

中华人民共和国农业行业标准

NY 5187—2002

无公害食品 罐装金针菇

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(杨凌)、西北农林科技大学、农业部食品质量监督检验测试中心(成都)。

本标准主要起草人：程智慧、孟焕文、彭玉魁、李省印、胡谟彪、梁宝奎、安继儒。

无公害食品 罐装金针菇

1 范围

本标准规定了无公害食品罐装金针菇的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜金针菇为原料,经加工制成的无公害食品罐装金针菇,包括玻璃瓶罐、金属罐、软包装等。

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,其随后所有的修改单(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 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 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 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量测定方法
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的 pH 值测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 14878 食品中百菌清残留量的测定方法
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定
- QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 金针菇

应新鲜良好、菌体完整、呈乳白或黄色,菌盖直径约 1.5 cm、菌柄长 13 cm~15 cm、开伞菇不超过 60%,无菌根、无腐烂变质、无病虫害。

3.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

3.1.3 柠檬酸

应符合 GB 1987 的要求。

3.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官

感官应符合表 1 的要求。

表 1 无公害食品罐装金针菇的感官要求

项 目	要 求
色 泽	菇体呈乳白色至黄色,色泽较一致,汤汁清亮透明
滋味气味	具有罐装金针菇应有的滋味和气味,无异味
组织形态	组织脆嫩,菇体完整
杂 质	不应有肉眼可见的异物
外 观	容器密封完好,无泄漏和胖听(胀袋)现象,容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落

3.3 理化指标

3.3.1 净含量和固形物含量

应符合表 2 的要求。每批产品的平均净含量和固形物含量应不低于标明的净含量和固形物含量。

表 2 无公害食品罐装金针菇净含量和固形物指标

罐 号	净 含 量		固 形 物		
	标明含量,g	允许公差,%	含量,%	规定含量,g	允许公差,%
6101	284	±3.0	50	141	±11.0
7106	380	±3.0	50	190	±11.0
315 mL 四旋瓶	280	±3.0	45	126	±11.0
500 mL 罐头瓶	510	±5.0	45	230	±9.0
注:其他罐号的净含量和固形物含量及其允许公差可参照本表要求执行,净含量允许公差±3.0%~±5.0%,固形物含量允许公差±9.0%~±11.0%。					

3.3.2 氯化钠含量

应在 0.3%~1.3% 范围内。

3.3.3 pH 值

应在 5.0~6.0 范围内。

3.4 卫生要求

卫生要求应符合表 3 的规定。

表 3 无公害食品罐装金针菇卫生要求

序 号	项 目	指 标
1	砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5
2	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1.0
3	汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.1
4	铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	≤5
5	锡(以 Sn 计)/(mg/kg)	≤200
6	敌敌畏(dichlorvos)/(mg/kg)	≤0.2

表 3(续)

序 号	项 目	指 标
7	多菌灵(carbendazim)/(mg/kg)	≤ 0.5
8	百菌清(chlorothalonil)/(mg/kg)	≤ 1
9	亚硝酸盐/(mg/kg)	≤ 4
10	苯甲酸/(g/kg)	≤ 1.0
11	山梨酸/(g/kg)	≤ 0.2
12	亚硫酸盐(以 SO_2 计)/(g/kg)	≤ 0.05
13	微生物	应符合罐头食品商业无菌要求
注 1: 出口产品按双方协议检测。 注 2: 根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高毒农药不应在蔬菜生产中使用。 注 3: 苯甲酸、山梨酸和亚硫酸为罐装金针菇食品添加剂的主要检测指标,其他添加剂应符合 GB 2760 的规定。		

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽和组织形态

打开包装罐,将汤汁倒入烧杯中,观察汁液是否清亮透明;将固形物倒入白瓷盘中,观察其色泽和组织形态是否符合本标准的要求。

4.1.2 滋味和气味

打开包装罐,用嗅觉检测是否具有罐装金针菇应有的气味;用品尝评定固形物是否具有罐装金针菇固有的滋味。

4.1.3 杂质、外观

用目测法检测。

4.2 理化指标检验

4.2.1 净含量

按 QB/T 1007 规定执行。

4.2.2 固形物含量

按 QB/T 1007 规定执行。

4.2.3 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定执行。

4.2.4 pH 值

按 GB/T 10786 规定执行。

4.3 卫生要求检验

4.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

4.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.3.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定执行。

4.3.4 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

4.3.5 锡

按 GB/T 5009.16 规定执行。

4.3.6 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

4.3.7 多菌灵

按 GB/T 5009.38 规定执行。

4.3.8 百菌清

按 GB/T 14878 规定执行。

4.3.9 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定执行。

4.3.10 苯甲酸

按 GB/T 5009.29 规定执行。

4.3.11 山梨酸

按 GB/T 5009.29 规定执行。

4.3.12 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 规定执行。

4.3.13 微生物检验

按 GB 4789.26 规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对标准规定的全部指标进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时;
- b) 两次检验结果有较大差异时;
- c) 加工原辅料、关键工艺或设备有较大变化时。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位进行交收检验。交收检验项目包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

5.2 组批

5.2.1 工艺条件、班次、品种、规格相同的产品为一个检验批次。

5.2.2 产量较小(班产量小于 2 t)时,可将相邻班次(工艺条件、品种、规格相同)的产品合并为一批。

5.3 抽样

按表 4 的规定从批量货物的不同位置进行随机抽样。样品以罐为单位。

表 4 无公害食品罐装金针菇的抽样量

单位为罐

批 量	抽 样 量
1~50	2
51~500	3
501~3 500	5
≥3 501	8

5.4 判定规则

5.4.1 感官和卫生指标有一项不合格,或检出国家禁用农药,该批次产品为不合格。

5.4.2 复检

对标志、净含量、固形物、包装等检验结果存在较大争议时,可对争议项目进行一次复检;感官和卫生指标检验结果不合格不进行复检。

6 标志、标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输、贮存

应符合 QB/T 3600 的规定。
