

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5093—2002

无公害食品 蕹菜

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(重庆)、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：钟世良、柴勇、江学维、杨俊英、龚久平、刘肃。

无公害食品 蕹菜

1 范围

本标准规定了无公害食品蕹菜的要求、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蕹菜。

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 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱

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 食品中粉锈宁的测定方法

GB/T 15401 水果、蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定

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

3 要求

3.1 感官

同一品种或相似品种，大小基本整齐一致，无黄叶，无明显缺陷（缺陷包括机械伤、抽薹、腐烂、病虫害等）。

3.2 卫生

无公害食品蕹菜卫生指标应符合表1的要求。

表1 无公害食品蕹菜卫生要求

序号	项 目	指标/(mg/kg)
1	敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
2	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤1
3	乐果(dimethoate)	≤1
4	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤2
5	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.5
6	百菌清(chlorothalonil)	≤1
7	氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.2
8	三唑酮(triadimefon)	≤0.2
9	铅(以Pb计)	≤0.2
10	镉(以Cd计)	≤0.05
11	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	≤4

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 感官要求检验

品种特征、机械损伤、腐烂、抽薹、病虫害等用目测法检测。

4.2 卫生要求检验

4.2.1 敌敌畏、乐果、毒死蜱

按 GB/T 17331 规定执行。

4.2.2 氯氰菊酯、氰戊菊酯、氯氟氰菊酯

按 GB/T 14929.4 规定执行。

4.2.3 百菌清

按 GB 14878 规定执行。

4.2.4 三唑酮

按 GB/T 14973 规定执行。

4.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.2.6 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

4.2.7 亚硝酸盐

按 GB/T 15401 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:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因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书方可交收。

5.2 组批规则

同一产地、同时采收的蔬菜作为一个检验批次。

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实物相符;凡与实物不符,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再进行抽样。

5.4 包装检验

应按第 7 章的规定进行。

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蔬菜根数计算。受检样品的平均不合格率不得超过 5%。

5.5.2 卫生指标有一项不合格,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 包装容器(箱、筐等)要求牢固,内壁及外表均平整,疏木箱缝宽适当、均匀。包装容器应保持干燥、清洁、无污染、无腐烂、无霉变等。塑料箱应符合 GB/T 8868 的要求。

7.1.2 每批报验的蔬菜其包装、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外标志的净含量。

7.2 运输

7.2.1 蔬菜收获后就地整修,及时包装,运输前宜进行预冷。

7.2.2 装运时要做到轻装轻卸,防止机械损伤;运输工具清洁、卫生、无污染。

7.2.3 在适宜的温度、湿度条件下运输,运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、散热。

7.3 贮存

7.3.1 临时贮藏场所应阴凉、通风、清洁、卫生,防止烈日曝晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害的危害。

7.3.2 短期贮存货堆不应过大,控制适宜的温、湿度。

7.3.3 贮存库(窖)温度应保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 2\text{ }^{\circ}\text{C}$,空气相对湿度保持在 $90\%\sim 95\%$ 。

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 蕹菜

NY 5093—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 6 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: 155066·2-14576 定价 8.00 元
网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



NY 5093-2002