.4.1 交收检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，判为合格品。

#### 7.4.2 理化指标如有一项不符合本标准要求，可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准要求时，判为不合格品。

#### 7.4.3 感官、卫生指标如有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

## 8 标志、标签

### 8.1 标志

产品均应标注绿色食品标志，具体标注方法按绿色食品标志有关规定执行。

### 8.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

## 9 包装、运输和贮存

### 9.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

### 9.2 运输

运输用的车辆、工具、铺垫物、防雨设施应清洁、干燥，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

### 9.3 贮存

产品贮存库房应通风良好，保持干燥、清洁。包装件码放应距地、墙 20 cm 以上，不应与有腐蚀性、易受潮、发霉、有毒、有害、有异味的货物共同堆放，防虫防鼠。

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 895—2004

## 绿色食品 高粱

Green food—Sorghum

2005-01-04 发布

2005-02-01 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。

本标准起草单位:农业部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)。

本标准主要起草人:廖辉、程爱华、马永华、张晓波、陈国友、任红波。

## 绿色食品 高粱

### 1 范围

本标准规定了绿色食品高粱的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品高粱。

### 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 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB 5491 粮食、油料检验 扣样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮食、油料检验 容重测定法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 15686 高粱中单宁含量的测定
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### **容重 test weight**

粮食子粒在单位容积内的质量,以 g/L 表示。

#### 3.2

##### **不完善粒 unsound grain**

不完善但尚有实用价值的颗粒,包括以下几种:

#### 3.2.1

**病斑粒 diseased grain**

粒面有病斑,伤及胚或胚乳的子粒。

3.2.2

**虫蚀粒 insect bored grain**

被虫蛀蚀,伤及胚或胚乳的子粒。

3.2.3

**破碎粒 broken grain**

子粒破碎,伤及胚或胚乳的子粒。

3.2.4

**霉变粒 mildew grain**

粒面生霉或胚乳变色变质的子粒。

3.2.5

**生芽粒 sprouted grain**

芽或幼根突破种皮、果皮的子粒。

3.3

**杂质 impurity**

通过直径为 2.0 mm 圆孔筛和无使用价值的物质。

**4 分类**

根据高粱产品的不同用途分为以下两类。

**4.1 食用高粱**

供人类食用的高粱。

**4.2 酿造用高粱**

用于酿造工业原料的高粱。

**5 要求****5.1 环境**

产地环境应符合 NY/T 391 的规定,农药使用应符合 NY/T 393 的规定。

**5.2 感官**

应具有高粱固有的色泽和气味,无异味。

**5.3 理化指标**

应符合表 1 的规定。

**表 1 理化指标**

项 目	食用高粱	酿造用高粱
单宁, %	≤0.4	≤1.5
容重, g/L		≥720
不完善粒, %		≤3.0
杂质, %		≤1.0
水分, %	9省、自治区≤14.5,一般地区≤13.5	
注:9省、自治区指黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古、山西、宁夏、新疆、青海、甘肃;一般地区指9省、自治区以外的省、自治区、直辖市。		

## 5.4 卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
砷, mg/kg	≤0.4
汞, mg/kg	≤0.01
铅, mg/kg	≤0.2
镉, mg/kg	≤0.05
氟, mg/kg	≤1.0
马拉硫磷(malathion), mg/kg	≤1.5
对硫磷(parathion), mg/kg	不得检出(≤0.01)
乐果(dimethoate), mg/kg	≤0.02
甲萘威(carbaryl), mg/kg	≤5.0
克百威(carbofuran), mg/kg	不得检出(≤0.05)
抗蚜威(pirimicarb), mg/kg	≤0.05
磷化物(以 PH <sub>3</sub> 计), mg/kg	不得检出
氰化物(以 HCN 计), mg/kg	不得检出
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5

## 6 试验方法

### 6.1 感官

按照 GB/T 5492 的规定执行。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 单宁

按照 GB/T 15686 的规定执行。

#### 6.2.2 容重

按照 GB/T 5498 的规定执行。

#### 6.2.3 不完善粒、杂质

按照 GB/T 5494 的规定执行。

#### 6.2.4 水分

按照 GB/T 5497 的规定执行。

### 6.3 卫生指标

#### 6.3.1 砷

按照 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 6.3.2 梅

按照 GB/T 5009.17 的规定执行。

#### 6.3.3 铅

按照 GB/T 5009.12 的规定执行。

#### 6.3.4 镉

按照 GB/T 5009.15 的规定执行。

### 6.3.5 氟

按照 GB/T 5009.18 的规定执行。

### 6.3.6 马拉硫磷、对硫磷、乐果

按照 GB/T 5009.20 的规定执行。

### 6.3.7 甲奈威、克百威、抗蚜威

按照 GB/T 5009.104 的规定执行。

### 6.3.8 磷化物、氰化物

按照 GB/T 5009.36 的规定执行。

### 6.3.9 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按照 GB/T 5009.22 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一产地、同一品种的高粱,经加工包装出厂的产品为同一批次产品。

### 7.2 抽样

按照 GB 5491 的规定执行,样品量不少于 3 kg。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 交收检验

交收检验内容包括包装、标志、标签、感官要求及理化要求的项目。检验合格并附合格证的产品方可交收。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核,即对本标准规定的感官要求、理化要求、卫生要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 前后两次抽样检测结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

### 7.4 判定规则

7.4.1 受检产品的感官指标、理化指标和卫生指标均符合本标准要求时,则判定该批产品为合格产品。

7.4.2 理化指标有一项不合格时可申请复检一次,复检样品应在产品中加倍抽样,以复检结果为最终检验结果;理化指标有两项以上不合格时不得复检;感官指标和卫生指标不得复检。

## 8 标志和标签

### 8.1 标志

包装上应标注绿色食品标志,具体标注办法按绿色食品标志设计的有关规定执行。

### 8.2 标签

标签的标注应符合 GB 7718 的规定。

## 9 包装、运输和贮存

### 9.1 包装

应符合 NY/T 658 的有关规定。所有包装材料应清洁、卫生、干燥、无毒、无异味,符合食品卫生要求。

## 9.2 运输

运输工具、车辆应清洁、卫生、干燥,运输过程中应遮盖,防雨防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。

## 9.3 贮存

贮存库房应避光、干燥、清洁、通风良好,无虫害及鼠害。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。

---