

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1073—2006

---

## 脱水姜片 and 姜粉

Dehydrated ginger pieces and ginger powder

2006-07-10 发布

2006-10-01 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并归口。

本标准起草单位：山东省乡镇企业办公室、中国果蔬贮藏加工技术研究中心、农业部食品质量监督检验测试中心(济南)。

本标准主要起草人：崔春红、曲荣先、刘会友、高峰、曲延平、柳琪。

## 脱水姜片 and 姜粉

### 1 范围

本标准规定了脱水姜片 and 姜粉的要求、试验方法、检验规则、标签与标识、包装运输和贮存。

本标准适用于以姜科植物姜 (*Zingiber officinale* Roscoe) 为原料经脱水加工而成的姜片和姜粉。

### 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 191 包装储运图示标志

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定

GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定

NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件

国家技术监督局令第 43 号 定量包装商品计量监督规定

### 3 要求

#### 3.1 原料

按 NY/T 714 规定执行。

#### 3.2 感官

##### 3.2.1 脱水姜片

脱水姜片的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 脱水姜片的感官要求

序号	项目	要 求
1	色泽	淡黄色
2	香味	具有姜特有的香气
3	滋味	具有姜特有的辛辣味,无异味
4	形态	片形完整,厚薄均匀,无碎片
5	杂质	姜皮屑、姜渣的含量 $\leq 0.3\%$ 非姜制品以外的物质不应检出

## 3.2.2 脱水姜粉

脱水姜粉的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 脱水姜粉的感官要求

序号	项目	要 求
1	色泽	淡黄色至黄白色
2	香味	具有姜特有的香气
3	滋味	具有姜特有的辛辣味,无异味
4	形态	粉状,粒度粗细均匀
5	杂质	无肉眼可见的外来物质

## 3.3 脱水姜片和姜粉的理化指标

脱水姜片和姜粉的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 脱水姜片和姜粉的理化指标

序号	项 目	指 标	
		姜 片	姜 粉
1	水分,%	$\leq 8.0$	$\leq 6.0$
2	粒度,目		$\geq 100$
3	总灰分(以干基计),%	$\leq 8.0$	
4	酸不溶性灰分(以干基计),%	$\leq 2.3$	

## 3.4 脱水姜片和姜粉的卫生指标

脱水姜片和姜粉的卫生指标应符合表 4 的规定。

表 4 脱水姜片和姜粉的卫生指标

序号	项 目	指 标
1	铅(以 Pb 计),mg/kg	$\leq 0.2$
2	砷(以 As 计),mg/kg	$\leq 0.5$
3	镉(以 Cd 计),mg/kg	$\leq 0.05$
4	汞(以 Hg 计),mg/kg	$\leq 0.01$
5	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),mg/kg	$\leq 4$
6	亚硫酸盐(以 $\text{SO}_2$ 计),mg/kg	$\leq 30$

表 4 (续)

序号	项 目	指 标
7	菌落总数, cfu/g	≤100 000
8	大肠菌群, MPN/100g	≤300
9	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

#### 4 试验方法

##### 4.1 感官检测

###### 4.1.1 色泽、香味、滋味、形态

将 200 g 被测样品平摊在白瓷盘上,用目测法检测色泽和形态。嗅香味、品尝滋味。

###### 4.1.2 杂质

将 200 g 被测样品平摊在白瓷盘上,用目测法检测非姜制品杂质或姜粉的外来物质。姜皮屑、姜渣类杂质检测按 GB/T 12729.5 规定执行。

##### 4.2 理化指标检测

###### 4.2.1 水分

按 GB/T 8858 规定执行。

###### 4.2.2 粒度

将 200 g 样品放于 100 目的不锈钢筛子内振荡。

###### 4.2.3 总灰分

按 GB/T 12729.7 规定执行。

###### 4.2.4 酸不溶性灰分

按 GB/T 12729.9 规定执行。

##### 4.3 卫生指标检测

###### 4.3.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

###### 4.3.2 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

###### 4.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

###### 4.3.4 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

###### 4.3.5 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定执行。

###### 4.3.6 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

###### 4.3.7 菌落总数

按 GB/T 4789.2 中规定执行。

###### 4.3.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

#### 4.3.9 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11 规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

##### 5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。正常生产情况下每半年至少检验一次。有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 新产品开发定型鉴定时;
- b) 原料、工艺、设备有较大变化时;
- c) 质量监督机构或其他部门提出检验要求时;
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- e) 产品停产超过 3 个月,恢复生产时。

##### 5.1.2 出厂检验

5.1.2.1 出厂前,应按本标准的规定逐批进行检验,检验合格的产品方可出厂。

5.1.2.2 出厂检验项目包括感官、标签与标识、包装、净含量、水分、粒度、菌落总数和大肠菌群。

#### 5.2 组批

同一产地、同一规格的产品为一个检验批次,每个批次的件数不超过 1 000 件。

#### 5.3 抽样件数

全批件数在 1~5 件,逐件抽样;

全批件数在 6~100 件,随机抽 5 件;

全批件数在 100 件以上,按公式(1)计算取样数。

$$S = \frac{\sqrt{N}}{2} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

S —— 取样件数(取整数,小数部分向上修约);

N —— 全批总件数(N≤1 000)。

#### 5.4 取样要求

##### 5.4.1 取样器具

取样应具备不锈钢手铲、聚乙烯塑料袋专用工具和容器,取样器具要清洁、干燥、无异味,容器应具有良好的密闭性。菌落总数、大肠菌群、致病菌检验样品取样应用无菌、干燥、洁净的磨口广口瓶、手套、不锈钢手铲。

##### 5.4.2 取样步骤

入库后的产品,成批堆垛后按 5.3 的要求抽取规定的件数。从抽好的样件中用不锈钢手铲随机扦取样品,装入容器内,取样完毕,立即将容器封口。每批原始样品约 0.3 kg~2 kg。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目均符合本标准要求,则判该批产品出厂检验合格。型式检验项目均符合本标准要求,则判该批产品检验合格。

##### 5.5.2 复检

标签与标识、包装、净含量、杂质、粒度、水分有一项或一项以上不合格者,允许整改后在同一批次产品中加倍抽样进行复检,以复检结果为准。其他项目若有一项不合格,则判该批产品为不合格品,不进

行复检。

## 6 标签与标识

包装上的标签应符合 GB 7718 要求,包装贮运图示标识应符合 GB 191 的规定。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

7.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。包装容器不应对产品有污染,并能防潮。内包装用高密度聚乙烯袋或复合薄膜袋等不透气的容器包装,封口严密。外包装要清洁、牢固、坚实,可用纸箱,箱外用封口纸或打包带封牢。

7.1.2 净含量:净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》。

### 7.2 运输

搬运过程中应轻搬轻放,运输途中要防雨,防潮,防晒,防污染。

### 7.3 贮存

7.3.1 仓库清洁卫生,有防虫、防尘、防鼠设施,贮存前对其进行消毒灭菌处理。仓库内应阴凉,空气相对湿度小于 60%,必要时可配备降温和除湿装置。

7.3.2 产品应分类存放,标识清楚,对于易碎的产品应限制堆高,并采取特殊的防护措施。

---