

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 748—2012
代替 NY/T 748—2003

绿色食品 豆类蔬菜

Green food—Legume vegetables

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 748—2003《绿色食品 豆类蔬菜》。与 NY/T 748—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 按照 GB/T 1.1 对标准文本格式进行修改;
- 对规范性引用文件进行了增减和修改;
- 细化豆类蔬菜的范围,将豆类蔬菜涉及的蔬菜在标准中列出;
- 删除术语和定义;
- 在感官指标中,细化对豆类蔬菜的具体规定;
- 删除对营养指标的要求;
- 卫生指标较原标准有所变化,删除了砷、汞、氟、杀螟硫磷,增加了甲萘威、敌敌畏、辛硫磷、三唑磷和氯氟氰菊酯;
- 删除试验方法,将检测方法与指标列表合并;
- 增加附录 A。

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:农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)、广东省农业科学院质量安全与标准研究中心、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人:李丽、刘艳辉、王富华、万凯、杨慧、王旭、何舞、刘聪云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 748—2003。

绿色食品 豆类蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品豆类蔬菜的技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品豆类蔬菜,包括菜豆、多花菜豆、长豇豆、扁豆、莱豆、蚕豆、刀豆、豌豆、食荚豌豆、四棱豆、菜用大豆、黎豆等豆类蔬菜。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

NY/T 1741 蔬菜名称及计算机编码

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 技术要求

3.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 绿色食品豆类蔬菜感官指标

| 品 质 | | 检测方法 |
|--------|--|---|
| 菜豆 | 同一品种或相似品种;完好,无腐烂、变质;清洁,不含任何可见杂物;外观新鲜;无异常的外来水分;无异味;无虫及无病虫害导致的损伤;豆类鲜嫩、无筋、易折断;长短均匀,色泽鲜艳、较直;成熟适度,无机械伤、果柄缺失及锈斑等表面缺陷 | 品种特征、色泽、新鲜、清洁、腐烂、冻害、病虫害及机械伤等外观特征,用目测法鉴定;异味用嗅的方法鉴定;病虫害症状不明显而有怀疑者,应用刀剖开检测 |
| 食荚豌豆 | 同一品种或相似品种;成熟度符合食用要求;外观新鲜、翠绿、有光泽,无失水,无皱缩;无畸形豆类;清洁,不含杂物;无腐烂、变质;无冷害、冻害;无虫及病虫害导致的损伤;无异味;无异常外来水分;豆类大小、长短和色泽一致;豆类无筋;无豆粒或极小;豆类无缺陷 | |
| 其他豆类蔬菜 | 同一品种或相似品种;色泽正常,新鲜,清洁,完好;荚鲜嫩,无腐烂、畸形、异味、冷害、冻害、病虫害及机械伤 | |

注:豆类蔬菜分类参照 NY/T 1741。

3.3 污染物、农药残留限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表2的规定。

表2 绿色食品豆类蔬菜农药残留限量

单位为毫克每千克

| 序号 | 项 目 | 限量 | 检测方法 |
|----|---------------------|-------|-----------|
| 1 | 氯氰菊酯(cypermethrin) | ≤0.05 | NY/T 761 |
| 2 | 乐果(dimethoate) | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 3 | 三唑酮(triadimefon) | ≤0.05 | NY/T 761 |
| 4 | 乙酰甲胺磷(acephate) | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 5 | 甲萘威(carbaryl) | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 6 | 敌敌畏(dichlorvos) | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 7 | 氯氟氰菊酯(cyhalothrin) | ≤0.2 | NY/T 761 |
| 8 | 多菌灵(carbendazim) | ≤0.1 | NY/T 1680 |
| 9 | 百菌清(chlorothalonil) | ≤0.5 | NY/T 761 |
| 10 | 氰戊菊酯(fenvalerate) | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 11 | 溴氰菊酯(deltamethrin) | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 12 | 毒死蜱(chlorpyrifos) | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 13 | 三唑磷(triazophos) | ≤0.1 | NY/T 761 |

各检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

4 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中3.2、3.3以及表A.1所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

5 标志和标签

5.1 标志

标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

5.2 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

6.1.1 包装应符合NY/T 658的规定。

6.1.2 用于产品包装的容器如塑料箱、纸箱等应按产品的大小规格设计,同一规格应大小一致,整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味,内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等,纸箱无受潮、离层现象。

6.1.3 按产品的品种、规格分别包装,同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。

6.1.4 每批产品所用的包装、单位质量应一致。

6.1.5 逐件称量抽取的样品。每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。根据检测的结果,检查与包装外所示的规格是否一致。

6.2 运输和贮存

- 6.2.1 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。
- 6.2.2 运输前应进行预冷。运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。
- 6.2.3 贮存时应按品种、规格分别贮存。贮存的适宜温度：豌豆 1.5℃~2℃，菜豆 3℃~5℃，豇豆 2℃~5℃左右。贮存的适宜湿度：豌豆 95%，菜豆 90%，豇豆 80%~90%。
- 6.2.4 库内堆码应保证气流均匀流通、不挤压。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品豆类蔬菜产品认证检验项目

A.1 表 A.1 规定了除表 1、表 2 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豆类蔬菜产品认证检验必检项目

单位为毫克每千克

| 序号 | 检验项目 | 限量 | 检测方法 |
|--|-------------|-------|---------------|
| 1 | 铅(以 Pb 计) | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 2 | 镉(以 Cd 计) | ≤0.1 | GB/T 5009.15 |
| 3 | 辛硫磷(phoxim) | ≤0.05 | GB/T 5009.102 |
| 各检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。 | | | |

A.2 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。