

无公害食品生产检测
与管理规范实务全书

无公害食品 卫生标准 (一)

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

◎食品容器.包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂 卫生标准	1
◎食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂 卫生标准	2
◎酸牛乳.....	5
◎人造奶油卫生标准	9
◎新鲜生牛乳卫生标准.....	17
◎食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准.....	18
◎食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准.....	19
◎食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准	21
◎精炼食用植物油卫生标准.....	23
◎猪油卫生标准	25
◎食品工业用甜炼乳卫生标准	29
◎小麦.面粉.玉米及玉米粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇 限量标准	31
◎苹果和山楂制品中展青霉素限量卫生标准	32
◎食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准	37
◎养猪场卫生条件.....	41
◎养禽场卫生条件.....	48
◎鲜家禽肉生产企业卫生规范	55

◎油料粗蛋白质的测定法.....	71
◎粮食.油料检验粮食酸度测定法.....	76
◎玉米胚油.....	78
◎食用植物油卫生标准.....	81
◎粮食.油料检验 淀粉测定法.....	82
◎粮食.油料检验 粮食比重测定法.....	86
◎粮食.油料检验 千粒重测定法.....	87
◎粮食.油料检验 碎米检验法.....	89
◎玉米水分测定法.....	92
◎粮食.油料检验粉类磁性金属物测定法.....	99
◎粮食.油料检验 色泽.气味.口味鉴定法.....	101
◎粮食.油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法.....	104
◎浓香花生油.....	106
◎饲料用碎米.....	108
◎饲料用亚麻仁粕.....	110
◎绿色食品 果汁饮料.....	112
◎美国国家小麦标准.....	119
◎糕点用小麦粉.....	130
◎面包.....	135
◎米糠高级烹调油.....	140
◎高级大豆烹调油.....	144
◎高级菜籽烹调油.....	147

◎绿色食品产品标准.....	150
◎无公害农产品（食品）生产条件.....	152
◎蛋禽场生产技术规范.....	153
◎粮食作物种子豆类.....	164
◎瓜类种子国家标准.....	166
◎叶菜类种子国家标准.....	166
◎有机(天然)食品销售技术规范.....	167
◎绿色食品菜豆卫生指标.....	168
◎种禽场生产技术规范.....	173
◎肉禽场生产技术规范.....	184
◎孵化场生产技术规范.....	195

◎食品容器.包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂卫生标准

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品容器包装材料用偏氯乙烯氯乙烯共聚树脂的卫生要求与检验方法。

本标准适用于以偏氯乙烯.氯乙烯为原料,经悬浮共聚生产的偏氯乙烯氯乙烯共聚树脂。该树脂可用于直接或间接接触食品的容器.包装材料及食品工业用设备.器具等。

2 引用标准

GB4615 聚氯乙烯树脂中残留氯乙烯单体含量测定方法

GB/T14943 食品容器.包装材料用聚氯乙烯树脂及成型品中残留 1, 1-二氯乙烯的分析方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

白色粉末,不得有异物.异嗅。

3.2 理化指标

理化指标应符合下表要求。

项 目		指 示
偏氯乙烯 单体残留量,	≤	10

mg/kg		
氯乙烯单 体残留量， mg/kg	≤	2

4 检验方法

4.1 偏氯乙烯的检验方法按 GB/T14943 操作。

4.2 氯乙烯的检验方法按 GB/T14943 或 GB4615 进行操作，但以 GB/T14943 作为仲裁方法。

附加说明：

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由杭州市卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人陈筱君、丁友昌、徐振华、袁振华。

本标准由卫生部委托技术开发单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

◎食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准

1 主题内容与适用范围

本标准规定了聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂(PET)的卫生要求和检验方法。

本标准适用于聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂经固相再缩聚所得的高粘度 PET 树脂。可用于制作直接

或间接接触食品的容器、包装材料等。

2 引用标准

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.58 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准的分析方法

GB13120 食品容器及包装材料用聚酯树脂及其成型品中锑的测定方法

3 感官指标

白色颗粒，不得有异味、异臭、异物。

4 理化指标

理化指标应符合下表的要求。

项 目		指 标
铅,mg/kg	≤	1
锑, mg/kg	≤	1.5
提取物, %		
水, 回流 0.5h	≤	0.5
65%乙醇, 回流 0.5h	≤	0.5
4%乙酸, 回流 0.5h	≤	0.5
正乙烷, 回流 1h	≤	0.5

5 检验方法

5.1 取样

按 GB 5009.58 中取样方法进行。

5.2 感官检验

在自然光下观察树脂的色泽和有无杂质，并嗅其气味。

5.3 铅

称取 5.0g 样品于 250mL 回流冷凝器的烧瓶中，加 100mL 4% 乙酸溶液，按 GB 5009.58 中提取物方法回流 0.5h，然后取提取液 50mL，按 GB 5009.12 进行。

5.4 锑

按 GB13120 进行。

5.5 提取物

称取 5.0g 样品，按 GB 5009.58 中提取物方法进行。

附加说明：

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由上海市、北京市食品卫生监督检验所、上海石化总厂涤纶二厂负责起草。

本标准主要起草人顾振华、李秀珍、沈平、朱惠芬。

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。

◎酸牛乳

本标准适用于以牛乳为原料，添加适量的砂糖，经巴氏杀菌和冷却后，加入纯乳酸菌发酵剂，经保温发酵而制成的产品。

1 技术要求

1.1 用于制造酸牛乳的原料应符合下列要求。

1.1.1 牛乳应符合 GB 5408—85《消毒牛乳》附录 A(补充件)中特级品的要求。

1.1.2 白砂糖应符合 GB317—84《白砂糖》优级品的要求。

1.2 生产酸牛乳要符合《乳与乳制品卫生管理办法》的各项规定。

1.3 酸牛乳的质量按感官、理化和微生物指标进行评定。

1.4 酸牛乳的感官指标应符合表 1 的要求。

表 1

滋味和气味 具有纯乳酸发酵剂制成的酸牛乳特有的滋味和气味。无酒精发酵味，霉味和其他外来的不良气味

组织状态 凝块均匀细腻，无气泡，允许有少量乳清析出

色泽 色泽均匀一致，呈乳白色或铁带微黄色

1.5 酸牛乳的理化指标应符合表 2 的要求。

表 2

项 目	指 标
脂肪, %	≥ 3.00
全乳固体, %	≥ 11.50
酸度, ° T	70.00~110.00
砂糖, %	≥ 5.00
汞 (以 Hg 计), ppm	0.01

*脂肪含量按扣除砂糖计算。

1.6 酸牛乳的微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3

项 目	指 标
大肠菌群, 个/100ml	≤ 90
致病菌	不得检出

1.7 感官、微生物指标不合格的产品, 或表面生霉的产品不得出售。

1.8 用酸牛乳制成果味酸牛乳时, 允许加入各种水果汁, 允许加入的香料应执行 GB 2760—81《食品添加剂使用卫生标准》规定。

2 取样和检验

2.1 取样

2.1.1 产品应按生产班次分批, 连续生产不能

分别按班次者，则按生产日期分批。

2.1.2 产品应分批编号，按批号取样检验。取样量一万瓶以下者至少取二瓶，一万至五万瓶之间每增加一万瓶增抽一瓶。五万瓶以上者每增加二万瓶增抽一瓶。所取样品贴上标签，标明下列各项。

- a. 产品名称；
- b. 工厂名称及生产日期；
- c. 采样日期及时间；
- d. 产品数量及批号。

2.1.3 所取样品应及时检验，不能及时检验者，应贮于温度为 $2\sim 10^{\circ}\text{C}$ 的冷库或冰箱内。

2.2 检验程序

2.2.1 所取各批样品均应进行净重鉴定，其重量与标签上所标明的重量差，不应超过 $\pm 2\%$ 。

2.2.2 每批样品至少有一瓶做细菌检验，其余做感官和理化检验。

2.2.3 酸牛乳的大肠菌群、酸度、砂糖和感官鉴定为必检项目，脂肪、全乳固体、致病菌和汞应由工厂化验室及卫生防疫部门定期抽检。

2.3 复验

酸牛乳不得复验。

2.4 检验方法

2.4.1 脂肪：取半成品酸牛乳 150ml，摇匀，按 GB 5409—85《牛乳检验方法》2.3 条进行。

2.4.2 全乳固体测定：按 GB 5409—85 2.4 条进行，但计算要考虑砂糖含量。

2.4.3 酸度测定：按 GB 5409—85 2.1.1 款进行。

2.4.4 砂糖测定：取 10~12g 酸牛乳，按 GB 5413—85《乳粉检验方法》2.8 条进行。

2.4.5 酸牛乳农药残留量和汞的检验按 GB 5413—85 2.11 条和 2.10 条进行。

2.4.6 酸牛乳的微生物检验按 GB 5408—85 附录 B(补充件)进行。

3 包装、贮藏和运输

3.1 盛酸牛乳的容器可采用玻璃瓶或瓷瓶的包装规格分为 227g 装和 250g 装等。

3.2 酸牛乳在出售之前应贮藏在温度为 0℃~8℃ 的仓库里或冰箱内。贮存时间不应超过 72h。

3.3 成品在运输时，应采用冷藏运输。在无冷藏车的条件下，须采取保温隔热措施。

附加说明：

本标准由中华人民共和国轻工业部和卫生部提出，由黑龙江省乳品工业研究所归山。

本标准由黑龙江省乳品工业研究所. 上海乳品工厂. 卫生部食品卫生监督检验所. 上海市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人张保锋. 李玉贤. 郁蕴华. 黄继鸿. 刘宏道. 王钟洛。

◎人造奶油卫生标准

1 主题内容与适用范围

本标准规定了人造奶油（人造黄油）的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以氢化后的精炼食用植物油为主要原料，添加水和其他辅料，经乳化. 急冷而制成的具有天然奶油特色的可塑性制品，可供直接食用或加工食品。

2 引用标准

GB 2760	食品添加剂使用卫生标准	
GB4789.2	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
GB4789.3	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
GB4789.4	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌检验
GB4789.5	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌

检验

GB4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌
检验

GB4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链
球菌检验

GB4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵
母数测定

GB 5009.13 食品中铜的测定方法

GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

外观呈乳白色或淡黄色半固体状，质地均匀细腻，具有天然奶油特有的风味，无霉变.无异味.无异嗅和无杂质。

3.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

表 1

项 目		指 标
酸价	≤	1
过氧化值 mcq/kg	≤	10
铜 (以 Cu 计), mg/kg	≤	1
镍 (以 Ni 计), mg/kg	≤	1

砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5
食品添加剂		符合 GB2760

的规定

3.3 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的要求。

表 2

项 目		指 标
细菌总数, 个/g	≤	200
大肠菌群, 个/100g	≤	30
霉菌, 个/g	≤	50
致病菌 (指肠道致病菌和致球菌)		不得

检出

4 检验方法

4.1 感官检查, 按本标准附录 A (补充件) 操作。

4.2 酸价检验按 GB 5009.37 中第 2.1 规定操作。

4.3 过氧化值检验按 GB 5009.37 中第 2.2 规定操作。

4.4 铜检验按 GB 5009.13 中原子吸收分光光度法操作。

4.5 镍检验按本标准附录 B (补充件) 规定操作。

4.6 细菌总数检验按 GB4789.2 规定操作。

4.7 大肠菌群检验按 GB4789.3 规定操作。

4.8 霉菌检验按 GB4789.15 规定操作。

4.9 致病菌检验按 GB4789.4.GB4789.5.GB4789.10.GB4789.11 规定操作。

附录 A

感官检查

(补充件)

A1 色泽

A1.1 仪器

培养皿：直径 50mm。

A1.2 操作方法

用洁净玻璃棒挑取样品一小块 (约 1cm³) 置于培养皿中央，在自然光下仔细观察或置于白色背景前借其反射光线观察，并按下列词句记述：白色.灰白色.乳白色.柠檬色.淡黄色.黄色.橙色等。

A2 外形

A2.1 操作方法

用洁净玻璃棒轻轻拨动上述培养皿中的样品，