

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 黄花菜干

Shenzhen quality food evaluation criteria—Dried 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..... 7

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口。

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：郝志勇、戴润芳、王永刚、鲁栋梁、唐叶花、盛慧中、张晓鸿、康小斐、郭郁、荣晓亮、王军霞。

本文件为首次制定。

供深食品评价细则 黄花菜干

1 范围

本文件规定了供深食品 黄花菜干评价的检验检测指标分类的原则及分类。
本文件适用于对黄花菜干的评价。

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
- T/SZS 2167 供深食品 黄花菜
- 香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）
- 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 黄花菜干检测指标的分类。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、表3、表4、表5、表6中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	色泽、形态、杂质、霉变以及复水性用目测法；气味和滋味用嗅的方法
气味与滋味	具有黄花菜的气味与滋味，无异味	
形态	大小均匀，形状规则；	
复水性	95℃热水浸泡 2min 基本恢复脱水前的状态	
杂质	无毛发、金属物等杂质	
霉变	无	

表 2 一类指标-理化要求

项目	指标 (g/100g)	检验方法
水分		
干制黄花菜	≤ 15.0	GB 5009.3
冷冻干燥脱水黄花菜	≤ 6.0	
热风干燥及其他工艺脱水黄花菜	≤ 8.0	

表 3 一类指标-污染物限量

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)	1.0	GB 2762
	香港规例独有要求		
	汞 (以总汞表示) (Mercury (expressed as total mercury))	0.01	第132V章
注: “香港规例第 132V 章”指中国香港《香港食物掺杂 (金属杂质含量) 规例》(第 132V 章)			

表 4 一类指标-农药残留限量

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		
	乙酰甲胺磷 (Acephate)	0.02	GB 2763
	杀扑磷 (Methidathion)	0.05	
	三唑磷 (Triazophos)	0.05	
	三氯杀螨醇 (Dicofol)	0.01	
	硫丹 (Endosulfan)	0.05	
	乐果 (Dimethoate)	0.01	
	克百威 (Carbofuran)	0.02	
	甲基异柳磷 (Isufenphos-methyl)	0.01	
	甲拌磷 (Phorate)	0.01	
	毒死蜱 (Chlorpyrifos)	0.02	
	吡虫啉 (imidacloprid)	0.03	
	吡唑醚菌酯 (pyraclostrobin)	5	
	噻虫嗪 (thiamethoxam)	2	
	丁硫克百威 (Carbosulfan)	0.01	

表 5 一类指标-食品添加剂限量

指标类别	物质名称	限量值	来源
食品添加剂限量 g/kg	食品安全国家标准要求		
	二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 (sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite)	0.2	GB 2760

表 6 一类指标-真菌毒素限量

指标类别	物质名称	限量值	来源
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7、表8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 7 二类指标-农药残留限量

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		
	乙酯杀螨醇（Chlorobenzilate）	0.01	GB 2763
	特乐酚（Dinoterb）	0.01	
	速灭磷（Mevinphos）	0.01	
	杀虫畏（Tetrachlorvinphos）	0.01	
	三氟硝草醚（Fluorodifen）	0.01	
	灭螨醌（Acequincyl）	0.01	
	灭草环（Tridiphane）	0.05	
	氯酞酸甲酯（Chlorthal-dimethyl）	0.01	
	氯磺隆（Chlorsulfuron）	0.01	
	氯苯甲醚（Chloroneb）	0.01	
	庚烯磷（heptenophos）	0.01	
	丙酯杀螨醇（chloropropylate）	0.02	
	噁霉灵（hymexazol）	0.3	
	巴毒磷（crotoxyphos）	0.02	

表 8 二类指标-食品添加剂使用量

指标类别	物质名称	最大使用量	来源
食品添加剂使用量 g/kg	食品安全国家标准要求		
	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	GB 2760
	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)	按生产需要适量使用	

指标类别	物质名称	最大使用量	来源
	(erythorbic acid), sodium D-isoascorbate)		
	L- 苹果酸 (L-malicacid)	按生产需要适量使用	
	N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)(neotame)	0.033	
	α- 环状糊精 (alpha-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	
	γ- 环状糊精 (gamma-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 (arabicgum)	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) (aceticacid)	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	GB 2760
	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、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸) (mono-and diglycerides of fatty acids)	按生产需要适量使用	
	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	
	核黄素 (riboflavin)	0.3	
	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	

指标类别	物质名称	最大使用量	来源
	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	
	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	GB 2760
	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	
	硫磺 (sulfur (sulphur))	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	

指标类别	物质名称	最大使用量	来源
	乳酸 (lactic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
	乳酸钾 (potassium lactate)	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	
	双乙酰酒石酸单双甘油酯 (diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM))	10.0	
	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	
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) b (aspartame)	1.0	
	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	
	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)	按生产需要适量使用	

指标类别	物质名称	最大使用量	来源
	phosphate)		
	乙酰化双淀粉己二酸酯 (acetylated distarch adipate)	按生产需要适量使用	
	硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙 (sodium stearyl lactylate, calcium stearyl lactylate)	硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙 (sodium stearyl lactylate, calcium stearyl lactylate)	
	植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠 (phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate)	植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠 (phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate)	

4.2 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9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9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 9 三类指标-农药残留限量

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		
	茚草酮 (Indanofan)	0.01	GB 2763
	抑草隆 (Erbon)	0.05	
	溴甲烷 (Methyl bromide)	0.02	
	消螨酚 (Dinex)	0.01	
	烯虫乙酯 (Hydroprene)	0.01	
	烯虫炔酯 (Kinoprene)	0.01	
	戊硝酚 (Dinosam)	0.01	
	茅草枯 (Dalapon)	0.01	
	氯酞酸 (Chlorthal)	0.01	
	磷化氢 (Hydrogen phosphide)	0.01	
	甲氧滴滴涕 (methoxychlor)	0.01	
	甲磺隆 (Metsulfuron-methyl)	0.01	
	环螨酯 (cycloprate)	0.01	
	格螨酯 (2, 4-dichlorophenyl benzenesulfonate)	0.01	
	氟除草醚 (fluoronitrofen)	0.01	
	二溴磷 (naled)	0.01	
	毒菌酚 (hexachlorophene)	0.01	
	毒虫畏 (chlorfenvinphos)	0.01	
	草芽畏 (2, 3, 6-TBA)	0.01	
	草枯醚 (chlornitrofen)	0.01	
	胺苯磺隆 (ethametsulfuron)	0.01	

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。
