

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5186—2002

无公害食品 干制金针菜

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（杨凌）、西北农林科技大学、甘肃省庆阳地区供销合作社。

本标准主要起草人：刘兴华、宋治军、罗安伟、寇莉苹、任亚梅、安继儒、刘翀辉。

无公害食品 干制金针菜

1 范围

本标准规定了无公害食品干制金针菜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于无公害食品干制金针菜。

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 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- 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 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- 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

3 要求

3.1 感官

干制金针菜色泽淡黄或棕黄色，乌嘴品种允许菜头呈褐色；条身较紧凑，粗细和长短基本一致，无虫蛀和霉变；肉质比较肥厚，手感比较柔韧，手握成团，手松后能自然伸展开；嗅之有金针菜固有的气味，无异味；感官缺陷菜(油条菜、青条菜、开花菜和带梗菜)总质量 $\leq 2.5\%$ ，杂质质量 $\leq 0.5\%$ 。

3.2 含水量

干制金针菜的含水量 $\leq 15\%$ 。

3.3 卫生

干制金针菜的卫生要求应符合表1的规定。

表1 干制金针菜的卫生要求

单位为毫克每千克

序 号	项 目	指 标
1	乐果(dimethoate)	≤ 1
2	敌百虫(trichlorfon)	≤ 0.1
3	敌敌畏(dichlorvos)	≤ 0.2
4	多菌灵(carbendazim)	≤ 0.5