

ICS 71.100.99

CCS G75

# 团体标准

T/NAIA 025—2021

---

黄花菜

2021-01-15发布

2021-01-31实施

---

## 宁夏化学分析测试协会发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	1
5 食品添加剂.....	2
6 生产加工过程卫生要求.....	2
7 试验方法.....	2
8 检验规则.....	3
9 标志、包装、运输和贮存.....	3

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中石化宁夏易捷石化有限公司提出。

本文件由宁夏分析测试协会归口。

本文件为首次发布。

本文件起草单位：中石化宁夏易捷石化有限公司、吴忠市红寺堡区红丰农业开发有限公司、北方民族大学、宁夏大学、宁夏回族自治区食品检测研究院。

本文件主要起草人：黄蓉、周伟、尤丽琴、刘敦华、张豪、陈淑芳、李星、杨建新、王芳、李智、张小飞。

# 黄花菜

## 1 范围

本文件规定了黄花菜的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以鲜黄花菜花蕾为原料，经清理、蒸汽杀青、干燥、拣选、去杂、加工、包装等工序制成的黄花菜。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 黄花菜

以鲜黄花菜花蕾为原料，经清理、蒸汽杀青、干燥、拣选、去杂、加工、包装等工序制成的黄花菜。

#### 4 技术要求

##### 4.1 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	淡黄色或棕黄色，色泽均匀，有光泽
滋气味	具有黄花菜特有的香味和滋味，无霉变味和其他异味
外观形状	条形，肉质肥厚，无肉眼可见外来杂质

##### 4.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
水分，%	≤18
总酸（以柠檬酸计），%	≤3.5

##### 4.3 卫生指标

应符合表3规定。

表3 卫生指标

项 目	指 标
铅（以 pb 计），mg/kg	≤1.0
二氧化硫，mg/kg	≤200
甲胺磷，mg/kg	≤0.05

敌敌畏, mg/kg	≤0.2
杀螟硫磷, mg/kg	≤0.5
氯菊酯, mg/kg	≤1.0
六六六, mg/kg	≤0.05

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。
- 7.2 水分按GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 总酸按GB/T 12456 规定方法检验。
- 7.4 铅按GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.5 二氧化硫按GB 5009.34规定方法检验。
- 7.6 甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯、六六六按 GB 2763 规定方法检验。

## 8 检验规则

- 8.1 以每批原料生产加工的同一品种的产品为一批,在每批产品中随机抽取 500g 样品进行检验,每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
- 8.1.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。
- 8.1.2 型式检验每 6 个月进行一次,在有下列情况之一时亦应随时进行:
- a) 新产品投产时;

- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 9 标志、包装、运输及贮存

### 9.1 标志

预包装产品的标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005) 第75号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 9.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、通风、干燥、无异味的仓库中。贮存时与墙面、地面保持一定的距离，离墙距离20cm以上、离地距离10cm以上。不得与有毒、有害、有异味及易污染的物品共同存放。