

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 3096—2019

速冻山野菜

Frozen edible wild potherb

(发布稿)

行业标准信息平台

2019 - 10 - 23 发布

2020 - 04 - 01 实施

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由黑龙江省林副特产研究所提出。

本标准由全国经济林产品标准化技术委员会（SAC/TC 557）归口。

本标准起草单位：黑龙江省林副特产研究所、吉林省和龙八家子林业局百绿源森林食品加工厂、国家林业局经济林产品质量检验检测中心（牡丹江）。

本标准主要起草人：吴洪军、胡伟、么宏伟、佟立君、冯磊、谢晨阳、付婷婷、赵凤臣、楚玉南、张学义、栗文同。

行业标准信息服务平台

速冻山野菜

1 范围

本标准规定了速冻山野菜的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于以山野菜鲜品为原料，经漂烫、速冻加工制成的速冻山野菜产品。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 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 5009.103 植物食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- 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 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 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 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 31273 速冻水果与速冻蔬菜生产管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1673 山野菜
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1406 绿色食品 速冻蔬菜
- NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定液相色谱-质谱-质谱联用法

SB/T 10827 速冻食品物流规范

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 [2005] 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料

3.1.1 山野菜原料应符合 LY/T 1673 的要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.2 生产条件

应符合 GB/T 31273 的要求。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	色泽一致，具有本品种应有的颜色。
滋味气味	解冻后，具有原山野菜品种应有的滋味和气味，无异味。
外 观	形状规则，大小均一，整齐。
缺 陷	无杂质，病虫害伤，无漂烫过度、腐烂、揉烂等缺陷。
冻结状态	无结块、结霜、风干等现象，无纤维老化感。

3.4 安全和卫生指标

3.4.1 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

3.4.2 农药残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

3.4.3 微生物指标

微生物和致病菌限量指标分别按 NY/T 1406 规范性附录 A 中表 A.2、表 A.3 的规定执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 的规定执行。

4 试验方法

4.1 感官指标检测

称取混合后样品 200 g~500 g 于白瓷盘内，外观、色泽、缺陷、冻结状态等用目测和手摸的方法检测，滋味气味用口尝、鼻嗅的方法检测。

4.2 安全和卫生指标检测

4.2.1 污染物限量检测

4.2.1.1 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法执行。

4.2.1.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法执行。

4.2.1.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法执行。

4.2.1.4 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法执行。

4.2.2 农药残留限量检测

4.2.2.1 乙酰甲胺磷

按 GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761 规定的方法执行。

4.2.2.2 多菌灵

按 GB/T 20769、NY/T 1453 规定的方法执行。

4.2.2.3 乐果

按 GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761 规定的方法执行。

4.2.2.4 敌敌畏

按 GB 23200.8、GB/T 5009.20、NY/T 761 规定的方法执行。

4.2.2.5 毒死蜱

按 GB 23200.8、NY/T 761 规定的方法执行。

4.2.2.6 氯氰菊酯

按 GB/T 5009.146、GB 23200.8、NY/T 761 规定的方法执行。

4.2.2.7 氰戊菊酯、溴氰菊酯

按 GB 23200.8、NY/T 761 规定的方法执行。

4.2.3 微生物指标检测

4.2.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

4.2.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法执行。

4.2.3.3 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

同一产地、同一规格、同一生产日期的速冻山野菜作为一个检验批次。批发市场同一产地、同一生产单位、同一规格的速冻山野菜作为一个检验批次。超市相同进货渠道、相同进货时间的速冻山野菜作为一个检验批次。

5.2 抽样

5.2.1 抽样数量

在整批货物中，包装产品以同类货物的小包装袋（盒、箱等）为基数，按下列整批货物件数的基数进行随机取样：

- 整批货物50件以下，抽样基数为2件；
 - 整批货物51~100件。抽样基数为4件；
 - 整批货物101~200件。抽样基数为5件；
 - 整批货物201件以上，以6件为最低限度，每增加50件加抽1件；
- 小包装质量不足检验所需时，适当加大抽样量。

5.2.2 抽样方法

在整批货物中，随机抽取所需样品。每次随机抽取样品1000 g，其中500 g作为检样，500 g作为存样。型式检验应从交收检验合格的产品中抽取。

5.3 检验分类

5.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官指标、安全和卫生指标及微生物指标等，检验合格并附合格证方可交收。如生产或加工企业对交收检验项目无法自行检验的，应委托给具备相应资质的检验机构进行检验。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为标准全项检验。有下列情形之一者必须做型式检验。

- 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) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 原辅料、设备、工艺改变时；
- d) 停产3个月以上时；
- e) 发生质量纠纷时；
- f) 同一类产品每年至少检验一次。

5.4 判定原则

5.4.1 安全和卫生指标及微生物指标中有一项不合格，即判定该批次产品不合格。其余项目不合格时，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

5.4.2 批次样品的标志、标签、包装、净含量不合格时，允许生产者进行整改后再申请复检一次，以复检结果作为最终判定依据。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.1.2 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 的要求。

6.2 包装

内外包装应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

应符合 SB/T 10827 的要求。

6.4 贮存

应符合表2的规定。

表 2 贮存要求

项 目	要 求
温度	产品应贮存在低于-18℃的冷库，销售时应在低于-15℃的低温陈列柜内带预包装销售。
预防污染	不能与有毒、有污染的物品混贮。
堆码	应以不影响冷气循环的方式放置，产品与墙壁、顶棚或地面的距离应大于10 cm。