

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1047—2014  
代替 NY/T 1047—2006

---

## 绿色食品 水果、蔬菜罐头

Green food—Canned fruit and vegetable

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 1047—2006《绿色食品 水果、蔬菜罐头》。本标准与 NY/T 1047—2006 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 卫生要求中删除了六六六、滴滴涕,增加了二甲戊灵、毒死蜱、氯氰菊酯、甲霜灵、噻菌灵、展青霉素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、阿力甜、新红及其铝色淀、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾等及其限量值;
- 增加了术语和定义;
- 修改了标准适用范围、理化指标;
- 对检验规则、包装、运输和贮存分别引用绿色食品标准 NY/T 1055、NY/T 658 和 NY/T 1056。

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。

本标准主要起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(湛江)、中国热带农业科学院农产品加工研究所。

本标准主要起草人:杨春亮、林玲、郑龙、杨建荣、王明月、张利强、查玉兵、叶剑芝、苏子鹏、李涛、李琪、曾绍东、郭宏斌、刘丽丽。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1047—2006。

# 绿色食品 水果、蔬菜罐头

## 1 范围

本标准规定了绿色食品水果、蔬菜罐头的术语和定义、要求、试验方法、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水果、蔬菜罐头,不适用于果酱类、果汁类、蔬菜汁(酱)类罐头和盐渍(酱渍)蔬菜罐头。

## 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/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 5009.8 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 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- 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 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/T 10784 罐头食品分类
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 11671 果、蔬罐头卫生标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 19648 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法
- GB/T 22253 食品中阿力甜的测定
- 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 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 751 绿色食品 食用植物油
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

## NY/T 1047—2014

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1650 苹果及山楂制品中展青霉素的测定 高效液相色谱法

NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等 4 种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

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

GB/T 10784、GB 11671 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**过度修整 excessive trim**

明显影响果形外观的修整。

#### 3.2

**破损果 breakage fruit**

失去原有形状的果实。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

原料应符合绿色食品标准的规定。

#### 4.2 辅料要求

##### 4.2.1 食用糖

应符合 NY/T 422 的规定。

##### 4.2.2 食用盐

应符合 NY/T 1040 的规定。

##### 4.2.3 植物油

应符合 NY/T 751 的规定。

##### 4.2.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

##### 4.2.5 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.3 感官要求

应分别符合表 1 和表 2 的规定。

表 1 水果罐头感官要求

项 目	要 求		检验方法
	糖 水 类	糖 浆 类	
色泽	具有该品种罐头应有的正常色泽		GB/T 10786
滋味和气味	具有该品种罐头应有的气味和滋味,无异味		
组织形态	果肉软硬适度,果形或块形完整、糖水透明,无肉眼可见外来杂质。过度修整、破损、碎块、过硬的果块之和以质量计不超过固形物的 15%	果实带皮(或去皮)去核或带核,形态完整,大小较一致,煮制良好,无糖的结晶,无肉眼可见外来杂质	

表2 蔬菜罐头感官要求

项 目	要 求			检验方法
	清 渍 类	醋 渍 类	调 味 类	
色泽	色泽正常,汤汁清晰或稍有浑浊			GB/T 10786
滋味和气味	具有该品种罐头应有的气味和滋味,无异味			
组织形态	组织柔软或脆嫩,大小一致或接近一致,无肉眼可见外来杂质;允许有少量的碎屑,破损以质量计不超过固形物质量的15%			

## 4.4 理化指标

水果、蔬菜罐头理化指标应分别符合表3和表4的规定。

表3 水果罐头的理化指标

单位为克每百克

项 目	糖 水 类	糖 浆 类	检验方法
糖水浓度	≤22	—	GB/T 10786
可溶性固形物	—	≥65	GB/T 10786
总糖(以转化糖计)	—	≥57	GB/T 5009.8
糖水类罐头固形物应符合相应的国家标准。			

表4 蔬菜罐头的理化指标

单位为克每百克

项 目	清 渍 类	醋 渍 类	调 味 类	检验方法
氯化钠含量 <sup>a</sup>	≤1.5	≤2.5	≤2.0	GB/T 12457
总酸(以乙酸计)	—	≤1.8	—	GB/T 12456
固形物应符合相应的国家标准。				
<sup>a</sup> 不适用于清渍类蔬菜罐头中清水蔬菜罐头食品。				

## 4.5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

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,同时符合表5的规定。

表5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标		检测方法
		水果罐头	蔬菜罐头	
1	锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计),mg/kg	≤100		GB/T 5009.16
2	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.5		GB 5009.12
3	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.3		GB/T 5009.11
4	二氧化硫(以 SO <sub>2</sub> 计),mg/kg	≤10		GB/T 5009.34
5	亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计),mg/kg	—	≤4.0	GB 5009.33
6	毒死蜱,mg/kg	≤0.05		GB/T 19648
7	氯氰菊酯,mg/kg	≤0.2		GB/T 19648
8	甲霜灵,mg/kg	≤0.5		GB/T 19648
9	噻菌灵,mg/kg	≤5.0		NY/T 1680
10	二甲戊灵,mg/kg	≤0.1		GB/T 19648
11	展青霉素 <sup>b</sup> ,μg/kg	不得检出(<12)		NY/T 1650
12	苯甲酸,g/kg	不得检出(<0.001)		GB/T 5009.29
13	山梨酸,g/kg	≤0.5		GB/T 5009.29

表 5 (续)

序号	项 目	指 标		检测方法
		水果罐头	蔬菜罐头	
14	糖精钠, g/kg	不得检出(<0.000 15)		GB/T 5009.28
15	胭脂红 <sup>c</sup> , g/kg	≤0.1	≤0.05	GB/T 5009.35
16	苋菜红 <sup>c</sup> , g/kg	不得检出(<0.000 24)		GB/T 5009.35
17	新红及其铝色淀(以新红计) <sup>c</sup> , g/kg	不得检出(<0.000 2)		GB/T 5009.35
18	日落黄 <sup>d</sup> , g/kg	不得检出(<0.000 28)		GB/T 5009.35
19	柠檬黄 <sup>d</sup> , g/kg	不得检出(<0.000 16)		GB/T 5009.35
20	环己基氨基磺酸钠, mg/kg	不得检出(<0.2)		GB/T 5009.97
21	阿力甜, g/kg	不得检出(<0.002)		GB/T 22253
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。				
<sup>a</sup> 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品。 <sup>b</sup> 仅适用于山楂、苹果罐头。 <sup>c</sup> 仅适用于红色产品。 <sup>d</sup> 仅适用于黄色产品。				

#### 4.6 微生物限量

微生物应符合罐头食品商业无菌要求,检验方法按照 GB/T 4789.26 的规定执行。

#### 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

申请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

绿色食品标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求。

#### 6.2 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

### 7 包装、运输和贮存

#### 7.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的规定,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 运输和贮存

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 水果、蔬菜罐头申报检验项目**

表 A.1 规定了除 4.3~4.7 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水果、蔬菜罐头申报检验必检项目**

项 目	指 标		检 验 方 法
	水果罐头	蔬菜罐头	
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤0.3		GB/T 5009.140
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。			