

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 655—2012  
代替 NY/T 655—2002

---

## 绿色食品 茄果类蔬菜

Green food—Solanaceous fruits

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 655—2002《绿色食品 茄果类蔬菜》。与 NY/T 655—2002 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;
- 细化茄果类蔬菜的范围,将茄果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,细化对茄果类蔬菜的具体规定;
- 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、敌百虫,增加了乙烯菌核利、腐霉利、氯氟氰菊酯、氟氰戊菊酯、联苯菊酯、甲萘威、吡虫啉和异菌脲;
- 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。

本标准主要起草人:何舞、王富华、邓义才、赵沛华、耿安静、杨慧。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 655—2002。

## 绿色食品 茄果类蔬菜

### 1 范围

本标准规定了绿色食品茄果类蔬菜的技术要求、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茄果类蔬菜,包括番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、香瓜茄、树番茄、少花龙葵等茄果类蔬菜。

### 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

GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱

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 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 绿色食品茄果类蔬菜感官指标

品 质		检测方法
番茄	同一品种或相似品种;完好,无腐烂、变质;外观新鲜,清洁,无异物;无畸形果、裂果、空洞果;无虫及病虫导致的损伤;无冻害;无异味;外观一致,果型圆润;成熟适度、一致;色泽均匀,表皮光洁,果腔充实,果实坚实,富有弹性;无损伤、无裂口、无疤痕	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
辣椒	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;无异味;外观一致;果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色,色泽一致;质地脆嫩;无冷害、冻害、灼伤及机械损伤,无腐烂	

表 1 (续)

品 质		检测方法
其他茄果 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:茄果类蔬菜分类参照 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 绿色食品茄果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	乙烯菌核利(vinclozolin)	≤1	NY/T 761
2	腐霉利(procymidone)	≤2	NY/T 761
3	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤0.2	NY/T 761
4	百菌清(chlorothalonil)	≤1	NY/T 761
5	氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.1	NY/T 761
6	多菌灵(carbendazim)	≤0.1	NY/T 1680
7	联苯菊酯(bifenthrin)	≤0.2	NY/T 761
8	乙酰甲胺磷(acephate)	≤0.1	NY/T 761
9	敌敌畏(dfichlorvos)	≤0.1	NY/T 761
10	甲萘威(carbary)	≤1	NY/T 761
11	抗蚜威(pirimicard)	≤0.5	NY/T 761
12	吡虫啉(imidacloprid)	≤0.5	NY/T 1275
13	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤0.2	NY/T 761
14	异菌脲(iprodione)	≤5	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

预包装产品标签应符合 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、纸箱等须按产品的大小规格设计,同一规格必须大小一致,整洁、干燥、牢固、透气、美观、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。

- 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,每件包装净含量不应超过 10 kg。
- 6.1.5 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量应不得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。贮存温度:适宜产品的贮存温度。贮存湿度:番茄空气相对湿度保持在 90%;辣椒空气相对湿度保持在 85%~90%;茄子空气相对湿度保持在 85%~90%。
  - 6.2.4 库内堆码应保证气流均匀流通。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**绿色食品茄果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茄果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	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2	NY/T 761
4	氟氰戊菊酯(flucythrinate)	≤0.2	NY/T 761
5	乐果(dimethoate)	≤0.5	NY/T 761
6	辛硫磷(phoxim)	≤0.05	GB/T 5009.102
7	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤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。