

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 745—2012
代替 NY/T 745—2003

绿色食品 根菜类蔬菜

Green food—Root crop 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 745—2003《绿色食品 根菜类蔬菜》，与 NY/T 745—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，列出根菜类蔬菜涉及的所有蔬菜；
- 删除了术语和定义；
- 增加了萝卜和胡萝卜的感官要求；
- 删除了营养指标的要求；
- 删除了砷、汞、氟、亚硝酸盐、乙酰甲胺磷、乐果、毒死蜱、敌敌畏、杀螟硫磷、抗蚜威、溴氰菊酯、氰戊菊酯和多菌灵卫生指标，增加了除虫脲、腐霉利、三唑酮和吡虫啉卫生指标；
- 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、刘新艳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 745—2003。

绿色食品 根菜类蔬菜

1 范围

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

本标准适用于绿色食品根菜类蔬菜,包括萝卜、四季萝卜、胡萝卜、芜菁、芜菁甘蓝、美洲防风、根萆菜、婆罗门参、黑婆罗门参、牛蒡、桔梗、山葵、根芹菜等。

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 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- 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 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

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

根菜类蔬菜的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 绿色食品根菜类蔬菜感官指标

品 质		检测方法
胡萝卜	同一品种或相似品种,具有品种固有的特征;新鲜、清洁、成熟适度,色泽均匀、自然鲜亮;根形完整良好,形状均匀,无裂根、弯曲、分杈、瘤包,无抽薹,无青头。无畸形、腐烂、异味、冻害、病虫害及机械伤	品种特征、成熟度、根形、畸形、清洁、腐烂、分叉、冻害、病虫害及机械伤害等外观特征用目测法鉴定; 异味用嗅的方法鉴定; 糠心、黑心、病虫害症状不明显而有怀疑者,应用刀剖开检测
萝卜	同一品种或相似品种,具有品种固有的色泽;具有萝卜正常的滋味,肉质鲜嫩,无异味;新鲜,清洁,成熟适度,色泽正、形状正常、表皮光滑;无抽薹,无裂根、歧根,无糠心、黑皮、黑心、粗皮。无畸形、皱缩、腐烂、异味、冻害、病虫害及机械伤	

表 1 (续)

品 质		检测方法
其他根菜 类蔬菜	同一品种或相似品种,具有品种固有的色泽和形状,成熟适度, 新鲜,清洁,根形完好。无畸形、腐烂、异味、冻害、病虫害及机械伤	
注:根菜类蔬菜分类参照 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 绿色食品根菜类蔬菜卫生指标

单位为毫克每千克

序号	项 目	限 量	检测方法
1	毒死蜱(Chlorpyrifos)	≤0.1	NY/T 761
2	氯氰菊酯(Cypermethrin)	≤0.1	NY/T 761
3	除虫脲(Diflubenzuron)	≤0.5	GB/T 5009.147
4	百菌清(Chlorothalonil)	≤0.5	NY/T 761
5	腐霉利(Procymidone)	≤0.1	NY/T 761
6	三唑酮(Triadimefon)	≤0.1	NY/T 761
7	多菌灵(Carbendazim)	≤0.1	GB/T 23380
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、同时采收的根菜类蔬菜作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的根菜类蔬菜作为一个检验批次。超市相同进货渠道、同规格的根菜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 包装上应明确标明绿色食品标志和编号。

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:萝卜 0℃~3℃,胡萝卜 0℃。贮存的适宜湿度为:萝卜 90%,胡萝卜 95%。

6.3.3 库内堆码应保证气流均匀流通、不挤压。

附录 A
(规范性附录)

绿色食品根菜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根菜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	吡虫啉(Imidacloprid)	≤0.5	GB/T 23379
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。