

TO

最新 THE LATEST

**食品安全质量鉴别
与国家检验标准全书**

A Complete Book on Quality-identification
& National-inspection Standard on Food-safety

主编：赵宝玉



中国致公出版社

最新食品安全 质量鉴别与国家检验标准全书

主编 赵宝玉

第二卷

中国致公出版社

第六篇

中华人民共和国食品安全标准

第一章 中华人民共和国食品原料及产成品标准

绿色食品白砂糖

NY/T422 - 2000

中华人民共和国农业部 2000 - 12 - 22 批准

2001 - 04 - 01 实施

1、范围

本标准规定了绿色食品白砂糖的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以甘蔗为原料生产的 A 级绿色食品白砂糖。

2、引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB317 - 1998 白砂糖

GB4789.2 - 1994 食品卫生微生物学检验菌落总数测定

GB4789.3 - 1994 食品卫生微生物学检验大肠菌群测定

GB4789.4 - 1994 食品卫生微生物学检验沙门氏菌检验

GB4789.5 - 1994 食品卫生微生物学检验志贺氏菌检验

GB4789.10 - 1994 食品卫生微生物学检验金黄色葡萄球菌检验

GB4789.11 - 1994 食品卫生微生物学检验溶血性链球菌检验

GB/T5009.38 - 1996 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T5009.55 - 1996 食糖卫生标准的分析方法

GB5749 - 1985 生活饮用水卫生标准

GB7718 - 1994 食品标签通用标准 N

Y/T391 - 2000 绿色食品产地环境技术条件 3 定义

3、本标准采用下列定义

3.1 绿色食品 greenfood

见 NY/T391 - 2000 中 3.1。

3.2A 级绿色食品 Agrade greenfood

见 NY/T391 - 2000 中 3.3。

4、要求

4.1 甘蔗产地环境要求

应符合 NY/T391 的规定。

4.2 原料要求

水应符合 GB5749 的规定。

4.3 感官要求

4.3.1 白砂糖晶粒均匀,粒度在下列范围内应不少于 80%:

粗粒砂糖:0.8~2.5mm;

大粒砂糖:0.63~1.6mm;

中粒砂糖:0.45~1.25mm;

幼粒砂糖:0.28~0.8mm。

4.3.2 晶粒或其水溶液味甜、纯正无异味。

4.3.3 晶粒干燥、洁白、有光泽。

4.4 理化要求

理化要求

应符合表 1 规定。

4.5 卫生要求

卫生要求应符合表 2 规定。

4.6 生物学要求

生物学要求应符合表 3 规定。

5、试验方法

5.1 粒度、蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度及不溶于水杂质的测定按 GB317 规定执行。

5.2 砷、铅、铜、二氧化硫按 GB/T5009.55 规定的方法测定。

5.3 多菌灵按 GB/T5009.38 规定的方法测定。

5.4 菌落总数按 GB4789.2 规定的方法检验。

5.5 大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法检验。

5.6 致病菌按 GB4789.4、GB4789.5、GB4789.10 及 GB4789.

按规定的方法检验。

5.7 螨按 GB317 规定的方法检验。

6、检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 取样方法

每分离一罐糖膏为一个编号,在称量包装时,连续采样约 5kg,放在带盖的容器中,混匀后为编号样品。该样品除供编号分析之用外,另取 0.5kg 放在带盖的容器中,积累 24h 后为日集合样品。

取 1.5kg 每编号样品(或日集合样品),用双层食品级塑料袋密封包装或磨砂口玻璃瓶盛装,标明产品编号、生产日期、全批包数,于通风干燥低温的环境中保存,供工厂自检及质量监

督检验之用,经供收双方认可,可作为仲裁留样。

6.1.2 生产厂应保证产品质量稳定,每编号样品可按生产的实际情况进行指标的抽检,日集合样品检验全部理化指标。

6.1.3 有下列情况之一时,应进行感官指标、理化指标及生物学指标的检验,检验结果作为对产品质量的全面考核。

- a) 生产期开始或洗机后恢复生产;
- b) 正常生产前期、中期、整个生产期集合样;
- c) 交收检验出现不合格;
- d) 质量监督机构提出型式检验。

6.2 交收检验

6.2.1 每一次交货的白砂糖为一个交付批,每批糖必须附有生产厂的产品合格证,收货方凭合格证收货,但有权在交付现场提出抽检。

6.2.2 每个交付批的白砂糖为一个检验批。

6.2.3 发生争议需抽检时,可现场由交收双方代表共同从检验批中任意取 10 个糖包,然后从每个糖包中取出约 1kg 有代表性样品。将 10 个样品掺和混匀后,再用四分法取出 5kg 样品送仲裁机构检验,结果即为出厂产品的平均质量。

6.2.4 抽检和仲裁检验的检验项目由交收双方议定。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果中有指标不符合本标准要求时,除生物学指标不得复检外,其他不合格指标可在同一检验批中抽两倍样品复检,以复检结果作为最后检验结果。

6.3.2 全部项目均符合指标要求,判为合格,否则判为不合格。

7、标志、标签

7.1 绿色食品标志必须符合有关规定

7.2 标签

包装物的标签按 GB7718 的规定执行。

7.2.1 白砂糖保存期在 18 个月以上。

7.2.2 每批糖出厂时,由生产厂送产品合格证,运输和保管条件说明书各一份。合格证上应标注产品编号、生产日期、等级、批量和检验员。

8、包装、运输、贮存

8.1 包装

包装物采用麻袋、布袋或塑料编织袋,内必须衬以食品级塑料袋,或其他符合食品包装要求的包装袋。

8.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染,运输中应防雨、防潮、防曝晒、防污染,严禁与有毒、有害、有气味及其他会影响白砂糖质量的货物混运。

8.3 贮存

产品应贮在清洁、干燥、低温的仓库中,严禁与有毒、有害及其他易对白砂糖造成污染的物品混贮。

产品应贮放在离墙壁、暖气管、水泥柱 1m 以外、离地 0.1m 以上的防潮搁板上,出入仓时应避免骤冷骤热。

表 1 理化要求

项 目	指 标
蔗糖分	$\geq 99.7\%$
还原糖分	$\leq 0.04\%$
电导灰分	$\leq 0.04\%$
干燥失重	$\leq 0.06\%$
色值	$\leq 60\text{IU}$
混浊度	≤ 6 度
不溶于水杂质	$\leq 30\text{mg/kg}$

净含量 符合包装标示值,负偏差应符合
国家包装商品计量规定

表 2 卫生要求

项 目	指 标
砷(以 As 计)	≤ 0.3
铅(以 Pb 计)	≤ 0.5
铜(以 Cu 计)	≤ 2.0
二氧化硫(以 SO_2 计)	≤ 20 碳酸法
一氧化硫(以 SO 计)	≤ 50 亚硫酸法
多菌灵 2	≤ 0.1

表 3 生物学要求

项 目	指 标
菌落总数, cfug	≤ 200
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌	不得检出
螨	300g 白砂糖中不得检出

冬 菜 质 量 标 准

SB 98 - 80

本标准适用于以大白菜或其他叶菜为主要原料,经过腌制、发酵制成的冬菜。

- 1、感官指标 色泽正常,具有冬菜特有之香气,味鲜,咸淡适口,质柔,无杂质。
2、理化指标 见表1。

表 1

项 目	指 标
水分, g/100g 不得超过	60.00
食盐(以氯化钠计), g/100g 不得超过	11.00
砷(以砷计), mg/kg 不得超过	0.5
铅(以铅计), mg/kg 不得超过	1.0
添加剂	按添加剂标准执行
黄曲霉毒素	按黄曲霉毒素标准执行

- 3、微生物指标 见表2。

表 2

项 目	指 标
大肠菌群近似值, 个/100g 不得超过	30
致病菌	不得检出

酱菜质量标准

SB 93 - 80

本标准适用于以甜面酱或黄酱(豆酱)酱制的蔬菜制品。

- 1、感官指标 黄色或棕褐色,有酱香味,咸、甜适口,有鲜味,无异味,口脆,无杂质。
2、理化指标 见表1。

表 1

项 目	指 标			
	甜面酱酱制		黄酱酱制	
	A	B	A	B
水分,g/100g 不得超过	80.00	75.00	80.00	75.00
食盐(以氯化钠计),g/100g 不得低于	6.00	8.00	8.00	10.00
还原糖(以葡萄糖计),g/100g 不得低于	5.00		1.00	
总酸(以乳酸计),g/100g 不得超过	1.00		1.00	
氨基酸态氮(以氮计),g/100g 不得低于	0.15		0.20	
砷(以砷计),mg/kg 不得超过	0.5			
铅(以铅计),mg/kg 不得超过	1.0			

项 目	指 标
添加剂	按添加剂标准执行
黄曲霉毒素	按黄曲霉毒素标准执行

3、微生物指标 见表 2。

表 2

项 目	指 标
大肠菌群近似值,个/100g 不得超过	30
致病菌	不得检出

注:A:包括白菜类、绿叶菜类、瓜类蔬菜腌制品。

B:包括根茎类、豆类、甘蓝类、茄果类、蒜葱类蔬菜腌制品。

酱腌菜专用辅料生产工艺通用规程黄酱——常压蒸料、

竹匾制曲、常温发酵

ZB X 10068 - 86

本标准适用于以豆饼和小麦粉为原料,采用传统的常压蒸料、竹匾制曲,常温发酵,酿造而成的酱腌菜专用黄酱。

1、原料及辅料

1.1 原料

1.1.1 豆饼 含水量在 12% 以下,无霉变。黄曲霉毒素符合 GB 2761 - 81《食品中黄曲霉毒素 B1 允许量标准》的规定。

1.1.2 小麦粉 应符合 GB 2715 - 81《粮食卫生标准》的规定。

1.1.3 麦麸

1.2 辅料

1.2.1 食盐 应符合 GB 2721 - 81《食盐卫生标准》的规定。

1.2.2 种曲 以米曲霉或酱油曲霉为原始菌株制作的种曲。孢子数在 5×10^9 个/g 以上,(干基),绿色或黄绿色,有曲香,无肉眼可见其他霉菌。黄曲霉毒素符合 1.1.1 的规定。含水量在 13% 以下,手感松软

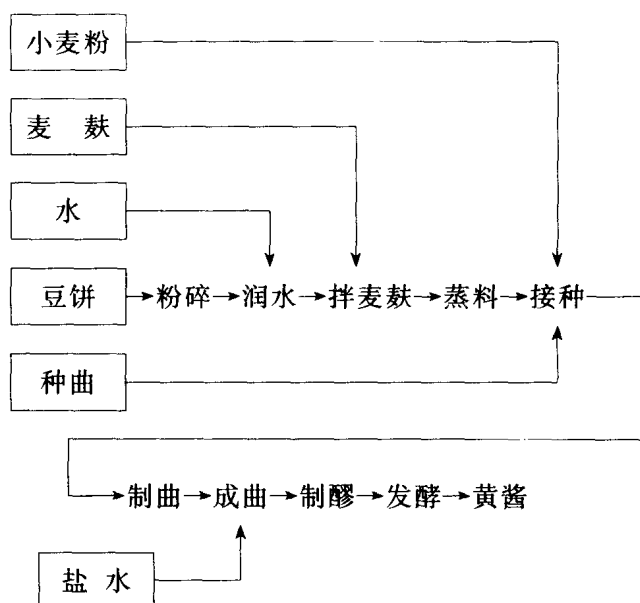
1.3 配比 制曲:豆饼 100kg,麦麸 20kg,水 100 ~ 110kg。制醪:成曲 100kg,盐水 130 ~ 140kg。

2、工艺流程

3、操作方法

3.1 粉碎 豆饼粉碎成颗粒度一般直径 5mm 左右。粉状颗粒不超过 20%。

3.2 润水 将粉碎豆饼堆积在摊场上,中间挖一凹塘。塘的直径依豆饼多少而异。掌握原则:塘沿高度不低于 30cm。按配比向凹塘中注水,注入量占豆饼重量的 90 ~ 100%。注水以



后,慢慢将塘沿豆饼扒入塘内润水,切忌流失。待豆饼润水 2h,倒入麦麸,翻拌 1~2 次,入扬渣机搅拌一次。

3.3 蒸料 将混合料平摊天甑底,厚度约 20cm。送入 $3\text{kg}/\text{cm}^2$ 汽压的蒸汽(相当 294.21kPa),待料层串气后,再加混合料。层层如此,直到满甑加盖。常压蒸 1h,焖 30min。出甑,摊凉至 40°C 以下,即熟曲料。

3.4 接种 将种曲搓散,加入 10 倍重的生小麦粉,拌均。然后,在摊凉的熟曲料表面,均匀撒上准备好的种曲及剩余的生小麦粉,再拌匀,立即进曲室,装入竹匾,送上制曲架。

3.5 制曲 制曲开始,控制曲室温度在 $25\sim 30^{\circ}\text{C}$ 、曲料品温在 $28\sim 32^{\circ}\text{C}$,经 16~17h,品温上升至 $35\sim 37^{\circ}\text{C}$,制曲一次,控制室温降到 $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 90%左右;品温不超过 37°C 。制曲周期 60h 左右。

3.6 制醪 将成曲送入露天缸池。按每 100kg 成曲注入 $20^{\circ}\text{Be}'$ 的盐水 130~140kg。从第二天开始,每天捺缸一次,连续三次,将成曲浸入盐水中。

3.7 发酵 发酵周期随制醪的季节不同而异。夏、秋季制醪 3~4 个月成熟;春、冬季制醪 6 个月左右成熟。发酵温度采用常温。天晴,日晒夜露,不加盖;阴雨,加盖。成熟后,加盖,不再晒酱。发酵管理 按照传统操作,发酵期间要经过“三翻两捺”。三翻就是转缸翻醪三次;两捺就是将面上的酱捺下去,底下的酱挤上来两次。即先后五次翻酱,使上下酱醪都受到日晒夜露,并排除发酵产生的气体。翻或捺的时间,视气温高低,每 10~20 天一次。翻和捺交叉进行。

4. 成品感官质量要求

4.1 色泽 红褐色,内外一致,有较明显光泽。

4.2 香气 有酱香和酯香气。

4.3 滋味 鲜、甜、咸。

4.4 体态 粘稠适当,不稀不泄。

附加说明:

本标准由商业部副食品局提出。

本标准由中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组及武汉市副食品调料公司起草。

本标准委托中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组负责解释。

本标准主要起草人李润生、余庆颐、阎学孟、顾秀兰。

中华人民共和国商业部 1986-12-31 发布 1987-07-01 实施

冰鸡蛋白卫生标准

GB 2752-81 代替 GBn 43-77

冰鸡蛋白系指鲜鸡蛋的蛋白,经加工处理,冷冻制成的蛋制品。

1、感官指标: 坚洁均匀,白色或乳白色,具有正常冰鸡蛋白的正常气味,无异味和杂质。

2、理化指标见表 1:

表 1

项 目	指 标
水 分(%)	≤ 88.5
汞(mg/kg,以 Hg 计)	≤ 0.05

3、细菌指标见表 2:

表 2

项 目	指 标
细菌总数(个/g)	$\leq 10^6$
大肠菌群(个/100g)	$\leq 1.1 \times 10^7$
致病菌(系指沙门氏菌)	不得检出

国家标准总局发布

1982 年 6 月 1 日实施

中华人民共和国卫生部提出

河南省卫生防疫站起草

酱腌菜专用辅料生产工艺通用规程·辣椒油

ZB X 10072-86

本标准适用于以干辣椒为原料,浸泡在植物油中加热处理而成的辣椒油。

1、原料及辅料

1.1 原料 辣椒质干,含水量 12% 以下。要求鲜红或紫红色,辛辣味强,无异味,无杂质,无霉变。

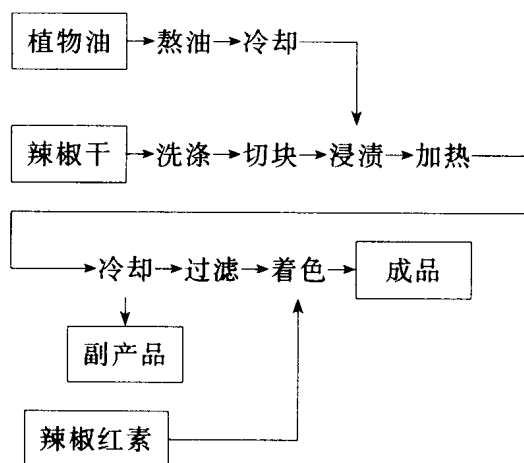
1.2 辅料

1.2.1 植物油 应符合 GB 2716-81《食用植物油卫生标准》的规定。

1.2.2 辣椒红素 应符合 GB 2760-81《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

1.2.3 配比 辣椒干 30kg, 植物油 100kg。

2、工艺流程



3、操作方法

3.1 熬油 将植物油(芝麻油除外)注入锅内,加热使油烟升腾,挥发不良气味后,停火冷却至常温。

3.2 洗涤 将干辣椒置清水中洗净,同时拣出杂草及杂质,沥去浮水,晾干。

3.3 切块 将洗涤好的辣椒干,切成长度约 2cm 的小块。

3.4 浸渍 将切块的辣椒,置冷却油中浸渍 30min,其间要不停地翻地。使辣椒吸收植物油。

3.5 加热 浸渍后,缓缓加热,至沸点,其间应不停地搅拌,至辣椒微显黄褐色,立即停火。

3.6 冷却 停火后,立即将辣椒块捞出,冷至常温。

3.7 过滤 将冷却的辣椒油用棉布过滤,滤油澄清后,添加适量辣椒红素调色,即为成品。

4、成品感官质量要求

4.1 色泽 鲜红或橙红色,油亮。

4.2 香气 具有植物油原有的香气和辣油香,无哈喇气。

4.3 滋味 味辣。

4.4 体态 澄清透明。

附加说明:

本标准由商业部副食品局提出。

本标准由中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组及武汉市副食品调料公司起草。

本标准委托中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组负责解释。

本标准主要起草人李润生、余庆颐、阎学孟、顾秀兰。

中华人民共和国商业部 1986-12-31 发布 1987-07-01 实施

酱腌菜专用辅料生产工艺通用规程·虾油

ZB X 10070 - 86

本标准适用以海虾为原料,经盐渍、发酵、提取过程制作而成的虾油。

1、原料及辅料

1.1 原料 海虾 取清明到夏至间的麻线虾。要求新鲜,无异气味,无腐败变质。

1.2 辅料

1.2.1 食盐 应符合 GB 2721 - 81《食盐卫生标准》的规定。

1.2.2 花椒 要求红皮白里,麻味足,香味大,无硬梗,未受潮。

1.2.3 八角 要求色经褐红,朵大饱满,完整不破,质干味香,无杂质,无腐烂。

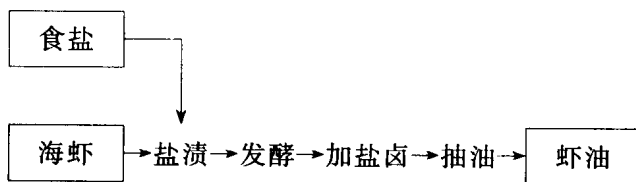
1.2.4 茶叶 应符合 GB n 144 - 81《绿茶、红茶卫生标准》的规定。

1.3 配比

1.3.1 盐渍阶段 鲜海虾 100kg,食盐 25kg。

1.3.2 抽提阶段 虾酱 100kg,盐卤 230 ~ 240kg。

2、工艺流程



3、操作方法

3.1 盐卤制备 用水或二虾油 100kg,加入花椒、八角、茶叶各 0.05kg,置铁锅中,用直接火加热至 100℃,即汤料。取出汤料用冲盐法溶解食盐,调整盐水浓度至 20 ~ 22°Be',静置、冷却,三天后用两层棉布过滤,滤液即盐卤,备用。

3.2 虾油制作

3.2.1 挑拣 海虾进厂,将海鱼,海草等杂物及腐败变质的海虾挑出。

3.2.2 盐渍 用容量 100kg 的圆柱形陶缸作容器。每 100kg 海虾用食盐 25kg。盐渍时一层虾一层盐,容器中部以下,用盐量占总量的 35%,中部以上用盐量占总量的 45%,盖面用盐占总量的 20%,每隔一天翻拌一次,盐渍 10 ~ 20 天,缸内即有大量水分及部分溶性物质渗出。

3.2.3 发酵 在发酵期间,日晒夜露,每天日出前和落日后各打耙一次,每次打 10 ~ 20 耙,以调节虾酱上、下品温,排除浊气。随着气温上升,来自海虾本身的蛋白酶,将虾肉中的蛋白质降解为肽类和氨基酸,同时伴有其他发酵,使虾肉成为糊状虾酱,发酵至 3 个月左右,即有虾油析出,浮在虾酱上面。

3.3 抽油

3.3.1 稀释虾酱 取 30% 原虾酱,兑入 70% 盐卤,搅匀,即成稀虾酱。

3.3.2 抽提头油 抽提虾油用圆柱形竹筴,插入稀虾酱中,虾油渐渐渗进竹筴,抽出,即头道

虾油,供浸渍咸菜用。

3.3.3 抽提二油 向抽完头油的虾渣中,注入 20~22°Be'盐水,每天打耙一次即二酱。3~5 天后,再将圆柱竹篓插入二酱中,虾油又渐渐渗进竹篓,抽出,即二道虾油,可供配制盐卤用。

4、成品感官质量要求

4.1 色泽 浅红褐色。

4.2 香气 具有虾油特有的香气,无腥臭气。

4.3 滋味 咸鲜,无异味。

4.4 体态 澄清,透明。

附加说明:

本标准由商业部副食品局提出。

本标准由中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组及武汉市副食品调料公司起草。

本标准委托中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组负责解释。

中华人民共和国商业部 1986-12-31 发布 1987-07-01 实施

新鲜生牛乳标准

新鲜生牛乳系指从正常饲养的乳牛挤取的乳汁。

1、感官指标 呈乳白色或稍带微黄色的均匀胶态流体,无沉淀,无凝块,无杂质,具有新鲜牛乳固有的香味,无异味。

2、理化指标见表 1:

表 1

项 目	指 标
比重	1.028 ~ 1.032
脂肪 不得低于	3.0
酸度	
供消毒牛乳及加工淡炼乳用 不得超过	18
供加工其它乳制品用 不得超过	20
汞	按 GBn 52-77 规定
六六六	按 GBn 53-77 规定
滴滴涕	按 GBn 53-77 规定

3、细菌指标见表 2:

表 2

项 目	指 标
细菌总数	
供消毒牛乳及加工淡炼乳用 不得超过	500000
供加工其它乳制品用 不得超过	1000000000

国家标准计量局发布 1978 年 5 月 1 日试行

中华人民共和国卫生部提出

中华人民共和国卫生部起草

轻工业部、商业部等十部

巴氏消毒次冰鸡全蛋

GBn 141 - 81

巴氏消毒次冰鸡全蛋系指鲜鸡蛋和硃窝、裂纹、小口流清、壳外霉蛋等次蛋,经打蛋、过滤、巴氏低温消毒、冷冻制成的蛋制品。

1、感官指标 坚结均匀,黄色或淡黄色,具有冰鸡全蛋的正常气味,无异味和杂质。

2、理化指标见表 1:

表 1

项 目	指 标
水分(%)	≤ 76
脂肪(%)	≥ 10
游离脂肪酸(%)	≤ 4.5
汞(mg/kg,以 Hg 计)	≤ 0.05

2.细菌指标见表 2:

表 2

项 目	指 标
细菌总数(个/g)	$\leq 50,000$
大肠菌群(个/100g)	$\leq 25,000$
致病菌(系指沙门氏菌)	不得检出

国家标准总局发布 1982 年 6 月 1 日实施

中华人民共和国卫生部提出
河南省卫生防疫站起草

食用氢化油卫生标准

本标准适用于以食用植物油等为原料,经氢化和精炼处理后所制得的食用氢化油及其制品。

- 1、感官指标 外观呈白色或乳白色固体状。无其他异味、异嗅和杂质。
- 2、理化指标 理化指标见表1。

表 1

项 目	指 标
酸价	≤ 1
过氧化值, meq/kg	≤ 12
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤ 0.2
镍(以 Ni 计), mg/kg	≤ 0.2

- 3、细菌指标 细菌指标见表2。

表 2

项 目	指 标
细菌总数, 个/g	≤ 200
大肠菌群, 个/100g	≤ 30
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

附加说明:

本标准由卫生部防疫司提出。

本标准由上海市卫生防疫站、湖南省卫生防疫站负责起草。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国卫生部 1988-08-10 批准 1989-06-01 实施

梨销售质量

ZB/T B31 033-90

本标准参照采用经济联合开发组织(OECD)《苹果和梨国际标准》(1983)。

1、主题内容与适用范围 本标准规定了商品梨的分类、品种、技术要求、检验规则、包装和运输等要求。本标准适用于商品梨的批发销售。