

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2106—2011

绿色食品 谷物类罐头

Green food—Canned cereals

2011-09-01 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究中心、农业部农产品质量监督检验测试中心（郑州）、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：郝学飞、张玲、张军锋、陈丛梅、胡京枝、赵光华、刘继红、马俊峰、余大杰、张正军、马红芳。

绿色食品 谷物类罐头

1 范围

本标准规定了绿色食品谷物类罐头的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品谷物类罐头,包括面食罐头,米饭罐头,粥类罐头。

本标准不适用于玉米罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8950 罐头厂卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 18415 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法
- GB/T 23373 食品中抗氧化剂丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)与特丁基对苯二酚(TBHQ)的测定
- GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罐头食品 canned food

将符合要求的原料经处理、分选、修整、烹调(或不经烹调)、装罐(包括马口铁罐、铝合金罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、密封、杀菌、冷却或无菌条件下制成的达到商业无菌的罐藏食品。

3.2

面食罐头 canned pasta

以谷物面粉为原料制成面条,经蒸煮或油炸、调配,配或不配蔬菜、肉类等配菜罐装制成的罐头产品。如茄汁肉沫面、鸡丝炒面、刀削面、面筋等罐头。

3.3

粥类罐头 canned porridge

以谷物为主要原料配以豆类、干果、蔬菜、水果中的一种或几种原料经处理后装罐制成的内容物为粥状的罐头产品。如八宝粥罐头、水果粥罐头、蔬菜粥罐头等。

3.4

米饭罐头 canned rice

以大米为原料经蒸煮成熟,配以蔬菜、肉类等配菜调配罐装成的罐头产品,以及经过处理后的谷物、干果及其他原料(桂圆、枸杞等)装罐制成的罐头产品。如米饭罐头、八宝饭罐头等。

4 产品分类

4.1 面食罐头

4.2 粥类罐头

其中八宝粥罐头根据产品中糖含量的不同分为普通型八宝粥、低糖型八宝粥(糖含量不大于5%)。

4.3 米饭罐头

5 要求

5.1 原料

应是绿色食品或符合相应绿色食品标准的规定。

5.2 加工过程

加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 的规定。

5.3 食品添加剂

应符合 NY/T 392、GB 2760 的规定。

5.4 感官

5.4.1 外观:容器密封完好,无泄漏、胖听现象;容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落。

5.4.2 内容物应符合表 1 的规定。

表 1 感官

项 目	要 求
组织形态	具有该品种固有形态
色泽	具有该品种应有的色泽
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味
杂质	无肉眼可见杂质

5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	面食罐头	米饭罐头	粥类罐头 ^b
酸价(以脂肪计) ^a ,mg/g	≤3.0	≤3.0	—
过氧化值(以脂肪计) ^a ,g/100g	≤0.25	≤0.25	—
固形物,%	—	—	≥55
干燥物含量,%	—	—	≥16(13°)
可溶性固形物,%	—	—	≥9 ^d
pH	—	—	5.4~6.5
糖含量,%	—	—	≤5 ^e

^a 酸价、过氧化值测定包括料包。
^b 粥类罐头中的固形物、干燥物含量、pH、糖含量等要求只适用于八宝粥罐头,其他粥类罐头固形物应符合该产品标签标识的规定。
^c 为低糖八宝粥应符合的指标。
^d 低糖八宝粥该指标不做要求。
^e 为低糖八宝粥应符合的指标,糖含量指游离的单糖和双糖的总量。

5.6 卫生指标

谷物类罐头产品应符合表 3 规定,若配有料包,料包应符合表 4 规定。

表 3 谷物类罐头产品卫生指标

项 目	指 标		
	面食罐头	米饭罐头	粥类罐头
无机砷(以 As 计),mg/kg	—	≤0.2	≤0.2
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2	—	—
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2(0.5 ^a)	≤0.2	≤0.2
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.02	≤0.02	≤0.02
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1	≤0.2(0.1 ^b)	≤0.1
锡(以 Sn 计) ^c ,mg/kg	—	≤200	—
山梨酸,mg/kg	—	不得检出(<1.2)	—
苯甲酸,mg/kg	—	不得检出(<1.8)	—
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	—	≤5	—
过氧化苯甲酰,mg/kg	不得检出(<1.0) ^d	—	—
糖精钠,mg/kg	—	不得检出(<3.0)	不得检出(<3.0)
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),g/kg	—	≤0.3	≤0.3
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素),mg/kg	—	不得检出(<2)	不得检出(<2)
微生物	商业无菌		

注 1:甜味剂测定仅适用于甜味米饭罐头、粥类罐头;
注 2:其他添加剂应符合 NY/T 392 要求。

^a 仅适用于面筋罐头;
^b 仅适用于八宝饭罐头;
^c 仅适用于金属罐装罐头;
^d 仅适用于以小麦粉为主要原料的罐头。

表 4 料包卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.2
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2
山梨酸,mg/kg	≤100
苯甲酸,mg/kg	不得检出(<1.8)
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤10
叔丁基羟基茴香醚(BHA),mg/kg	≤200
2,6-二叔丁基对甲酚(BHT),mg/kg	≤200
特丁基对苯二酚(TBHQ),mg/kg	≤200
BHA+BHT,mg/kg	≤200
微生物	商业无菌
注 1:料包为所有料包混合后的指标;	
注 2:其他添加剂应符合 NY/T 392 要求。	

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB/T 10786 的规定执行。

6.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6.3 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37 的规定执行;油脂提取按 GB/T 5009.56—2003 中 4.2 试样处理执行。

6.4 固形物、可溶性固形物、干燥物含量、pH

按 GB/T 10786 的规定进行,可溶性固形物以 20℃ 计。

6.5 糖含量

产品的糖含量按还原糖和蔗糖含量的总和计。还原糖含量按 GB/T 5009.7 规定的方法测定,蔗糖含量按照 GB/T 5009.8 规定的方法测定。

6.6 卫生检验

6.6.1 无机砷和总砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

6.6.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

6.6.3 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

6.6.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

6.6.5 锡

按 GB/T 5009.16 的规定执行。

6.6.6 山梨酸、苯甲酸、糖精钠

按 GB/T 23495 的规定执行。

6.6.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

6.6.8 过氧化苯甲酰

按 GB/T 18415 的规定执行。

6.6.9 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)

按 GB/T 5009.140 的规定执行。

6.6.10 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

6.6.11 叔丁基羟基茴香醚(BHA)、2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)

按 GB/T 23373 的规定执行。

6.7 微生物检验

按 GB/T 4789.26 的规定执行。

7 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

8 标志和标签

8.1 标志

产品销售和运输包装上应标注绿色食品标志,标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》规定执行。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

8.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的要求,软包装罐头应有足够的支撑强度,连同产品复热用的托盘衬盒等容器,应能维持食品成熟或耐温特性,不变形。

9.2 运输和贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。
