

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1512—2014  
代替 NY/T 1512—2007

## 绿色食品 生面食、米粉制品

Green food—Uncooked processed food made of cereal

2014-10-17 发布

2015-01-01 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。

本标准代替 NY/T 1512—2007《绿色食品 生面食、米粉制品》。与 NY/T 1512—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 删除产品分类;
- 增加了生面食、米粉制品术语和定义;
- 污染物限量中取消氟;
- 农药残留限量的项目增加甲拌磷、敌敌畏、毒死蜱、乐果、溴氰菊酯、氰戊菊酯、吡虫啉;
- 食品添加剂修改了二氧化硫限量指标,删除了过氧化苯甲酰;
- 真菌毒素限量增加脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮和赭曲霉毒素 A;
- 微生物限量删除了大肠菌群、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌。

本标准由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:农业部农产品质量监督检验测试中心(郑州)、河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本标准主要起草人:刘继红、尹海燕、张军锋、周玲、张玲、王建、马莹、王红旗、刘冬梅。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1512—2007。

## 绿色食品 生面食、米粉制品

### 1 范围

本标准规定了绿色食品生面食、米粉制品的产品术语和定义、要求、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生面食制品,包括生干面制品(挂面、通心粉)和生湿面制品(面条、切面、饺子皮、馄饨皮、烧卖皮等);米粉制品(包括米粉、米线、年糕、春卷皮等)。不适用方便面米制品。

### 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氟菊酯、氯戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范(食品企业通用卫生规范)
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- 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 419 绿色食品 稻米
- 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
- SN/T 1017.8 进出口粮谷中吡虫啉残留量检验方法 液相色谱法
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

## 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

## 3.1

## 生面食制品 flour product

以麦类、杂粮等为主要原料,通过和面、制条、制片等多道工序,经(或不经)干燥处理制成的制品。

## 3.2

## 米粉制品 rice powder product

以大米为主要原料,加水浸泡、压条等加工工序制成的条状、丝状、块状、片状米粉制品(包括大米仅经粉碎的加工工序制成的米粉)。

## 4 要求

## 4.1 原料要求

4.1.1 原料应符合相应绿色食品标准要求。

4.1.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

## 4.2 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	具有该品种应有的形态,外形完整,组织结构均匀	
色泽	具有该品种应有的色泽	取 200 g 以上代表性样品置于洁净白瓷盘中,肉眼观察组织形态和色泽,嗅气味,
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味	尝滋味;样品破碎后观察杂质
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

## 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检 验 方法	
	生面食制品		米 粉 制 品			
	干 制 品	湿 制 品	干 制 品	湿 制 品		
水分, %	≤14.5	≤60.0	≤14.0	≤60.0	GB 5009.3	
酸度, KOH mL/10 g	≤4.0		≤4.0		GB/T 5517	
其他理化指标应符合相关产品国家标准的规定。						

## 4.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物、农药残留、食品添加剂及真菌毒素限量

项 目	指 标		检验方法
	生面食制品	米粉制品 <sup>a</sup>	
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.2	≤0.2	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	≤0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.02	≤0.02	GB/T 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1	≤0.2	GB/T 5009.15
甲拌磷, μg/kg	不得检出(≤4)	—	GB/T 5009.20
敌敌畏, μg/kg	—	不得检出(≤5)	GB/T 5009.20
毒死蜱, μg/kg	—	不得检出(≤8)	GB/T 5009.145
乐果, μg/kg	不得检出(≤2)	不得检出(≤2)	GB/T 5009.145
溴氰菊酯, μg/kg	不得检出(≤3.1)	不得检出(≤3.1)	GB/T 5009.110
氰戊菊酯, μg/kg	不得检出(≤0.88)	—	GB/T 5009.110
吡虫啉, mg/kg	—	不得检出(≤0.02)	SN/T 1017.8
铝(以 Al 计), mg/kg	≤50	≤50 <sup>b</sup>	GB/T 5009.182
二氧化硫, mg/kg	不得检出(≤1)	50 <sup>b</sup> 或不得检出(≤1)	GB/T 5009.34
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5.0	≤5.0	GB/T 18979
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤1 000	—	GB/T 23503

<sup>a</sup> 大米仅经粉碎的加工工序制成的米粉按照 NY/T 419 的规定执行。<sup>b</sup> 仅适用于年糕。

#### 4.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤300 000	GB 4789.2
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定, 检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

#### 5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本标准中 4.3~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验, 其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

#### 6 标志和标签

##### 6.1 标志

应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

##### 6.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

#### 7 包装、运输和贮存

##### 7.1 包装

包装按照 NY/T 658 的规定执行, 包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

##### 7.2 运输和贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A  
(规范性附录)  
绿色食品生面食、米粉制品产品申报检验项目

依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验除了按 4.3~4.7 所列项目检验外,还应按表 A.1 规定项目进行检验。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品生面食、米粉制品产品申报检验必检项目

单位为微克每千克

项 目	指 标		检验方法
	生面食制品	米粉制品	
赭曲霉毒素 A	—	≤5.0	GB/T 23502
玉米赤霉烯酮	≤60	—	GB/T 5009.209

如食品安全国家标准 生面食、米粉制品产品国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。

中华人民共和国  
农业行业标准  
绿色食品 生面食、米粉制品

NY/T 1512—2014

\* \* \*

中国农业出版社出版  
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)  
(邮政编码: 100125 网址: [www.ccap.com.cn](http://www.ccap.com.cn))  
北京昌平环球印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字  
2015 年 1 月第 1 版 2015 年 1 月北京第 1 次印刷

书号: 16109 · 3289

定价: 18.00 元

---

版权专有 侵权必究  
举报电话: (010) 65005894



NY/T 1512—2014