

ICS 67.080.01
CCS B 31

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 436—2025

代替 NY/T 436—2018

绿色食品 蜜饯

Green food—Preserved fruit

2025-12-09 发布

中华人民共和国农业农村部 发布



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。

本文件代替 NY/T 436—2018《绿色食品 蜜钱》，与 NY/T 436—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语和定义(见第 3 章,2018 年版的第 3 章)；
- b) 更改了产品分类(见第 4 章,2018 年版的第 4 章)；
- c) 增加了产地环境要求(见 5.1)；
- d) 更改了原料和辅料要求(见 5.2,2018 年版的 5.1)；
- e) 更改了生产过程要求(见 5.3,2018 年版的 5.2)；
- f) 更改了感官要求(见 5.4,2018 年版的 5.3)；
- g) 更改了理化指标(见表 1,2018 年版的表 2)；
- h) 更改了环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计)的项目名称和检测方法以及阿力甜的项目名称(见表 2,2018 年版的表 3)；
- i) 更改了赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计)、苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计)、胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计)、柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计)、日落黄及其铝色淀(以日落黄计)、亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计)项目的限量要求(见表 2、表 A.1,2018 年版的表 3、表 A.1)；
- j) 删除了二氧化钛(TiO₂)项目的限量要求(见 2018 年版的表 3)；
- k) 增加了靛蓝及其铝色淀(以靛蓝计)项目指标值及检测方法(见表 2)；
- l) 删除了净含量要求(见 2018 年版的 5.6)；
- m) 增加了其他要求(见 5.7)；
- n) 更改了检验规则要求(见第 6 章,2018 年版的第 6 章)；
- o) 更改了标签要求(见第 7 章,2018 年版的第 7 章)；
- p) 更改了包装要求(见 8.1,2018 年版的 8.1)；
- q) 更改了铅项目的限量要求(见表 A.1,2018 年版的表 A.1)；
- r) 增加了脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纽甜(又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)、乙二胺四乙酸二钠项目指标值及检测方法(见表 A.1)；
- s) 删除了大肠埃希氏菌 O157:H7 项目及限量值(见 2018 年版的表 A.2)；
- t) 增加了微生物项目样品的采集和处理要求(见表 A.2)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：唐山市食品药品综合检验检测中心、谱尼测试集团股份有限公司、河北省农产品质量安全中心、中国绿色食品发展中心、河北怡达食品集团有限公司、四川金四方果业有限责任公司、内江市市中区佳林食品厂。

本文件主要起草人：陈秀英、董洁琼、赵俊鹏、刘强、孙辉、尤帅、王雅静、王帅、李艺、霍路曼、孟哲、赵瑞玲、乔晗、刘宁、苑中策、郑业龙、胡剑、庞学良、闫艳华、杨硕、张旭、颜小宁、强润东、谢玉梅、郭志、王金华、余厚斌、杜瑞焕、王娜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2000 年首次发布为 NY/T 436—2000,2009 年第一次修订,2018 年第二次修订。

- 2009年第一次修订时,增加原标准的内容,将原标准由单一的果脯扩大到整个蜜饯类产品;理化指标按蜜饯分类规定了六类,分别是糖渍类、糖霜类、果脯类、凉果类、话化类、果糕类;按不同类别的食品分别制定相应的感官和理化指标;将合成色素具体规定为:胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、靛蓝、赤藓红等7种,根据产品的不同颜色具体确定检验指标并列出检出限;增加了滑石粉、二氧化钛(TiO_2)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)4项指标,并给出具体限量;更改了果脯中水分、总糖、卫生要求中的二氧化硫、铅和微生物学要求中的大肠菌群的限量指标;删除了六六六、滴滴涕、致病菌中溶血性链球菌3项指标。
- 2018年第二次修订时,取消了无机砷、铜靛蓝、乙酰磺胺酸钾、滑石粉的项目;增加了阿力甜、新红及其铝色淀、展青霉素项目及其限量值;修改了铅限量值。
- 本次为第三次修订。



绿色食品 蜜饯

1 范围

本文件规定了绿色食品蜜饯的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本文件适用于绿色食品蜜饯。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定
- GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB/T 10782—2021 蜜饯质量通则
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜

NY/T 658	绿色食品	包装通用准则
NY/T 747	绿色食品	瓜类蔬菜
NY/T 750	绿色食品	热带、亚热带水果
NY/T 752	绿色食品	蜂产品
NY/T 844	绿色食品	温带水果
NY/T 1040	绿色食品	食用盐
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
NY/T 2110	绿色食品	淀粉糖和糖浆

3 术语和定义

GB 14884 和 GB/T 10782 所界定的术语和定义适用本文件。

4 产品分类

4.1 蜜饯类

原料经糖(或蜂蜜)渍和/或盐渍,干燥(或不干燥)等工艺制成的湿态(或半干态附有糖霜)的制品。

4.2 果脯类

原料经加糖渍、干燥等工艺制成的略有透明感,表面无(或略有)糖霜析出的制品。

4.3 凉果类

原料经盐渍、糖渍、干燥等工艺制成的半干态制品。

4.4 话化类

原料经盐渍、糖渍(或不糖渍)、干燥等工艺制成的干态制品,分为不加糖和加糖两类。

4.5 果糕类

原料加工成酱状,经成型、干燥(或不干燥)等工艺制成的制品,分为糕类、条(果丹皮)类、片类和丹类。

4.6 其他类

除上述类别以外的蜜饯产品。

5 要求

5.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

5.2 原料和辅料

5.2.1 温带水果应符合 NY/T 844 的规定;热带、亚热带水果应符合 NY/T 750 的规定;柑橘类水果应符合 NY/T 426 的规定;瓜类蔬菜应符合 NY/T 747 的规定;茄果类蔬菜应符合 NY/T 655 的规定。

5.2.2 加工用糖、盐和蜂蜜应分别符合 NY/T 422、NY/T 2110、NY/T 1040 和 NY/T 752 的规定。

5.2.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

5.2.4 其他原料和辅料应符合相应的绿色食品标准的规定。

5.3 生产过程

应符合 GB 8956 的规定,加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

5.4 感官

具有产品应有的状态、色泽、滋味和气味,无异味,无霉变,无正常视力可见的外来杂质,允许有糖、盐结晶析出。检测方法应符合 GB 14884 的规定。

5.5 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标										检验方法
	蜜饯类	果脯类	凉果类	话化类		果糕类				其他类	
				不加糖类	加糖类	糕类	条(果丹皮)类	片类	丹类		
水分,g/100g	—	≤35	≤35	≤30	≤30	≤55	≤30	≤20	—	—	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计),g/100g	≤85	≤85	≤70	≤6	≤60	≤75	≤70	≤80	≤70	≤85	GB/T 10782—2021 中 7.4
氯化钠,g/100g	≤20	—	≤8	≤35	≤15	—	—	—	≤18	≤10	GB/T 10782—2021 中 7.5

5.6 食品添加剂限量和真菌毒素限量

食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 2 的要求。

表 2 食品添加剂和真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
糖精钠(以糖精计),g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.28 液相色谱法
甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)和/或环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计),mg/kg	不得检出(<0.03)	GB 5009.97 液相色谱-质谱/质谱法
阿力甜(又名 L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺),mg/kg	不得检出(<5.0)	GB 5009.263
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.28 液相色谱法
新红及其铝色淀(以新红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
靛蓝及其铝色淀(以靛蓝计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.3)	GB 5009.35
苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.3)	GB 5009.35
胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.3)	GB 5009.35
展青霉素 ^b ,μg/kg	≤25	GB 5009.185

^a 视产品具体色泽而定。
^b 仅适用于苹果、山楂制成的蜜饯。

5.7 其他要求

还应符合附录 A 的要求。

6 检验规则

绿色食品申报检验应按照 5.4~5.6 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。每批次产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标签、感官、总糖、菌落总数。

7 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

应符合 GB/T 191、GB 23350 和 NY/T 658 的规定。

8.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A

(规范性)

绿色食品蜜饯产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 5.4~5.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品蜜饯申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物和食品添加剂限量

检验项目	指标		检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.8(以水果为主要原料的蜜饯) ≤0.3(以蔬菜为主要原料的蜜饯)		GB 5009.12
二氧化硫,g/kg	≤0.35		GB 5009.34
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	≤0.5		GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),g/kg	不得检出(<0.001)		GB 5009.121 气相色谱法
纽甜(又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯),g/kg	≤0.3		GB 5009.247
三氯蔗糖(又名蔗糖素),g/kg	≤1.5		GB 5009.298
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯),g/kg	≤2.0		GB 5009.263
安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾),g/kg	蜜饯类、凉果类	≤0.3	GB 5009.140
	除蜜饯类、凉果类之外的其他类别	不得检出 (<0.0006)	
乙二胺四乙酸二钠 ^a ,g/kg	≤0.25		GB 5009.278
^a 仅限地瓜果脯类。			

表 A.2 微生物限量

微生物	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数,CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 大肠菌群平板计数法
霉菌,CFU/g	≤50				GB 4789.15 霉菌和酵母的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 的规定执行。 注: <i>n</i> 为同一批次产品采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。					