

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 844—2010  
代替 NY/T 844—2004, NY/T 428—2000

---

### 绿色食品 温带水果

Green food—Temperate fruits

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准代替 NY/T 844-2004《绿色食品 温带水果》、NY/T 428—2000《绿色食品 葡萄》。  
本标准与 NY/T 844—2004 相比,主要变化如下:

- 适用范围增加了柰子、越橘(蓝莓)、无花果、树莓、桑葚和其他,并在要求中增加其相应内容;
- 对规范性引用文件进行了增减和修改;
- 感官要求中删除了对水果大小的要求;
- 卫生要求增加黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、仲丁胺、氧乐果项目及其限量;
- 对检验规则、包装、运输和贮存分别引用绿色食品标准 NY/T 1055、NY/T 658 和 NY/T 1056。

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准主要起草单位:农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)。

本标准主要起草人:王富华、万凯、王旭、李丽、何舞、杨慧、杜应琼。

本标准于 2004 年首次发布,本次为第一次修订。

## 绿色食品 温带水果

### 1 范围

本标准规定了绿色食品温带水果的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮藏。

本标准适用于绿色食品温带水果,包括苹果、梨、桃、草莓、山楂、柰子、越橘(蓝莓)、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、樱桃、枣、杏、李、柿、石榴和除西甜瓜类水果之外的其他温带水果。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.23 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub> 的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.94 植物性食品中稀土的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10650—2008 鲜梨
- GB/T 10651—2008 鲜苹果
- 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 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 444—2001 草莓
- NY/T 586—2002 鲜桃
- 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 839—2004 鲜李
- NY/T 946 蒜薹、青椒、柑橘、葡萄中仲丁胺残留量测定
- 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
- SB/T 10092—1992 山楂

### 3 术语和定义

NY/T 391 和 GB/T 10651 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

**生理成熟 physiological ripe**

果实已达到能保证正常完成熟化过程的生理状态。

3.2

**后熟 full ripe**

达到生理成熟的果实采收后,经一定时间的贮存使果实达到质地变软,出现芳香味的最佳食用状态。

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产过程农药和肥料使用

应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的规定。

4.3 感官指标

4.3.1 苹果

应符合 GB/T 10651—2008 表 1 中二等果及以上等级的规定。

4.3.2 梨

应符合 GB/T 10650—2008 表 1 中二等果及以上等级的规定。

4.3.3 桃

应符合 NY/T 586—2002 表 1 中二等果及以上等级的规定。

4.3.4 草莓

应符合 NY/T 444—2001 表 1 中二等果及以上等级的规定。

4.3.5 山楂

应符合 SB/T 10092—1992 表 1 中二等果及以上等级的规定。

4.3.6 柰子、越橘、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、樱桃、枣、杏、李、柿、石榴及其他

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
果实外观	果实完整,新鲜清洁,整齐度好;具有本品种固有的形状和特征,果形良好;无不正常外来水分,无机械损伤、无霉烂、无裂果、无冻伤、无病虫果、无刺伤、无果肉褐变;具有本品种成熟时应有的特征色泽
病虫害	无病虫害
气味和滋味	具有本品种正常气味,无异味
成熟度	发育充分、正常,具有适于市场或贮存要求的成熟度

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

水果名称	指 标		
	硬度, kg/cm <sup>2</sup>	可溶性固形物, %	可滴定酸, %
苹果	≥5.5	≥11.0	≤0.35
梨	≥4.0	≥10.0	≤0.3
葡萄	—	≥14.0	≤0.7
桃	≥4.5 <sup>a</sup>	≥9.0	≤0.6
草莓	—	≥7.0	≤1.3

表 2 (续)

水果名称	指 标		
	硬度, kg/cm <sup>2</sup>	可溶性固形物, %	可滴定酸, %
山楂	—	≥9.0	≤2.0
柰子	—	≥16.0	≤1.2
越橘	—	≥10.0	≤2.5
无花果	—	≥16.0	—
树莓	—	≥10.0	≤2.2
桑葚	—	≥11.0	—
猕猴桃	生理成熟果	≥6.0	≤1.5
	后熟果	≥10.0	
樱桃	—	≥13.0	≤1.0
枣	—	≥20.0	≤1.0
杏	—	≥10.0	≤2.0
李	≥4.5	≥9.0	≤2.00
柿	—	≥16.0	—
石榴	—	≥15.0	≤0.8

° 不适用于水蜜桃。  
注:其他未列入的温带水果,其理化指标不作为判定依据。

## 4.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

序号	项 目	指 标
1	无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.05
2	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.1
3	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.05
4	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.01
5	氟(以 F 计), mg/kg	≤0.5
6	铬(以 Cr 计), mg/kg	≤0.5
7	六六六(BHC), mg/kg	≤0.05
8	滴滴涕(DDT), mg/kg	≤0.05
9	乐果(dimethoate), mg/kg	≤0.5
10	氧乐果(omethoate), mg/kg	不得检出(<0.02)
11	敌敌畏(dichlorvos), mg/kg	≤0.2
12	对硫磷(parathion), mg/kg	不得检出(<0.02)
13	马拉硫磷(malathion), mg/kg	不得检出(<0.03)
14	甲拌磷(phorate), mg/kg	不得检出(<0.02)
15	杀螟硫磷(fenitrothion), mg/kg	≤0.2
16	倍硫磷(fenthion), mg/kg	≤0.02
17	溴氰菊酯(deltamethrin), mg/kg	≤0.1
18	氰戊菊酯(fenvalerate), mg/kg	≤0.2
19	敌百虫(trichlorfon), mg/kg	≤0.1
20	百菌清(chlorothalonil), mg/kg	≤1
21	多菌灵(carbendazim), mg/kg	≤0.5
22	三唑酮(triadimefon), mg/kg	≤0.2
23	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤5
25	仲丁胺 <sup>b</sup> , mg/kg	不得检出(<0.7)
26	二氧化硫 <sup>b</sup> , mg/kg	≤50

<sup>a</sup> 仅适用于无花果。  
<sup>b</sup> 仅适用于葡萄。

## 5 试验方法

### 5.1 感官指标

从供试样品中随机抽取 2 kg~3 kg,用目测法进行品种特征、成熟度、色泽、新鲜、清洁、机械伤、霉烂、冻害和病虫害等感官项目的检测。气味和滋味采用鼻嗅和口尝方法进行检验。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 硬度

按 GB/T 10651—2008 中附录 C 的规定执行。

#### 5.2.2 可溶性固形物的测定

按 NY/T 839—2004 中附录 B.1 的规定执行。

#### 5.2.3 可滴定酸的测定

按 NY/T 839—2004 中附录 B.2 的规定执行。

### 5.3 卫生指标

#### 5.3.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

#### 5.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

#### 5.3.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

#### 5.3.5 氟

按 GB/T 5009.18 规定执行。

#### 5.3.6 铬

按 GB/T 5009.123 规定执行。

#### 5.3.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

#### 5.3.8 乐果、氧乐果、敌敌畏、对硫磷、马拉硫磷、甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷、敌百虫、百菌清、溴氰菊酯、氰戊菊酯

按 NY/T 761 规定执行。

#### 5.3.9 多菌灵

按 GB/T 23380 规定执行。

#### 5.3.10 三唑酮

按 GB/T 5009.126 规定执行。

#### 5.3.11 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.23 规定执行。

#### 5.3.12 仲丁胺

按 NY/T 946 规定执行。

#### 5.3.13 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定执行。

## 6 检验规则

按照 NY/T 1055 的规定执行。

## 7 标志、标签

### 7.1 标志

绿色食品外包装上应印有绿色食品标志,贮运图示按 GB/T 191 规定执行。

### 7.2 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行。

### 8.2 运输和贮存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

---