

无公害食品生产检测
与管理规范实务全书

无公害食品 技术标准 (五)

卢炳瑞 主编

中国言实出版社

图书在版编目(CIP)数据

无公害食品生产检测与管理规范实务全书/卢炳瑞主编.

—北京:中国言实出版社, 2004.9

ISBN 7-80128-319-4

I. 无…

II. 卢…

III. 绿色食品—食品加工—汇编

IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 103279 号

中国言实出版社出版发行

(北京市西城区府右街 2 号 邮政编码 100017)

中铁十六局印刷厂

787×1092 32 418.75 印张

2004 年 9 月第 1 版 2004 年 9 月第 1 次印刷

印数:1~1 000 册

定价:3200.00 元(本卷 16.00 元)

目 录

◎无公害食品 豌豆	1
◎中华人民共和国行业标准 挂面	5
◎农产品安全质量无公害畜禽肉产地环境要求	14
◎花生收获机械试验方法	22
◎无公害白菜类蔬菜感官要求	34
◎无公害食品 辣椒干	35
◎无公害枣产地环境要求	40
◎无公害板栗生产技术规程	48
◎无公害杨梅安全质量要求	60
◎无公害杨梅产地环境要求	65
◎无公害杨梅生产技术规程	72
◎无公害青梅生产技术规程	86
◎无公害青梅产地环境要求	98
◎无公害柿产地环境要求	106
◎无公害柿生产技术规程	116
◎柿无公害生产技术规程	129
◎无公害蔬菜生产技术规程 瓠瓜	134
◎无公害青梅安全质量要求	141
◎鲜龙眼国际标准	147
◎肉用仔鸡加工技术规程	151

◎无公害农产品 芹菜栽培技术规范	163
◎巴氏杀菌乳国家标准.....	173
◎无公害食品 皮蛋	178
◎无公害食品 咸鸭蛋	187
◎无公害食品 鸡杂碎	197
◎无公害食品肉羊饲养兽医防疫准则.....	203

◎无公害食品 豌豆

1、范围

本标准规定了无公害农产品豌豆的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标识。

本标准适用于无公害农产品干豌豆

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，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 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则

GB 5491 粮食、油料检验、扦样、分析法

GB 7718 食品标签通用标准

GB 10460-1989 豌豆

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊

菊酯、溴氰菊酯残留量的测定

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

3、术语和定义

GB 10460-1989 确立的术语及定义适用于本标
准。

4、要求

4.1 加工质量

无公害农产品豌豆的加工质量应符合表 1 的要
求。

表 1 无公害农产品豌豆加工质量要求

项目	水分%	杂质%	不完善率%	色泽气味%
指标	≤ 13.5	≤ 1.0	≤ 5.0	正常

4.2 安全指标

无公害农产品豌豆安全指标应符合表 2 的规定

表 2 无公害农产品豌豆安全指标 单位为毫克每
千克

序号	项目	指标
----	----	----

1	铅(以 Pb 计)	≤ 0.8
---	-----------	------------

- 2 镉(以 Cd 计) ≤ 0.2
- 3 乐果(dimethoate) ≤ 0.05
- 4 敌敌畏(dichlorvos) ≤ 0.1
- 5 敌百虫(trichlorfon) ≤ 0.1
- 6 溴氰菊酯(deltamethrin) ≤ 0.5
- 7 锌硫磷(phoxim) ≤ 0.05

5、试验方法

5.1 加工质量

5.1.1 水分

按 GB/T 5497 规定执行。

5.1.2 杂质、不完善粒

按 GB/T 5494 规定执行。

5.1.3 色泽、气味、口味

按 GB/T 5492 规定执行。

5.2 安全指标

5.2.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.2 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.2.3 乐果、敌敌畏、敌百虫

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.2.4 溴氰菊酯

按 GB/T 5009.110 规定执行。

5.2.5 辛硫磷

按 GB/T 5009.102 规定执行。

6、检验规则

6.1 检验分类

检验分为型式检验和交收检验。

6.1.1 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。有下列情之一应进行型式检验：

- a) 申请无公害农产品标志；
- b) 有关行政主管部门提出型式检验的要求；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化；

6.1.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验的内容包括加工质量及包装、标识，或合同要求的项目，检验合格后并附合格证方可交收。

6.2 组批规则

同品种、同产地、相同栽培条件、同时采收的豌豆作为一个检验批次；批发市场、农贸市场，超

市相同进货渠道的作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按 GB/T 5490 和 GB/T 5491 的规定执行。

6.4 判定规则

若全部检验项目均符合本标准要求时，则该批产品为合格产品。其中有一项不符合标准要求时则该产品为不合格产品。

6.5 复验

该批次样本标识、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，加工质量和卫生指标检验不合格者不进行复验。

7、标识

产品应有明确标识，内容包括：产品名称、产品执行标准、生产者及详细地址、产地、净含量和包装日期等，要求字迹清晰、完整、准确。

◎中华人民共和国行业标准 挂面

本标准规定了挂面的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、储存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料(或添加适量食用盐、食用碱等品质改良剂)，经机制加工制成的挂面。

2 引用标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 5517 粮食酸度测定方法

GB 7718 食品标签通用标准

3 技术要求

3.1 规格

长度 180； 200； 220； 240mm(± 8mm)

厚度 0.6—1.4mm

宽度 0.8—10.0mm

3.2 净重偏差 $\leq \pm 2.0\%$

3.3 感官要求

3.3.1 色泽：正常，均匀一致

3.3.2 气味：正常，无酸味、霉味及其它异味。

3.3.3 烹调性：煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口。

3.4 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

表 1

等级

项目

一 级 品

二 级 品

水分, %

≤14.5

酸度

≤4.0

不整齐度, %

≤8.0

(其中自然断条率≤3.0)

≤15.0

(其中自然断条率≤8.0)

弯曲折断率, %

≤5.0

≤15.0

熟断条率, %

0

≤5.0

烹调损失, %

≤10.0

≤15.0

3.5 卫生指标

3.5.1 无杂质、无虫害、无污染

3.5.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4 试验方法

4.1 规格

4.1.1 仪器

a 直尺(1mm)

b 测厚规(0.01mm)

4.1.2 步骤

从样品中任意抽取挂面 10 根，用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度及厚度。计算算术平均值。

4.2 色泽、气味

采用感官检验

4.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.4 酸度

按 GB 5517 规定的方法测定。

4.5 净重偏差

4.5.1 仪器

秤：最大称量 10kg。

4.5.2 步骤

随机抽取样品 10 包，称量、计算净重偏差。

$$P=(C-J)/J \times 100 \cdots \cdots \cdots$$

(1)

式中 1：P—净重偏差，%；

C—样品重量, g; %

J—10 包样品标志重量, g。

4.6 不整齐度、自然断条率

4.6.1 仪器

天平: 感量 0.1g

4.6.2 步骤

抽取样品 1.0kg, 将有毛刺、疙瘩, 并条扭曲和长度不足规定三分之二的挂面检出称重, 计算不整齐度。

$$Q=Mq/G \times 100 \dots\dots\dots$$

(2)

式中: Q—不整齐度, %

Mq—不整齐面条重, g;

G—样品重量, g

将上述不整齐度中的长度不足规定长度三分之二的挂面检出称重, 计算自然断条率。 $Z=Mz/G \times 100 \dots\dots\dots$

(3)

式中: Z—自然断条率, %

Mz—检出的断挂面重, g;

G—样品重量, g。

4.7 弯曲断条率

抽取面条 20 根，截成 180mm，分别放在标有厘米刻度和角度的平板上，用左手固定零位端右手缓缓沿水平，方向向左移动，使面条弯曲成弧形，未到规定的弯曲角度折断，即为弯曲折断条。

挂面厚度(mm) 弯曲角度

$>0.9 \geq 25^\circ$

$\leq 0.9 \geq 30^\circ$

$U=N/20 \times 100 \dots\dots\dots$

(4)

式中：U—弯曲折断率，%，

N—弯曲折断的挂面根数。

4.8 熟断条率及烹调损失

4.8.1 仪器

a. 烘箱

b. 可调式电炉：1000W

c. 秒表

d. 天平：感量 0.1g

e. 烧杯：100mL 2 个，250mL 2 个

f. 容量瓶：500mL

g. 移液管：50mL

h. 玻璃片 2 块(100×50mL)

4.8.2 步骤

4.8.2.1 烹调时间测定

抽取挂面 40 根，放入盛有样品重量 50 倍沸水的 1000mL 烧杯(或铝锅)中，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，从 2 分钟开始取样，然后每隔半分钟取样一次，每次一根，用二块玻璃片压扁，观察挂面内部白硬心线，白硬心线消失时所记录的时间即为烹调时间。

4.8.2.2 熟断条率检验

抽取挂面 40 根，放入盛有样品重量 50 倍沸水的 1000mL 烧杯(或铝锅)中，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到 4.8.2.1 所测烹调时间后，用竹筷将面条轻轻挑出，计算熟断条率并检验烹调性。

$$S = N_s / 40 \times 100 \dots\dots\dots$$

(5)

式中：S—熟断条率，%；

N_s —断面条根数。

4.8.2.3 烹调损失测定

称取约 10g 样品，精确至 0.1g，放入盛有 500mL 沸水(蒸馏水)的烧杯中，用电炉加热，保持水的微沸状态，按 4.8.2.1 测定的烹调时间煮熟后，用筷子挑出挂面，面汤放至常温后，转入 500mL 容

量瓶中定容混匀，吸 50mL 面汤倒入恒重的 250mL 烧杯中，放在可调式电炉上蒸发掉大部分水分后，再吸入面汤 50mL，继续蒸发至近干，放入 105℃烘箱内烘至恒重，计算烹调损失。

$$P=5M/[G \times (1-W)] \times 100 \cdots \cdots \cdots$$

(6)

式中：P—烹调损失，%；

M—100mL 面汤中干物质，g；

W—挂面水分，%；

G—样品重量，g

5 检验规则

5.1 出厂检验项目按本标准第 3 条，检验方法按本标准第 4 条规定执行，各项指标合格后方可出厂。

5.2 产品按批量进行检验，以每一工班为一批在工厂库房中取样，每批量抽样 5 箱，并从每箱中抽样 1.00kg。

5.3 产品经检验符合本标准规定，即为合格品。

5.4 产品应有出厂验收制度，如对质量发生异议可立即与工厂协商解决，或双方会同抽取样品送交检验部门仲裁，以其结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志：按 GB 7718 执行。

包装上应有下列标志：

- a. 产品名称；
- b. 生产厂名及地址；
- c. 净重(g)；
- d. 生产日期及批号；
- e. 商标；
- f. 配料表；
- g. 食用方法；
- h. 保存条件、保存期限或保质期。

6.2 包装

6.2.1 包装分纸装、塑料袋装、盒装三种形式

6.2.2 包装材料须卫生、无毒、无害、符合食品包装材料卫生要求。

6.2.3 各种包装必须整齐美观、不松散，无破损。

6.3 运输

6.3.1 挂面运输须用符合卫生要求的专用装具，不得与易污染的物品混装混运。

6.3.2 运输过程应轻拿轻放、防雨、防晒。

6.4 储存