

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5179—2002

---

## 无公害食品 哈密瓜

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业  
行业标准  
无公害食品 哈密瓜

NY 5179—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: 155066·2-14662 定价 8.00 元

网址 [www.bzchs.com](http://www.bzchs.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 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：农业部农产品质量监督检验测试中心（乌鲁木齐）。

本标准主要起草人：陈贺、师昕、孙晓陆、杨奇、肖英、王海燕。

# 无公害食品 哈密瓜

## 1 范围

本标准规定了无公害食品哈密瓜的定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮藏。本标准适用于无公害哈密瓜。

## 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。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定方法
- GB/T 5009.34 食品中亚硝酸盐的测定方法
- 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 14875 食品中辛硫磷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 14973 食品中粉锈宁残留量的测定方法
- GB/T 17331 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 17332 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- 中华人民共和国农药管理条例

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**哈密瓜**

脆肉型厚皮甜瓜。

### 3.2

**裂缝**

除品种特有网纹外，果实表面皮层开裂并自然愈合形成的长度小于 2 cm 的裂痕。

### 3.3

**损伤及病斑**

由于挤、压、碰人为造成的创伤及受病害侵蚀造成的斑痕。

## 3.4

虫斑

果实受虫害造成的损伤斑痕。

## 4 要求

## 4.1 感官

无公害食品哈密瓜的感官应符合表 1 的规定。

表 1 无公害食品哈密瓜感官要求

|            |   |
|------------|---|
| 裂缝         | 不允许达果肉部分  |
| 损伤及病斑      | 损伤未及果肉的单瓜不超过总数的 10%，且单瓜伤面积总和不超过 3 cm <sup>2</sup> |
| 虫斑         | 不允许   |
| 注：虫斑为主要缺陷。 |   |

## 4.2 卫生

卫生要求应符合表 2 的规定。

表 2 无公害食品哈密瓜卫生指标

| 序号                                      | 农药名称                | 指标/(mg/kg) |
|---|---------------------|------------|
| 1                                       | 乐果(dimethoate)      | ≤1         |
| 2                                       | 多菌灵(carbendazim)    | ≤0.5       |
| 3                                       | 辛硫磷(phoxim)         | ≤0.05      |
| 4                                       | 氟氯氰菊酯(cyhalothrin)  | ≤0.2       |
| 5                                       | 百菌清(chlorothalonil) | ≤1         |
| 6                                       | 三唑酮(triadimefon)    | ≤0.2       |
| 7                                       | 亚硝酸盐                | ≤4         |
| 8                                       | 汞(以 Hg 计)           | ≤0.01      |
| 9                                       | 铜(以 Cu 计)           | ≤10        |
| 10                                      | 氟(以 F 计)            | ≤0.5       |
| 11                                      | 砷(以 As 计)           | ≤0.5       |
| 12                                      | 铅(以 Pb 计)           | ≤0.2       |
| 13                                      | 镉(以 Cd 计)           | ≤0.05      |
| 注：剧毒和高毒农药在蔬菜水果生产中的使用按《中华人民共和国农药管理条例》执行。 |                     |            |

## 5 检验方法

## 5.1 感官要求的检验

5.1.1 用触摸和目测法检验。

## 5.2 卫生要求的检验

## 5.2.1 乐果

按 GB/T 17331 规定执行。

## 5.2.2 多菌灵

按 GB/T 5009.38 规定执行。

## 5.2.3 辛硫磷

按 GB 14875 规定执行。

#### 5.2.4 氟氯氰菊酯

按 GB/T 17332 规定执行。

#### 5.2.5 百菌清

按 GB 14878 规定执行。

#### 5.2.6 三唑酮

按 GB 14973 规定执行。

#### 5.2.7 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

#### 5.2.8 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

#### 5.2.9 铜

按 GB/T 5009.13 规定执行。

#### 5.2.10 氟

按 GB/T 5009.18 规定执行。

#### 5.2.11 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 5.2.12 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

#### 5.2.13 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验分类

##### 6.1.1 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。

- a) 出口水果、产品评优、国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

##### 6.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都要进行交收验收。交收验收内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

#### 6.2 组批检验

同一产地同时采收的哈密瓜作为一个批次。

#### 6.3 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实货相符,凡与实货不符,品种、规格混淆不清,包装容器严重损害者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 每批受检样品抽样检验时,对感官有缺陷的样品做记录,不合格百分率按有缺陷的果重计算。每批受检样品的平均不合格率不应超过 5%。

6.4.2 卫生指标有一项不合格,该批次产品为不合格。

## 7 包装、运输、贮存

### 7.1 包装

哈密瓜的包装箱要求大小一致、牢固,内壁及外表均平整,预留通风孔;疏木箱缝宽适当、均匀。包装容器应保持干燥、清洁、无污染、无异味。

### 7.2 运输

7.2.1 哈密瓜收获后应就地修整,及时包装、运输。

7.2.2 运输时做到轻装、轻卸,严防机械损伤。运输工具要清洁、卫生、无污染、无异味、无杂物。

### 7.3 贮存

7.3.1 临时贮存应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下,防日晒、雨淋、冻害及有毒有害物质的污染,防止挤压等损伤。

7.3.2 长期贮存,温度应保持在 $3\text{C}\sim 5\text{C}$ ,空气相对湿度不得高于75%;严禁与其他有毒、有异味、发霉散热及传播病虫的物品混合存放。

---



NY 5179-2002

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·2-14662

定价: 8.00 元