

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 746—2012
代替 NY/T 746—2003

绿色食品 甘蓝类蔬菜

Green food—Cabbage 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 746—2003《绿色食品 甘蓝类蔬菜》。与 NY/T 746—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了适用范围,列出甘蓝类蔬菜涉及的所有蔬菜;
- 删除了术语和定义;
- 增加了对结球甘蓝、花椰菜、青花菜和芥蓝的感官要求;
- 删除了营养指标的要求;
- 删除了砷、汞、氟、亚硝酸盐、乐果、毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯和氰戊菊酯卫生指标。增加了三唑磷、啶虫脒、吡虫啉、五氯硝基苯、腐霉利、氯氟氰菊酯、灭幼脲和除虫脲卫生指标;
- 删除了试验方法,将检测方法与指标合并为表;
- 增加了附录 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:农业部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)。

本标准主要起草人:钱洪、刘肃、周先学、李凌云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 746—2003。

绿色食品 甘蓝类蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品甘蓝类蔬菜的技术要求、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甘蓝类蔬菜,包括结球甘蓝、赤球甘蓝、抱子甘蓝、皱叶甘蓝、羽衣甘蓝、花椰菜、青花菜、球茎甘蓝、芥蓝等。

2 规范性引用文件

下列文件中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 5009.135 植物性食品中灭幼脉残留量的测定
 GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脉残留量的测定
 GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
 GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱
 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
 GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
 GB/T 23380 水果、蔬菜中多菌灵残留的测定 高效液相色谱法
 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 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

产地环境条件应符合 NY/T 391 的要求。

3.2 感官要求

甘蓝类蔬菜的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 绿色食品甘蓝类蔬菜感官指标

品 质		检测方法
结球甘蓝	同一品种或相似品种,叶球大小整齐,外观一致,结球紧实,整修良好;新鲜,清洁;无裂球、抽薹、烧心;无腐烂、畸形、异味、开裂、灼伤、冻害、病虫害及机械伤	品种特征、成熟度、新鲜、清洁、腐烂、开裂、冻害、散花、畸形、抽薹、灼伤、病虫害及机械伤害等外观特征用目测法鉴定; 病虫害症状不明显而有怀疑者,应用刀剖开检测; 异味用嗅的方法鉴定

表 1 (续)

品 质		检测方法
青花菜	同一品种或相似品种,外观一致;新鲜,清洁,成熟适度;花球圆整,完好;花球紧实,不松散;色泽浓绿、一致;花蕾细小、紧实,未开放;花茎鲜嫩,分支花茎短;修整良好,主花茎切削平整,无变色,髓部组织致密,不空心;无腐烂、发霉、畸形、异味、开裂、灼伤、冻害、病虫害及机械伤	
花椰菜	同一品种或相似品种,具有品种固有的性状,外观一致;新鲜,清洁;花球圆整,完好;各小花球肉质花茎短缩,花球紧实;色泽一致;无腐烂、畸形、异味、开裂、灼伤、冻害、病虫害及机械伤	
芥蓝	同一品种或相似品种,新鲜,清洁;花蕾不开放,花薹长短一致,粗细均匀;薹叶浓绿、圆滑鲜嫩,叶形完整;不脱水,无黄叶和侧薹;无腐烂、异味、灼伤、冻害、病虫害及机械伤	
其他甘蓝类蔬菜	同一品种或相似品种,成熟适度,色泽正常,新鲜,清洁,完好。无腐烂、畸形、异味、开裂、灼伤、冻害、病虫害及机械伤	
注:甘蓝类蔬菜分类参照 NY/T 1741。		

3.3 卫生指标

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 中的规定。

表 2 绿色食品甘蓝类蔬菜卫生指标

单位为毫克每千克

序号	项 目	限量	检测方法
1	乙酰甲胺磷(Acephate)	≤0.03	NY/T 761
2	三唑磷(Triazophos)	≤0.1	NY/T 761
3	啶虫脒(Acetamiprid)	≤0.1	GB/T 19648
4	氰氟菊酯(Cypermethrin)	≤0.5	NY/T 761
5	吡虫啉(Imidacloprid)	≤0.5	GB/T 23379
6	五氯硝基苯(Quintozene)	≤0.02	NY/T 761
7	多菌灵(Carbendazim)	≤0.1	GB/T 23380
8	百菌清(Chlorothalonil)	≤1	NY/T 761
9	腐霉利(Procymidone)	≤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。			

4 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中表 1、表 2 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。

4.1 组批

同产地、同规格、同时采收的甘蓝类蔬菜作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的甘蓝类蔬菜作为一个检验批次。超市相同进货渠道、同规格的甘蓝类蔬菜作为一个检验批次。

4.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 的有关规定执行。

5 标志和标签

- 5.1 标志应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的要求。
- 5.2 每一包装上应标明产品名称、产品的标准编号、商标(如有)、生产单位(或企业)名称、详细地址、产地、规格、净含量和包装日期等,标志上的字迹应清晰、完整、准确。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

6.1.1 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。塑料箱应符合 GB/T 8868 的要求。包装应符合 NY/T 658 的要求。

6.1.2 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。

6.1.3 每批产品所用的包装、单位净含量应一致。

6.1.4 包装检验规则

逐件称量抽取的样品,每件的净含量不应低于包装外标志的净含量。根据整齐度计算的结果,确定所抽取样品的规格,并检查与包装外所示的规格是否一致。

6.2 运输

运输应符合 NY/T 1056 的规定。运箱前应进行预冷,运输过程中要保持适当的温度和湿度,注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

6.3 贮存

6.3.1 贮存应符合 NY/T 1056 的规定。贮存时应按品种、规格分别贮存。

6.3.2 冷藏库贮存时,适宜温度为:结球甘蓝 $-0.6^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$,花椰菜 $0^{\circ}\text{C}\sim3^{\circ}\text{C}$,青花菜 0°C ,芥蓝和苜蓝 $2^{\circ}\text{C}\sim3^{\circ}\text{C}$ 。贮存的适宜湿度:结球甘蓝和苜蓝 90%,青花菜和芥蓝 95%,花椰菜 90%~95%。

6.3.3 库内堆码应保证气流均匀流通。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品甘蓝类蔬菜产品认证检验项目

A.1 表 A.1 规定了除表 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测的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品甘蓝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)	≤0.3	GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计)	≤0.2	GB/T 5009.15
3	氯氟氰菊酯(Cyhalothrin)	≤0.2	NY/T 761
4	灭幼脲(Chlobenzuron)	≤3	GB/T 5009.135
5	除虫脲(Diflubenzuron)	≤1	GB/T 5009.147
6	三唑酮(Triadimefon)	≤0.05	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。