ICS 67.040
X 10

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 902—2015
代替 NY/T 902—2004，NY/T 429—2000

绿色食品　瓜籽

Green food—Melon seeds

2015-05-21 发布　　2015-08-01 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 902—2004《绿色食品　瓜子》和 NY/T 429—2000《绿色食品　黑打瓜籽》，与 NY/T 902—2004 和 NY/T 429—2000 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——修改了术语和定义；

——修改了感官要求与理化指标；

——修改了不完善粒、酸价、过氧化值的限量指标，删除了羰基价、汞、砷、涕灭威、克百威、氯菊酯、对硫磷、乐果、致病菌、菌落总数、大肠杆菌、片宽、纯质率、净含量偏差、六六六、滴滴涕、杀螟硫磷、倍硫磷、马拉硫磷项目，增加了纯仁率、籽仁感官、含油率、氯氰菊酯、甲霜灵、多菌灵、咯菌腈、三唑酮、阿维菌素、吡虫啉等项目和指标；

——增加了附录 A 和附录 B。

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。

本标准起草单位：四川省农业科学院质量标准与检测技术研究所、农业部食品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：韩梅、陈倩、雷绍荣、郭灵安、胡莉、欧阳华学、杨晓凤、刘炜、陶李。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 902—2004；

——NY/T 429—2000。

绿色食品　瓜籽

1　范围

本标准规定了绿色食品瓜籽的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品葵花籽(包括油葵籽)、南瓜籽、西瓜籽、瓜蒌籽的生瓜籽及籽仁，不适用于烘炒类等进行熟制工艺加工的瓜籽及籽仁。

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 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB/T 5009.37　食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.110　植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB/T 5492　粮油检验　粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494　粮油检验　粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5497　粮食、油料检验　水分测定法

GB/T 5499　粮食、油料检验　带壳油料纯仁率检验法

GB/T 5519　谷物与豆类　千粒重的测定

GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则

GB/T 14488.1　植物油料　含油量测定

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 18979　食品中黄曲霉毒素的测定　免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 19649　粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱—质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱—串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391　绿色食品　产地环境质量

NY/T 393　绿色食品　农药使用准则

NY/T 394　绿色食品　肥料使用准则

NY/T 658　绿色食品　包装通用准则

NY/T 1055　绿色食品　产品检验规则

NY/T 1056　绿色食品　储藏运输准则

SB/T 10670　坚果与籽类食品　术语

SB/T 10671　坚果炒货食品　分类

SN/T 1973　进出口食品中阿维菌素残留量的检测方法　高效液相色谱—质谱/质谱法

SN/T 2073　进出口植物性产品中吡虫啉残留量的检测方法　液相色谱串联质谱法

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

3　术语和定义

SB/T 10670、SB/T 10671界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

不完善粒　unsound kernel

籽粒有缺陷，但尚有使用价值的籽粒或仁粒。包括虫蚀粒、病斑粒、破碎粒、出芽粒、未成熟粒、畸形粒。

3.2

杂质　foreign matter

通过规定筛层及无使用价值的物质，包括有害杂质、筛下物、无机杂质、有机杂质。

3.3

有害杂质　harmful foreign matter

有毒、有害和有碍食品卫生的物质，如鼠、鸟粪便，动物毛发等。

3.4

一般杂质　gerneral foreign matter

包括以下几类：

——筛下物：通过直径 3.5 mm 圆孔（产品以外）的物质；

——无机杂质：泥土、沙石、砖瓦块、金属物、玻璃及其他无机杂质；

——有机杂质：无使用价值的籽粒、异种粒以及其他有机物质。

4　要求

4.1　产地环境

瓜籽产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2　生产过程

生产过程中农药和肥料的使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的规定，加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4.3　感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1　感官要求

项　目		要　求						检验方法
		普通葵花籽	油用葵花籽	南瓜籽	西瓜籽	瓜蒌籽	籽仁[a]	
外观		籽粒饱满、大小均匀、坚实、无霉斑						GB/T 5492
色泽		具有产品固有的色泽						
气味和滋味		具有产品固有的气味和滋味，无其他异常气味及味道						
不完善粒，%		≤3.0	≤8.0	≤5.0	≤3.0	≤5.0	≤7.5	GB/T 5494
纯仁率，%		≥49	—	≥65	—	—	—	GB/T 5499
千粒重，g		—	—	—	≥260	≥150	—	GB/T 5519
含油率，%		—	≥42	—	—	—	—	GB/T 14488.1
杂质，%	有害杂质	不得检出						GB/T 5494
	一般杂质	≤0.5	≤1.5	≤0.5	≤0.5	≤0.5	≤0.5	
[a] 指普通葵花籽、南瓜籽、西瓜籽的籽仁。								

4.4　理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

项　目	指　标	检验方法
水分，%	≤11.0	GB/T 5497
酸价(以脂肪计，KOH)，mg/g	≤3	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)，g/100 g	≤0.40	
酸价、过氧化值检验中油脂的提取参照附录 B 方法执行。		

4.5　农药残留限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时符合表 3 的规定。

表 3　农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项　目	指　标				检验方法
		葵花籽(仁)	南瓜籽(仁)	西瓜籽(仁)	瓜蒌籽	
1	阿维菌素(abamectin)	≤0.01				SN/T 1973
2	多菌灵(carbendazim)	≤0.01	≤0.01	—	≤0.01	GB/T 20770
3	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤0.01				GB/T 5009.110
4	敌敌畏(dichlorvos)	—	≤0.01	≤0.01	≤0.01	GB/T 20770
5	氰戊菊酯(fenvalerate)	—	≤0.01	≤0.01	—	GB/T 5009.110
6	咯菌腈(fludioxonil)	≤0.01	—	—	—	GB/T 19649
7	吡虫啉(imidacloprid)	—	≤0.01	≤0.01	≤0.01	SN/T 2073
8	甲霜灵(metalaxyl)	—	≤0.01	—	—	GB/T 20770
9	三唑酮(triadimefon)	—	≤0.01	≤0.01	—	
各农药项目除采用表中所列检测方法外，如有其他国家标准、行业标准及公告的检测方法，且其检出限或定量限能满足限量要求时，在检测时可采用。						

4.6　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 JJF 1070 执行。

5　检验规则

绿色食品申报产品应按照本标准 4.3～4.6 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　标签

应符合 GB 7718 的规定。

7　包装、运输和贮存

7.1　包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

7.2　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 瓜籽(仁)产品申报检验项目

表 A.1 规定了除本标准 4.3～4.6 所列项目外，按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品瓜籽(仁)产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瓜籽(仁)产品申报检验必检项目

序号	检验项目	指标				检验方法
		葵花籽(仁)	南瓜籽(仁)	西瓜籽(仁)	瓜蒌籽	
1	铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤0.2				GB 5009.12
2	多菌灵(Carbendazim)，mg/kg	—	—	≤0.5	—	GB/T 20770
3	甲霜灵(Metalaxyl)，mg/kg	≤0.05	—	≤0.2	—	
4	黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤5.0				GB/T 18979

附 录 B
（资料性附录）
酸价、过氧化值检测样品前处理方法

B.1 去壳

对于带壳籽类，应剥去外壳，取其可食部分，其中带绿色内膜的籽仁（如：南瓜籽、瓜蒌籽等）应去除籽仁表面黏附着的绿色内膜。

去除绿色内膜的方法：将去壳后的籽仁用三级水喷洒其表面，5 min 后，用手搓去绿色内膜，将去除干净绿色内膜的籽仁放在 50℃的烘箱内烘 45 min。

B.2 油脂提取

将适量样品粉碎后置于具塞瓶中，加 100 mL 石油醚（沸程 30℃～60℃），振摇 1 min，放置 12 h。经盛有无水硫酸钠的漏斗过滤于烧杯中，滤液于 60℃水浴上，挥尽石油醚以备用。提取油的量应满足 GB/T 5009.37 规定方法的测定要求。