

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 418—2014
代替 NY/T 418—2007

绿色食品 玉米及玉米粉

Green food—Maize and maize flour

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 418—2007《绿色食品 玉米及玉米制品》。与 NY/T 418—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了标准名称,改为《绿色食品 玉米及玉米粉》;
- 修改了标准适用范围,删除了玉米罐头、玉米饮料;
- 修改了部分术语和定义内容;
- 修改了部分感官要求和理化指标,具体为删除了组织形态、固形物、可溶性固形物项目,增加了容重项目,修改了不完善粒指标值,修改了脂肪酸值单位以及对玉米粉的限量指标;
- 删除了无机砷、氟、锡、氰化物、克百威、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠项目,增加了总砷、溴氰菊酯、辛硫磷、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A 项目,修改了马拉硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、氯氰菊酯、三唑酮限量指标;
- 增加了鲜食玉米、速冻玉米的黄曲霉毒素 B₁ 限量指标;
- 修改了菌落总数项目,单位由“cfu/g”改为“CFU/g”,指标由“ $\leq 30\,000$ ”改为“ $\leq 10\,000$ ”;
- 修改了大肠菌群项目,单位由“MPN(以 100 g 计)”改为“MPN/g”,指标由“ ≤ 230 ”改为“ < 3.0 ”;
- 删除了致病菌项目中的溶血性链球菌;
- 修改了规范性引用文件的部分内容;
- 增加了附录 A。

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:农业部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)、黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所。

本标准主要起草人:杜英秋、马永华、单宏、任红波、陈国友、王剑平、张晓波、廖辉。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 418—2000; NY/T 418—2007。

绿色食品 玉米及玉米粉

1 范围

本标准规定了绿色食品玉米及玉米粉的术语和定义、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玉米及玉米粉,包括玉米、鲜食玉米、速冻玉米、玉米碴子、玉米粉。

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 1353 玉米

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺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 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5498 粮食、油料检验 容重测定法

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

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

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

GB/T 23504 食品中玉米赤霉烯酮的测定 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 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

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

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

GB 1353 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

玉米碴子 *imperfect maize*

玉米粒经脱皮、破碎加工而成的颗粒物,包括玉米仁、玉米糝等。

3.2

脱胚玉米粉 *degermed maize flour*

玉米粒经除杂、去皮、脱胚、研磨等工序加工而成的产品,也可由玉米糝(碴)研磨加工而成。

3.3

全玉米粉 *whole maize flour*

玉米粒经清理除杂后直接研磨而成的产品。

4 要求

4.1 产地环境

玉米原料产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 原料

玉米原料应符合绿色食品标准要求。

4.3 生产过程

4.3.1 玉米生产过程中农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。

4.3.2 玉米生产过程中肥料的使用应符合 NY/T 394 的规定。

4.3.3 玉米制品的加工环境应符合 GB 14881 的规定。

4.3.4 玉米制品加工过程中食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.3.5 玉米制品的加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求				检测方法
	玉 米	玉米碴子	玉 米 粉	鲜食玉米 速冻玉米	
外观	粒状、大小均匀,籽粒饱满,无病虫害	颗粒物状、大小均匀,无病虫害	粉状均匀,无结块	穗状、短棒状、粒状,籽粒饱满、成熟度适宜,无病虫害	将被测样品置于白色洁净的瓷盘中,在自然光线下目测外观
色泽	具有本品固有色泽,无明显霉变	具有本品固有色泽,无霉变	具有本品固有色泽,无霉变	具有本品固有色泽,无霉变、无腐烂	GB/T 5492
滋味	具有本品固有气味,无异味	具有本品固有气味,无异味	具有本品固有气味,无异味	具有本品固有滋味,无异味	GB/T 5492

4.5 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标				检测方法
		玉米	玉米碴子	玉米粉		
				脱胚玉米粉	全玉米粉	
容重,g/L		≥720	—	—		GB/T 5498
水分,%		≤14.0	≤14.0	≤14.0		GB/T 5497
含砂量,%		—	—	≤0.02		GB/T 5508
磁性金属物,g/kg		—	—	≤0.003		GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以 KOH 计),mg/100 g		—	≤80	≤60	≤80	GB/T 5510
杂质,%		≤1.0	≤1.0	—	—	GB/T 5494
不完善粒	总量,%	≤4.0	—	—		GB/T 5494
	其中:生霉粒,%	≤1.0	—	—		GB/T 5494

4.6 污染物限量、农药残留限量和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物、农药残留和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标			检测方法
		玉 米	玉米碴子 玉米粉	鲜食玉米 速冻玉米	
1	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.01			GB/T 5009.17
2	磷化物(以 PH ₃ 计), mg/kg	不得检出(≤0.02)			GB/T 5009.36
3	马拉硫磷(malathion), mg/kg	≤0.01			GB/T 5009.20
4	乙酰甲胺磷(acephate), mg/kg	≤0.01			GB/T 5009.103
5	敌敌畏(dichlorvos), mg/kg	≤0.01			GB/T 5009.20
6	溴氰菊酯(deltamethrin), mg/kg	≤0.01			GB/T 5009.110
7	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤10	≤5	≤20	GB/T 18979
如食品安全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。					

4.7 微生物限量

鲜食熟玉米、速冻熟玉米的微生物限量应符合表 4、表 5 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指标		检测方法
	鲜食熟玉米	速冻熟玉米	
菌落总数,CFU/g	$\leq 10\,000$		GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	< 3.0		GB 4789.3

表 5 致病菌限量

项 目		采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 或/25 mL 表示)				检测方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
致病菌	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
	志贺氏菌	5	0	0	—	GB 4789.5
注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。						

4.8 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 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 4.4~4.8 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。本标准规定农药残留的检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其最低检出限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

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 包装应按 NY/T 658 和 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和贮存应按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A

(规范性附录)

绿色食品玉米及玉米粉类产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.4~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品玉米及玉米粉类产品申报检验必检项目

序号	项 目	指 标			检测方法
		玉 米	玉米碴子 玉米粉	鲜食玉米 速冻玉米	
1	总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5			GB/T 5009.11
2	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2			GB/T 5009.12
3	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1			GB/T 5009.15
4	氯氰菊酯(cypermethrin), mg/kg	≤0.05		≤0.5	GB/T 5009.110
5	三唑酮(tridimefon), mg/kg	≤0.5		≤0.1	GB/T 5009.126
6	辛硫磷(phoxim), mg/kg	≤0.05			GB/T 5009.102
7	脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤1000		—	GB/T 23503
8	玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤60		—	GB/T 23504
9	赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤5.0		—	GB/T 23502
注:如食品安全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。					