

ICS 67.080.20
X 26

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5192—2002

无公害食品 速冻葱蒜类蔬菜

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心（济南）、山东省乡镇企业办公室、农业部农产品质量监督检验测试中心（郑州）。

本标准主要起草人：滕葭、柳琪、任凤山、郭栋梁、刘会友、谷晓红、张海松、秦宏伟、万春燕、赵善仓。

无公害食品 速冻葱蒜类蔬菜

1 范围

本标准规定了无公害食品速冻葱蒜类蔬菜的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于无公害食品速冻葱蒜类蔬菜。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
GB 7718 食品标签通用标准
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
GB 8863 速冻食品技术规程(已调整为行业标准)
GB/T 17331 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国农药管理条例

3 要求

3.1 感官指标

3.1.1 外观

形状一致，大小均匀，无病虫害，无腐烂，无杂质。

3.1.2 色泽

色泽正常。

3.1.3 气味

解冻状态，应具本品应有气味，无异味。

3.1.4 限度

每批样品中感官要求总不合格品百分率不应超过5%。

3.1.5 主要缺陷

病虫害、腐烂、异味、杂质为主要缺陷。

3.2 卫生指标

无公害食品速冻葱蒜类蔬菜卫生指标应符合表1的规定。