

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 743—2012
代替 NY/T 743—2003

绿色食品 绿叶类蔬菜

Green food—Green leaf 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 743—2003《绿色食品 绿叶类蔬菜》。与 NY/T 743—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,列出绿叶类蔬菜涉及的所有蔬菜;
- 删除了术语和定义;
- 增加了对芹菜、菠菜、菜心、茼蒿的感官要求;
- 删除了对营养指标的要求;
- 删除了砷、汞、氟、亚硝酸盐、乙酰甲胺磷、乐果、敌敌畏、马拉硫磷、溴氰菊酯和氰戊菊酯卫生指标。增加了啉虫脒、吡虫啉、哒螨灵、啉霉胺、苯醚甲环唑和氯氟氰菊酯卫生指标;
- 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、高苹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 743—2003。

绿色食品 绿叶类蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品绿叶类蔬菜的技术要求、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绿叶类蔬菜,包括菠菜、芹菜、落葵、结球莴苣、莴笋、油麦菜、蕹菜、小茴香、球莴苣、香菜、青苳、芫荽、叶恭菜、大叶茼蒿、茼蒿、芥菜、冬寒菜、番杏、菜苜蓿、紫背天葵、榆钱菠菜、芽球菊苣、鸭儿芹、苦苣、苦苣菜、苦苣菜、菊花脑、酸模、独行菜、珍珠菜、芝麻菜、白花菜、菜用黄麻、藤三七、土人参、香芹菜、根香芹菜、罗勒、薄荷、荆芥、薰衣草、迷迭香、鼠尾草、百里香、牛至、香蜂花、香茅、琉璃苣、藿香、紫苏、芸香、茼蒿等。

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 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
 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

绿叶类蔬菜的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 绿色食品绿叶类蔬菜感官指标

种类	品质	检测方法
芹菜	同一品种或相似品种,具有该品种特有的外形和颜色特征。新鲜、清洁,整齐,紧实(适用时),鲜嫩,切口整齐(如有),无糠心、分蘖、褐茎。无腐烂、异味、冷害、冻害、病虫害及机械伤	品种特征、成熟度、新鲜、清洁、腐烂、畸形、开裂、黄叶、抽薹、冷害、冻害、灼伤、病虫害及机械伤害等外观特征用目测法鉴定;

表 1 (续)

种类	品 质	检测方法
菠菜	同一品种或相似品种,清洁,外观鲜嫩,表面有光泽,不脱水,无皱缩;整修完好;颜色浓绿、叶片厚,微甜,无明显涩味。无抽薹和黄叶,无异常外来水分;无腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害及机械伤	病虫害症状不明显而有怀疑者,应用刀剖开检测; 甜味、涩味用品尝的方法鉴定; 异味用嗅的方法鉴定
莴苣	同一品种或相似品种,具有该品种固有的色泽,清洁,整修良好,外形完好,成熟度适宜;外观新鲜,不失水,无老叶、黄叶和残叶;茎秆鲜嫩、直,无抽薹、空心、裂口;无现蕾;无腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害及机械伤	
其他绿叶类蔬菜	同一品种或相似品种,成熟适度,色泽正,新鲜、清洁。无腐烂、畸形、开裂、黄叶、抽薹、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害及机械伤	
注:绿叶类蔬菜分类参照 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 绿色食品绿叶类蔬菜卫生指标

单位为毫克每千克

序号	项 目	限 量	检测方法
1	毒死蜱(Chlorpyrifos)	≤0.05	NY/T 761
2	吡虫脒(Acetamiprid)	≤0.1	GB/T 19648
3	吡虫啉(Imidacloprid)	≤0.1	GB/T 23379
4	吡蚜灵(Pyridaben)	≤0.1	GB/T 19648
5	多菌灵(Carbendazim)	≤0.1	GB/T 23380
6	百菌清(Chlorothalonil)	≤0.5	NY/T 761
7	咯霉胺(Pyrimethanil)	≤0.5	GB/T 19648
8	苯醚甲环唑(Difenoconazole)	≤0.1	GB/T 19648
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、同时采收的绿叶类蔬菜作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的绿叶类蔬菜作为一个检验批次。超市相同进货渠道、同规格的绿叶类蔬菜作为一个检验批次。

4.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

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》的规定。

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:菠菜 0℃~2℃,莴苣 0℃~1℃,芹菜 0℃~2℃,茼蒿和蕹菜 0℃~2℃。贮存的适宜湿度为 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)
绿色食品绿叶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绿叶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	氯氰菊酯(Cypermethrin)	≤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。