



中华人民共和国农业行业标准

NY/T 747—2012
代替 NY/T 747—2003

绿色食品 瓜类蔬菜

Green food—Gourd 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 747—2003《绿色食品 瓜类蔬菜》。与 NY/T 747—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;
- 细化瓜类蔬菜的范围,将瓜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,细化对瓜类蔬菜的具体规定;
- 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、硝酸盐,增加了灭蝇胺、异菌脲、甲霜灵、腐霉利、乙烯菌核利、三唑磷、氯氟氰菊酯和吡虫啉;
- 删除试验方法,将检测方法 with 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:杨慧、李鹏、王富华、杜应琼、王旭、万凯、孙芳芳、黄健祥。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 747—2003。

绿色食品 瓜类蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品瓜类蔬菜的技术要求、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瓜类蔬菜,包括黄瓜、冬瓜、节瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、飞碟瓜、越瓜、菜瓜、普通丝瓜、有棱丝瓜、苦瓜、癞苦瓜、瓠瓜、蛇瓜、佛手瓜等瓜类蔬菜。

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 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 19648 蔬菜和水果中 500 种农药及相关化学品残留量的测定方法 气相色谱—质谱法
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 1275 蔬菜、水果中吡虫啉残留量的测定
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 液相色谱法
NY/T 1725 蔬菜中灭蝇胺残留量的测定 高效液相色谱法
NY/T 1741 蔬菜名称和计算机编码
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 绿色食品瓜类蔬菜感官要求

品 质		检测方法
黄瓜	同一品种或相似品种;瓜条已充分膨大,但种皮柔嫩;瓜条完整;无苦味;清洁、无杂物、无异常外来水分;外观新鲜、有光泽,无萎蔫;无任何异常气味或味道;无冷害、冻害;无病斑、腐烂或变质产品;无虫害及其所造成的损伤;具有该品种特有的颜色,光泽好;瓜条直	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

表 1 (续)

品 质		检测方法
苦瓜	同一品种或相似品种;新鲜;果面清洁、无杂质;无虫及病虫造成的损伤;无腐烂、异味;无裂果;外观一致;瘤状饱满,果实呈该品种固有的色泽,色泽一致;果身发育均匀,质地脆嫩;果柄切口水平、整齐;无冷害及机械伤	
丝瓜	同一品种或相似品种;形状基本一致,清洁、无杂物、无开裂;外观新鲜,完整,鲜嫩;表面有光泽,不脱水,无褶皱;完好,无腐烂、发霉、变质、无异味;无异常的外来水分;无严重机械损伤;无病虫害造成的损伤,无活虫;无冷害、冻害;种子未完全形成,瓜肉中未呈现木质脉经;具有本品种特有的颜色,瓜色均匀;具有本品种特有的形状特征,瓜条匀直,无膨大、细缩部分;无畸形果	
其他瓜类蔬菜	同一品种或相似品种;具有本品种应有的色泽和风味,成熟适度,果面新鲜、清洁;无腐烂、畸形、异味、冷害、冻害、病虫害及机械伤	
注:瓜类蔬菜分类参照 NY/T 1741。		

3.3 污染物、农药残留限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 2 中的规定。

表 2 绿色食品瓜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	百菌清(chlorothalonil)	≤ 1	NY/T 761
2	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤ 0.1	GB/T 5009.110
3	氰氰菊酯(cypermethrin)	≤ 0.2	NY/T 761
4	三唑酮(triadimefon)	≤ 0.1	NY/T 761
5	多菌灵(carbendazim)	≤ 0.1	NY/T 1680
6	灭蝇胺(cyromazine)	≤ 0.2	NY/T 1725
7	异菌脲(iprodione)	≤ 1	NY/T 761
8	甲霜灵(metalaxyl)	≤ 0.2	GB/T 19648
9	腐霉利(procymidone)	≤ 2	NY/T 761
10	乙烯菌核利(vinclozolin)	≤ 1	NY/T 761
11	乙酰甲胺磷(acephate)	≤ 0.1	NY/T 761
12	抗蚜威(pirimicard)	≤ 0.5	GB/T 5009.104
13	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤ 0.1	NY/T 761
14	三唑磷(triazophos)	≤ 0.1	NY/T 761
15	吡虫啉(imidacloprid)	≤ 0.5	NY/T 1275
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:黄瓜 10℃~13℃,冬瓜 10℃~20℃,南瓜 3℃~4℃左右,丝瓜和苦瓜 9℃~12℃。贮存的适宜湿度:冬瓜 85%~90%,黄瓜、丝瓜、苦瓜为 90%~95%。

6.2.4 库内堆码应保证气流均匀流通。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品瓜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瓜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)	≤0.1	GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计)	≤0.05	GB/T 5009.15
3	乐果(dimethoate)	≤0.5	NY/T 761
4	氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.2	NY/T 761
5	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2	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。			

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。