

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 速冻黄花菜

Shenzhen quality food evaluation criteria—Chilled day lily

深圳市深圳标准促进会 发布

2021 年 11 月 15 日

目次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 检测指标的分类原则..... 1

4 检测指标分类..... 1

4.1 一类指标..... 1

4.2 二类指标..... 3

4.3 三类指标..... 7

5 抽样检验方法..... 8

5.1 抽样方法..... 8

5.2 检验方法..... 8

前 言

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归。

本文件起草单位：山西省农产品质量安全中心、大同市云州区农业农村局、深圳市标准技术研究院、深圳市质量安全检验检测研究院。

本文件主要起草人：戴润芳、王永刚、刘雅亭、鲁栋梁、王颖、盛慧中、刘晓颖、胡娣珍、许素红、张杼润。

本文件为首次制定。

供深食品评价细则 速冻黄花菜

1 范围

本文件规定了供深食品 速冻黄花菜评价的检验检测指标分类的原则及分类。
本文件适用于对速冻黄花菜的评价。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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
- NY/T 1406 绿色食品 速冻蔬菜
- T/SZS 2167 供深食品 黄花菜
- 香港食物内有害物质规例（第132AF章）
- 澳门食品中农药最高残留限量（第11/2020号行政法规）

3 检测指标的分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的风险等级，以及食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，结合供深食品评价工作需要，确定供深食品 速冻黄花菜检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为必检项，二类指标为监测项，三类指标为鼓励项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表1、表2中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-感官要求

项目	要求	来源
形态	具有黄花菜应有的形态，形态规则、大小均匀整齐、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象。	NY/T 1406
色泽	色泽一致，具有本品应有的颜色。	
缺陷	无病虫害，无漂烫过度、腐烂，无机械伤、无肉眼可见外来杂质，无不正常外来水分。	
滋味和气味	解冻后具有本产品应有的风味，无异味。	

表2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	铅 (Lead)	1	GB 2762
农药残留限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	艾氏剂 (Aldrin)	0.05	GB 2763
	苯线磷 (Fenamiphos)	0.02	
	滴滴涕 (DDT)	0.05	
	狄氏剂 (Dieldrin)	0.05	
	敌敌畏 (Dichlorvos)	0.2	
	地虫硫磷 (Fonofos)	0.01	
	丁硫克百威 (Carbosulfan)	0.01	
	毒死蜱 (Chlorpyrifos)	0.02	
	对硫磷 (Parathion)	0.01	
	氟虫腈 (Fipronil)	0.02	
	甲胺磷 (Methamidophos)	0.05	
	甲拌磷 (Phorate)	0.01	
	甲基对硫磷 (Parathion-methyl)	0.02	
	甲基硫环磷 (Phosfolan-methyl)	0.03	
	甲基异柳磷 (Isofenphos-methyl)	0.01	
	久效磷 (Monocrotophos)	0.03	
	克百威 (Carbofuran)	0.02	
	乐果 (Dimethoate)	0.01	
	磷胺 (Phosphamidon)	0.05	
	硫丹 (Endosulfan)	0.05	
	硫环磷 (Phosfolan)	0.03	
	硫线磷 (Cadusafos)	0.02	
	六六六 (HCH)	0.05	
	氯磺隆 (Chlorsulfuron)	0.01	
	氯唑磷 (Isazofos)	0.01	
	灭多威 (Methomyl)	0.2	
	灭线磷 (Ethoprophos)	0.02	
	内吸磷 (Demeton)	0.02	
	三氯杀螨醇 (Dicofol)	0.01	
	三唑磷 (Triazophos)	0.05	
	杀虫脒 (Chlordimeform)	0.01	
	杀扑磷 (Methidathion)	0.05	
	水胺硫磷 (Isocarbophos)	0.05	
	特丁硫磷 (Terbufos)	0.01	

指标类别	物质名称	限量值	来源
	涕灭威 (Aldicarb)	0.03	
	氧乐果 (Omethoate)	0.02	
	吡唑醚菌酯 (Pyraclostrobin)	2	
	甲萘威 (Carbaryl)	1	
	氯菊酯 (Permethrin)	1	
	噻虫嗪 (Thiamethoxam)	2	
	杀螟硫磷 (Fenitrothion)	0.5	
	辛硫磷 (Phoxim)	0.05	
	乙酰甲胺磷 (Acephate)	0.02	
	蝇毒磷 (Coumaphos)	0.05	
	治螟磷 (Sulfotep)	0.01	
真菌毒素限量 μg/kg	香港规例独有要求		
	总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B1、B2、G1、G2之和)(Aflatoxin B1、B2、G1、G2)	10	香港规例第132AF章
	注：“香港规例第132AF章”指中国香港《香港食物内有害物质规例》(第132AF章)		

4.2 二类指标

二类指标为监测项。企业如使用表3中所列的投入品和食品添加剂,应在申请供深食品评价时提供投入品/食品添加剂的使用清单。

表3 二类指标

指标类别	物质名称	最大使用量 g/kg	来源
农药残留限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	巴毒磷 (crotoxyphos)	0.02	GB 2763
	倍硫磷 (Fenthion)	0.05	
	丙酯杀螨醇 (chloropropylate)	0.02	
	敌百虫 (Trichlorfon)	0.2	
	二溴磷 (naled)	0.01	
	庚烯磷 (heptenophos)	0.01	
	甲氧滴滴涕 (methoxychlor)	0.01	
	氯苯甲醚 (Chloroneb)	0.01	
	氯酞酸甲酯 (Chlorthal-dimethyl)	0.01	
	灭草环 (Tridiphane)	0.05	
	灭螨醌 (Acequincyl)	0.01	
	七氯 (Heptachlor)	0.02	
	三氟硝草醚 (Fluorodifen)	0.01	
	杀虫畏 (Tetrachlorvinphos)	0.01	
	速灭磷 (Mevinphos)	0.01	

	特乐酚 (Dinoterb)	0.01	
	乙酯杀螨醇 (Chlorobenzilate)	0.01	
	异狄氏剂 (Endrin)	0.05	
	抑草蓬 (Erbon)	0.05	
	保棉磷 (Azinphos-methyl)	0.5	
	吡虫啉 (Imidacloprid)	0.3	
	氯丹 (Chlordane)	0.02	
	灭蚊灵 (Mirex)	0.01	
	乐杀螨 (Binapacryl)	0.05	
食品添加剂使用量 g/kg	食品安全国家标准要求		GB 2760
	2,4-二氯苯氧乙酸 (2,4-dichlorophenoxy acetic acid)	0.01	
	5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠) (disodium 5'-ribonucleotide)	按生产需要适量使用	
	5'-肌苷酸二钠 (disodium 5'-inosinate)	按生产需要适量使用	
	5'-鸟苷酸二钠 (disodium 5'-guanylate)	按生产需要适量使用	
	DL- 苹果酸 (DL-malic acid)	按生产需要适量使用	
	DL- 苹果酸钠 (DL-disodium malate)	按生产需要适量使用	
	D-异抗坏血酸及其钠盐 (D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate)	按生产需要适量使用	
	L- 苹果酸 (L-malic acid)	按生产需要适量使用	
	α- 环状糊精 (α-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	
	γ- 环状糊精 (γ-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	
	ε-聚赖氨酸盐酸盐 (ε-polylysine hydrochloride)	0.30	
	阿拉伯胶 (arabic gum)	按生产需要适量使用	
	半乳甘露聚糖 (galactomannan)	按生产需要适量使用	
	冰乙酸 (低压羰基化法) (acetic acid)	按生产需要适量使用	
	冰乙酸 (又名冰醋酸) (acetic acid)	按生产需要适量使用	
	赤藓糖醇 (erythritol)	按生产需要适量使用	
	醋酸酯淀粉 (starch acetate)	按生产需要适量使用	
	单, 双甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸) (mono-and diglycerides of fatty acids)	按生产需要适量使用	

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯，对羟基苯甲酸乙酯钠） (p-hydroxy benzoates and its salts (sodium methylp-hydroxy benzoate, ethylp-hydroxy benzoate, sodiummethylp-hydroxybenzoate))	0.012	
改性大豆磷脂 (modifiedsoybeanphos-pholipid)	按生产需要适量使用	
甘油（又名丙三醇） (glycerine(glycerol))	按生产需要适量使用	
柑橘黄（orange yellow）	按生产需要适量使用	
高粱红（sorghumred）	按生产需要适量使用	
谷氨酸钠（monosodiumglutamate）	按生产需要适量使用	
瓜尔胶（guar gum）	按生产需要适量使用	
果胶（pectins）	按生产需要适量使用	
海藻酸钾（又名褐藻酸钾） (potassium alginate)	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠) (sodium alginate)	按生产需要适量使用	
槐豆胶(又名刺槐豆胶)(carob bean gum)	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)(xanthan gum)	按生产需要适量使用	
甲基纤维素（methylcellulose）	按生产需要适量使用	
结冷胶（gellan gum）	按生产需要适量使用	
聚丙烯酸钠(sodium polyacrylate)	按生产需要适量使用	
聚二甲基硅氧烷及其乳液 (polydimethyl siloxane and emulsion)	0.0009	
卡拉胶（carrageenan）	按生产需要适量使用	
抗坏血酸(又名维生素C)(ascorbic acid (vitamin C))	5.0	
抗坏血酸钙（calcium ascorbate）	1.0	
抗坏血酸钠（sodium ascorbate）	按生产需要适量使用	
酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠） (sodium caseinate)	按生产需要适量使用	
磷酸酯双淀粉（distarch phosphate）	按生产需要适量使用	
磷脂（phospholipid）	按生产需要适量使用	
硫代二丙酸二月桂酯（dilauryl thiodipropionate）	0.2	
罗汉果甜苷（lo-han-kuoextract）	按生产需要适量使用	
氯化钾（potassium chloride）	按生产需要适量使用	

酶解大豆磷脂 (enzymatically decom-posed soybean phos-pholipid)	按生产需要适量使用	
明胶 (gelatin)	按生产需要适量使用	
木糖醇 (xylitol)	按生产需要适量使用	
柠檬酸 (citric acid)	按生产需要适量使用	
柠檬酸钾 (tripotassiumcitrate)	按生产需要适量使用	
柠檬酸钠 (trisodiumcitrate)	按生产需要适量使用	
柠檬酸一钠 (sodium dihydrogen cit-rate)	按生产需要适量使用	
柠檬酸脂肪酸甘油酯 (citric and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	
葡萄糖酸- δ -内酯 (glucono delta-lactone)	按生产需要适量使用	
葡萄糖酸钠 (sodiumgluconate)	按生产需要适量使用	
羟丙基淀粉 (hydroxypropylstarch)	按生产需要适量使用	
羟丙基二淀粉磷酸酯 (hydroxypropyl distarch phosphate)	按生产需要适量使用	
羟丙基甲基纤维素 (HPMC) (hydroxypropyl methylcellulose)	按生产需要适量使用	
琼脂 (agar)	按生产需要适量使用	
乳酸 (lactic acid)	按生产需要适量使用	
乳酸钾 (potassiumlactate)	按生产需要适量使用	
乳酸钠 (sodium lactate)	按生产需要适量使用	
乳酸脂肪酸甘油酯 (lactic and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	
乳糖醇 (又名4- β -D吡喃半乳糖-D-山梨醇) (lactitol)	按生产需要适量使用	
山梨醇酐单月桂酸酯 (又名司盘20), 山梨醇酐单棕榈酸酯 (又名司盘40), 山梨醇酐单硬脂酸酯 (又名司盘60), 山梨醇酐三硬脂酸酯 (又名司盘65), 山梨醇酐单油酸酯 (又名司盘80) (Sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate)	3.0	
山梨酸及其钾盐 (sorbic acid, potassium sorbate)	0.5	
松香季戊四醇酯 (pentaerythritol ester of wood rosin)	0.09	
酸处理淀粉 (acid treated starch)	按生产需要适量使用	
羧甲基纤维素钠 (sodium carboxy methyl cellulose)	按生产需要适量使用	

	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙） (calcium carbonate (light and heavy))	按生产需要适量使用
	碳酸钾 (potassium carbonate)	按生产需要适量使用
	碳酸钠 (sodium carbonate)	按生产需要适量使用
	碳酸氢铵 (ammonium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用
	碳酸氢钾 (potassium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用
	碳酸氢钠 (sodium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用
	天然胡萝卜素 (natural carotene)	按生产需要适量使用
	甜菜红 (beet red)	按生产需要适量使用
	微晶纤维素 (microcrystalline cellulose)	按生产需要适量使用
	稳定态二氧化氯 (stabilized chlorine dioxide)	0.01
	辛烯基琥珀酸淀粉钠 (starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate))	按生产需要适量使用
	氧化淀粉 (oxidized starch)	按生产需要适量使用
	氧化羟丙基淀粉 (oxidized hydroxypropyl starch)	按生产需要适量使用
	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 (acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol))	按生产需要适量使用
	乙酰化二淀粉磷酸酯 (acetylated distarch phosphate)	按生产需要适量使用
	乙酰化双淀粉己二酸酯 (acetylated distarch adipate)	按生产需要适量使用

4.3 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时，无须提供表4中所列指标的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表4中所列的指标进行检测，并将结果提交深圳市深圳标准促进会。

表4 三类指标

指标类别	物质名称	限量值	来源
农药残留限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	毒杀芬 (Camphechlor)	0.05	GB 2763
	甲磺隆 (Metsulfuron-methyl)	0.01	
	胺苯磺隆 (ethametsulfuron)	0.01	
	百草枯 (Paraquat)	0.05	
	草枯醚 (chlornitrofen)	0.01	
	草芽畏 (2,3,6-TBA)	0.01	
	毒虫畏 (chlorfenvinphos)	0.01	
	毒菌酚 (hexachlorophene)	0.01	

指标类别	物质名称	限量值	来源
	氟除草醚（fluoronitrofen）	0.01	
	格螨酯（2, 4-dichlorophenyl benzenesulfonate）	0.01	
	环螨酯（cycloprate）	0.01	
	氯酞酸（Chlorthal）	0.01	
	茅草枯（Dalapon）	0.01	
	戊硝酚（Dinosam）	0.01	
	烯虫炔酯（Kinoprene）	0.01	
	烯虫乙酯（Hydroprene）	0.01	
	消螨酚（Dinex）	0.01	
	溴甲烷（Methyl bromide）	0.02	
	茚草酮（Indanofan）	0.01	
	噁霉灵（Hymexazol）	3	

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2167 《供深食品 黄花菜》第5章规定执行。