

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1987—2011

鲜 切 蔬 菜

Fresh-cut vegetables

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种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：北京市农业局、北京市优质农产品产销服务站。

本标准主要起草人：吴宝新、常希光、李殿辉、陶志强、刘建新、朱慧如、杨肖飞、郭松岩。

鲜 切 蔬 菜

1 范围

本标准规定了鲜切蔬菜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于以新鲜蔬菜为原料生产的鲜切蔬菜。

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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB/T 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生要求

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 6543 瓦楞纸箱

NY/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜切蔬菜 fresh-cut vegetables

以新鲜蔬菜为原料,在清洁环境经预处理、清洗、切分、消毒、去除表面水、包装等处理,可以改变其形状但仍能够保持新鲜状态,经冷藏运输而进入冷柜销售的定型包装的蔬菜产品。

3.2

即食 ready to eat

指无需经过烹调加热或其他方式杀菌,可直接入口食用的使用方法。

3.3

即用 ready to cook

指无需进一步清洗即可用来烹调加热的使用方法。和即食食品相比,即用食品需经过烹调加热或其他方式杀菌,方可入口食用。

4 要求

4.1 感官

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指 标
外观	新鲜、机械损伤不超过 5%，无腐烂、无病虫害
颜色	符合该品种的颜色
质地	符合该品种质地、不萎蔫、无冻害
风味	符合该品种风味、无异味、无不良风味

4.2 卫生指标

4.2.1 污染物限量和农药残留限量

污染物质限量指标应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.2.2 微生物指标

致病菌(致泻大肠埃希氏菌 O157:H7、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌等)应当符合国家食品安全标准限量要求。本要求仅适用于即食鲜切蔬菜。

4.3 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.4 生产加工

生产加工过程应符合 NY/T 1529 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

目测检验品种特征、腐烂、冻害、病害、虫害,采用相应原料菜(正常)目视比较颜色;目视和用手触摸感受检查产品质地;鼻嗅、口尝方法检验检查产品风味。

5.2 卫生指标

5.2.1 污染物质的测定

按照 GB 2762 的规定执行。

5.2.2 农药残留的测定

按照 GB 2763 的规定执行。

5.2.3 微生物检验

5.2.3.1 微生物采样

按 GB/T 4789.1 的规定,应采完整的未开封的样品。

5.2.3.2 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

5.2.3.3 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 的规定执行。

5.2.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB/T 4789.30 的规定执行。

5.3 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。鲜切蔬菜正常生产期间,每年进行一次型式检验。有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 原料、设备、工艺有较大改变,有可能影响产品质量时;
- b) 长期停产,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 新建厂投产或老厂转产时;
- e) 购货合同中规定了型式检验的;
- f) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验时。

6.2 出厂检验

每批产品出厂前对该批产品进行检验,出厂检验的项目包括感官要求、包装、标志、标签。

6.3 组批规则

同类、同一天连续生产的产品为一个检验批次。

6.4 抽样方法

袋装产品应采取完整未开封的样品,抽样数量应符合下面规定要求:

- 每日生产 1 000 袋以上,一日生产为一批,按生产过程前期、中期、后期取三件样品;
- 产品净含量 250 g/袋及以上,产量不足 1 000 袋随机抽取一件样品;
- 产品净含量 249 g/袋~100 g/袋,产量不足 1 000 袋随机抽取二件样品;
- 产品净含量 99 g/袋及以下,产量不足 1 000 袋随机抽取三件样品。

6.5 判定规则

抽检样品有一项微生物指标不合格,则判定该批产品不合格;除微生物指标外其他指标有一项不合格,允许从该批产品中抽取两倍样品进行复检,复检以一次为限。

7 标签

产品的标签应符合 GB 7718 的规定;外包装箱上应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、净含量、储运温度。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 内包装:每袋要求封口严密端正。聚乙烯包装材料应符合 GB 9687 的要求;聚氯乙烯包装材料应符合 GB 9681 的要求;复合食品包装材料应符合 GB 9683 的要求。使用其他种类的包装材料时,所选用包装材料应符合相应的国家食品安全标准。

8.1.2 外包装:瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.1.3 产品按同一规格进行包装,同件包装内产品应码放整齐。

8.2 运输

应使用冷藏车运输,车厢要求干净整洁、无泥土、灰尘及异物,车厢温度控制在 1℃~5℃。不应与有毒、有害、有异味物品混运。

8.3 贮存

8.3.1 经检验合格的成品应贮存于成品库,按品种和批次分类存放,不应互相混放。库房内不应贮放有害有毒及其他有碍成品安全的物品。

8.3.2 成品库温度在1℃~5℃。

8.3.3 成品库应定期清扫、消毒,保持清洁卫生。