

中华人民共和国农业行业标准

NY 5080—2002

无公害食品 菜豆

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部蔬菜品质监督检验测试中心（广州）、中国农科院蔬菜花卉研究所。

本标准主要起草人：王富华、陈清华、郭汉权、李乃坚、邓义才、钱洪、刘洪标。

无公害食品 菜豆

1 范围

本标准规定了无公害食品菜豆的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于无公害食品菜豆。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱
- GB 14877 食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定方法
- GB 14878 食品中百菌清残留量的测定方法
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法
- GB/T 14973 食品中粉锈宁残留量的测定方法

3 要求

3.1 感官

同一品种或相似品种，长短和粗细基本均匀，新鲜且无明显缺陷（包括机械伤、霉烂、异味、冻害和病虫害）。

3.2 卫生

卫生要求应符合表 1 的规定。

表 1 无公害食品菜豆卫生要求

序号	项 目	指标/(mg/kg)
1	敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
2	乐果(dimethoate)	≤1
3	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤0.5
4	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2
5	抗蚜威(pirimicarb)	≤1
6	百菌清(chlorothalonil)	≤1
7	多菌灵(carbendazim)	≤0.5

表 1(续)

序号	项目	指标/(mg/kg)
8	三唑酮(triadimefon)	≤0.2
9	铅(以 Pb 计)	≤0.2
10	镉(以 Cd 计)	≤0.05

注：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在蔬菜生产中使用。

4 试验方法

4.1 感官检测

将样品置于干净的白瓷盘中,用目测法检测品种特征、腐烂、冻害、病虫害及机械伤等。用鼻嗅的方法检测异味。

4.2 卫生要求检测

4.2.1 敌敌畏、乐果

按 GB/T 5009.20 规定执行。

4.2.2 氯氰菊酯、氰戊菊酯

按 GB/T 14929.4 规定执行。

4.2.3 抗蚜威

按 GB 14877 规定执行。

4.2.4 百菌清

按 GB 14878 规定执行。

4.2.5 多菌灵

按 GB/T 5009.38 规定执行。

4.2.6 三唑酮

按 GB/T 14973 规定执行。

4.2.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.2.8 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- 前后两次抽样检验结果差异较大;
- 因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

5.2 组批规则

同一产地、同时采收的菜豆作为一个检验批次。

5.3 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报验单填写的项目应与货物相符,凡与实货不符,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

5.4 包装检验

应按第 7 章的规定执行。

5.5 判定规则

5.5.1 每批受检样品抽样检验时,对有缺陷的样品做记录,不合格百分率按有缺陷的根数计算。每批受检样品的平均不合格率不应超过 5%。

5.5.2 卫生要求有一项不合格,该批次产品为不合格。

6 标志

包装上的标志和标签应标明产品名称、生产者、产地、净含量和采收日期等,字迹应清晰、完整、准确。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 菜豆的包装(箱、筐)应牢固,内外壁平整,疏木箱缝宽适当、均匀。包装容器保持干燥、清洁、无污染。塑料箱应符合 GB/T 8868 的要求。

7.1.2 每批报验的菜豆其包装规格、单位净含量应一致。

7.1.3 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标识的净含量。

7.2 运输

7.2.1 菜豆收获后应尽快修理工整,及时包装、运输。

7.2.2 运输时要轻装、轻卸,严防机械损伤。运输工具要清洁卫生、无污染、无杂物。短途运输要严防日晒、雨淋。长途运输要注意采取防冻保温或降温措施,防止冻害或高温霉烂。

7.3 贮存

7.3.1 临时贮存应保证有阴凉、通风、清洁、卫生的条件。防止日晒、雨淋、冻害以及有毒、有害物质的污染。堆码整齐,防止挤压等造成损伤。

7.3.2 短期贮存应按品种、规格分别堆码,要保证有足够的散热间距,温度以 0℃~5℃、相对湿度以 80%~90%为宜。

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 菜豆

NY 5080—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14563 定价 8.00 元

网址 www.bzcbbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



NY 5080-2002