

中国标准出版社第一编辑室 编

绿色食品

标准汇编



中国标准出版社

绿色食品标准汇编

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2003

图书在版编目(CIP)数据

绿色食品标准汇编/中国标准出版社第一编辑室编.
—北京:中国标准出版社,2003
ISBN 7-5066-3117-2

I. 绿… II. 中… III. 绿色食品-食品标准-汇编-中国 IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 030379 号

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 19¼ 字数 525 千字

2003 年 5 月第一版 2003 年 5 月第一次印刷

*

印数 1—2 000 定价 60.00 元

网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

编者的话

绿色食品特指遵守可持续发展原则,按照特定生产方式生产,经专门机构认定,许可使用绿色食品标志,无污染的安全、优质、营养类食品,分为 AA 级绿色食品和 A 级绿色食品。AA 绿色食品是指在生产地环境质量符合标准规定的要求,生产过程中不使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂和其他有害于环境和身体健康的物质,按有机生产方式生产,产品质量符合绿色食品产品标准,经专门机构认定,许可使用 AA 级绿色食品标志的产品。A 级绿色食品是指在生产地环境质量符合标准规定的要求,生产过程中严格按照绿色食品生产资料使用准则和生产操作规程要求,限量使用限定的化学合成生产资料,产品质量符合绿色食品产品标准,经专门机构认定,许可使用 A 级绿色食品标志的产品。

绿色食品自问世以来,得到了各级政府和广大群众的认可与支持。绿色食品以其无污染的质量特征和从农田到餐桌的全过程质量控制为我国食品质量管理树立了新的观念。质量是绿色食品的生命,而绿色食品标准体系的建立和完善是保障绿色食品质量的前提。

为了便于各级质量管理和检验部门对产品的抽查和检验,同时为解决生产和检验部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,现将 2002 年底以前出版的绿色食品标准汇编成册,共计 50 项。主要内容包括产品标准、产地环境要求、农药使用准则、肥料使用准则、食品添加剂和饲料添加剂使用准则、兽药使用准则、动物卫生准则、包装通用准则等。

鉴于本书收录的标准发布年代不尽相同,所用计量单位、符号未做改动。

本书部分标准现正在进行修订,望读者随时注意新版标准的出版信息。

本书适用于农业、农资、商业、食品、进出口等行业各类生产、经营单位及各级质量监督检验机构,亦可供大专院校师生参考使用。

本书在编辑过程中得到了中国绿色食品发展中心的大力支持,在此表示衷心的感谢!

中国标准出版社第一编辑室

2003.3

目 录

NY/T 268—1995	绿色食品	苹果	1
NY/T 269—1995	绿色食品	黄瓜	4
NY/T 270—1995	绿色食品	番茄	8
NY/T 271—1995	绿色食品	菜豆	11
NY/T 272—1995	绿色食品	豇豆	14
NY/T 273—2002	绿色食品	啤酒	17
NY/T 274—1995	绿色食品	干白葡萄酒	31
NY/T 275—1995	绿色食品	半干白葡萄酒	35
NY/T 276—1995	绿色食品	干红葡萄酒	39
NY/T 277—1995	绿色食品	半干红葡萄酒	43
NY/T 278—1995	绿色食品	干桃红葡萄酒	47
NY/T 285—1995	绿色食品	大豆	51
NY/T 286—1995	绿色食品	大豆油	54
NY/T 287—1995	绿色食品	高级大豆烹调油	57
NY/T 288—2002	绿色食品	茶叶	61
NY/T 289—1995	绿色食品	咖啡粉	67
NY/T 290—1995	绿色食品	橙汁和浓缩橙汁	73
NY/T 291—1995	绿色食品	番石榴果汁饮料	78
NY/T 292—1995	绿色食品	西番莲果汁饮料	82
NY/T 391—2000	绿色食品	产地环境技术条件	86
NY/T 392—2000	绿色食品	食品添加剂使用准则	92
NY/T 393—2000	绿色食品	农药使用准则	97
NY/T 394—2000	绿色食品	肥料使用准则	102
NY/T 418—2000	绿色食品	玉米	109
NY/T 419—2000	绿色食品	大米	114
NY/T 420—2000	绿色食品	花生(果、仁)	122
NY/T 421—2000	绿色食品	小麦粉	127
NY/T 422—2000	绿色食品	白砂糖	133
NY/T 423—2000	绿色食品	鲜梨	138
NY/T 424—2000	绿色食品	鲜桃	144
NY/T 425—2000	绿色食品	猕猴桃	150
NY/T 426—2000	绿色食品	柑桔	156
NY/T 427—2000	绿色食品	哈密瓜	162
NY/T 428—2000	绿色食品	葡萄	167
NY/T 429—2000	绿色食品	黑打瓜籽	173
NY/T 430—2000	绿色食品	食用红花籽油	180
NY/T 431—2000	绿色食品	番茄酱	185

NY/T 432—2000	绿色食品	白酒	190
NY/T 433—2000	绿色食品	植物蛋白饮料	195
NY/T 434—2000	绿色食品	果汁饮料	201
NY/T 435—2000	绿色食品	水果、蔬菜脆片	207
NY/T 436—2000	绿色食品	果脯	212
NY/T 437—2000	绿色食品	酱腌菜	217
NY/T 471—2001	绿色食品	饲料及饲料添加剂使用准则	225
NY/T 472—2001	绿色食品	兽药使用准则	231
NY/T 473—2001	绿色食品	动物卫生准则	239
NY/T 654—2002	绿色食品	白菜类蔬菜	269
NY/T 655—2002	绿色食品	茄果类蔬菜	277
NY/T 657—2002	绿色食品	乳制品	285
NY/T 658—2002	绿色食品	包装通用准则	293

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 268—1995

绿色食品 苹果

1 主题内容与适用范围

本标准规定了绿色食品苹果的术语、生态条件、生产中安全使用农药和果实的品质、试验方法、检验规则、包装、运输和贮藏。

本标准适用于获得绿色食品标志的元帅系(包括红星、红冠、新红星等)、富士系(包括富士、红富士)、津轻、乔纳金、秦冠、国光、金冠、印度、王林等苹果。

2 引用标准

GB 4285 农药安全使用标准
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 5009.15 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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
GB 8321 农药合理使用准则
GB 10651 鲜苹果

3 术语

3.1 绿色食品

经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养食品。

3.2 绿色食品苹果

获得绿色食品标志的苹果。

3.3 隔板

将箱装苹果中每层苹果分开的平面纸板。

3.4 蜂窝状隔板

在箱装苹果的一层内将苹果逐个分开,连起来似蜂窝状的分格。

4 原料产地环境要求

应符合绿色食品产地的环境标准。

5 果实品质

5.1 果实大小等级标准(见表1)

表 1

等级 果型	优等品	一等品	二等品
大型果	≥75	≥70	≥65
中型果	≥70	≥65	≥60

注：数值指果实横切面最大直径，单位 mm。其他指标见 GB 10651。

5.2 果实表面颜色指标(见表 2)

表 2

等级 品种	优等品	一等品	二等品
元帅系	浓红 75%以上	浓红 66%以上	浓红 50%以上
富士系	红或条红 75%以上	红或条红 66%以上	红或条红 50%以上
津 轻	红或条红 75%以上	红或条红 66%以上	红或条红 50%以上
乔纳金	鲜红、浓红 75%以上	鲜红、浓红 66%以上	鲜红、浓红 50%以上
秦 冠	红 75%以上	红 66%以上	红 50%以上
国 光	红或条红 66%以上	红或条红 50%以上	红或条红 25%以上

注：数值含义同表 1 注。

5.3 果实质量理化要求(见表 3)

表 3

项目 品种	去皮硬度不低于 kg/cm ²	可溶性固形物不低于 %	总酸量不高于 %
元帅系	6.5	11	0.3
富士系	8	14	0.4
津 轻	5.5	13	0.4
乔纳金	5.5	14	0.4
秦 冠	6	13	0.4
国 光	8	13	0.6
金 冠	7	13	0.4
印 度	8	14	0.3
王 林	7	14	0.3

5.4 果实质量卫生要求(见表 4)

表 4

项 目	指 标
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.005
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.03
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.05
砷(以 As 计),mg/kg	≤0.1
氟(以 F 计),mg/kg	≤0.5
六六六,mg/kg	≤0.05
滴滴涕,mg/kg	≤0.05
敌敌畏,mg/kg	≤0.02
乐果,mg/kg	≤0.02
杀螟硫磷,mg/kg	≤0.02
倍硫磷,mg/kg	≤0.02

注：其他农药施用方式及其限量应符合 GB 8321、GB 4285 及相关标准规定。

6 试验方法

按 GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17、GB 5009.18、GB 5009.19、GB 5009.20、GB 5009.33 执行。

7 检验规则

按 GB 10651 执行。

8 包装及标志

8.1 包装

8.1.1 包装材料主要为纸箱。所用的箱板、隔板、蜂窝状隔板、果垫、包装纸(或其他)及其印色、胶水、封箱胶纸等应清洁、无毒。箱体两端留气孔 4~6 个,直径 15 mm 左右。

8.1.2 同一批货物的包装件应装入品种、等级和成熟度一致的苹果,同等品要求果径、色泽都具有一致性,果径大小的差别应在 5 mm 以内。

8.2 标志

8.2.1 包装设计按相关标准执行。

8.2.2 包装上的标识按《中华人民共和国产品质量法》第十五条执行。

9 运输贮藏

9.1 不能及时售出的苹果,要按品种、等级和销售计划立即入库,分别堆放。库存箱装苹果,不得直接着地和靠墙,码垛不得过高,垛间留有通道,注意防蝇防鼠。

9.2 果实贮藏保鲜,不得使用化学合成食品添加剂。

9.3 长中期贮藏保鲜,应在常温库和恒温库中进行。出售时应基本保持果实原有的色、香、味,果实硬度不低于 5 kg/cm²。

9.4 箱装苹果在站台或码头的待运时间应尽量缩短,并要批次分明、堆码整齐、环境清洁、通风良好,严禁日晒雨淋,注意防冻防热。

9.5 装卸苹果,要轻拿轻放,文明操作,运输工具要清洁卫生,不得与有毒、有害物品混装。

附加说明:

本标准由中国绿色食品发展中心提出。

本标准由辽宁省锦西市前所果树农场果树研究所、中国农垦北方食品监测中心负责起草。

本标准主要起草人谢福来、张宗城、任桂荣、刘宁。

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 269—1995

绿色食品 黄瓜

1 主题内容与适用范围

本标准规定了绿色食品黄瓜的术语、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮藏。
本标准适用于获得绿色食品标志的黄瓜。

2 引用标准

GB 4285 农药安全使用标准
GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.14 食品中锌的测定方法
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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
GB 8321 农药合理使用准则
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
GB 8868 蔬菜塑料周转箱(已调整为行业标准)
GB/T 12399 食物中硒的测定方法
GB/T 13108 植物性食品中稀土的测定方法

3 术语

3.1 绿色食品

经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染的、安全、优质、营养食品。

3.2 绿色食品黄瓜

获得绿色食品标志的黄瓜。

3.3 同一品种

特征、形状、色泽及生长状态相同的黄瓜。

3.4 成熟适度

黄瓜充分长成,但种子未发育,果肉中未呈现木质脉径。

3.5 新鲜脆嫩

黄瓜质地脆嫩,不脱水,皱缩,剖果后有汁液溢出,清香瓜味较浓。

3.6 果形、果色良好

具有本品种应有的形状及色泽,无膨大细缩部分。瓜身弯曲最大部位内侧至两端边线的垂直距离不得超过 2 cm。

3.7 清洁

中华人民共和国农业部 1995-05-25 批准

1995-10-01 实施

黄瓜外部无泥土或其他外来物的污染。

3.8 无异味

嗅或尝均有黄瓜固有的清香风味,无因栽培或运输污染所造成的不良气味和滋味。

3.9 冻害

黄瓜在冰点或冰点以下低温环境中组织冻结,无法缓解所造成的伤害。

3.10 冷害

黄瓜在冻点以上不适低温中发生生理病害。

3.11 机械伤

因机械外力所造成的损伤。

4 技术要求

4.1 原料产地环境要求应符合绿色食品产地的环境标准。

4.2 技术要求应符合表1规定

表 1

品 质	规 格	限 度
① 同一品种,成熟适度新鲜脆嫩,果形、果色良好,清洁	大:单果重 ≥ 200 g 中:单果重 ≥ 150 g 小:单果重 ≥ 150 g	每批样品不符合品质要求的按重量计不得超过5%,其中腐烂、异味、病虫害者不得检出,不符合该重量规格的不得超过10%
② 无腐烂、畸形、异味、冷害、冻害、病虫害及机械伤		

4.3 理化要求(见表2)

表 2

项 目	指 标
砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.2
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 0.01
氟,mg/kg	≤ 1.0
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤ 0.05
硒(以 Se 计),mg/kg	≤ 0.1
锌(以 Zn 计),mg/kg	≤ 20
稀土(以鲜品种计),mg/kg	≤ 0.7
六六六,mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕,mg/kg	≤ 0.05
敌敌畏,mg/kg	≤ 0.1
杀螟硫磷,mg/kg	≤ 0.2
倍硫磷,mg/kg	≤ 0.05
乐果,mg/kg	≤ 0.5

注:其他农药施用方式及其限量应符合 GB 8321、GB 4285 及相关标准规定。

5 试验方法

按 GB/T 5009.11、GB/T 5009.14、GB/T 5009.15、GB/T 5009.17、GB/T 5009.18、GB/T 5009.19、GB/T 5009.20、GB/T 12399、GB/T 13108 执行。

6 检验规则

6.1 同品种、同规格、同时采收的黄瓜作为一个检验批次。

6.2 报验单填写的项目应与实货相等。凡与货单不符合者、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。

6.3 每批次需随机取样,抽样方法按 GB/T 8855 中有关规定执行。

6.4 检验方法

6.4.1 检验应在收购五日内完成。检验时首先将抽取的样品逐件称重,每件重量须一致,不得低于包装外标志的重量。然后逐件打开,取出黄瓜平放在检验台上,不得重叠,进行个体检查。

6.4.2 品种特征、果形、色泽、清洁度采用感官鉴定。

6.4.3 病虫害、机械伤、腐烂,在果实外部有明显症状,采用目测方法。

6.4.4 果实品质新鲜程度和弯曲度,用小刀解剖后目测和用尺测量。

6.4.5 果重检测

6.4.5.1 称取每件重,减去容器重量,求得每件的净重。

6.4.5.2 清点每件容器内装的黄瓜个数,求得每个黄瓜的平均果重及应属的规格,检验与外包装所示的规格是否一致。

6.4.5.3 用两台台秤检测黄瓜单果重的限度,一台将重量刻度固定在该规格单果重的下限,另一台重量刻度固定在该规格单果重的上限,称量后得到小于该规格下限及大于该规格上限的不合格个数,求出不合格果的百分率。

6.4.5.4 每批黄瓜抽样检验时,对不符合该规格标准的黄瓜,按记录单上作各项记录。如果果实同时出现几种缺陷,按一个残次果计算。百分率按式(1)计算,保留一位小数。

$$X(\%) = \frac{w}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: X——单项不合格百分率, %;

w——单项不合格数;

W——检验批次总个数。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

6.5 判定规则

凡其中一项不符合技术要求的均判为不合格。

7 标志、包装

7.1 用于装黄瓜的包装容器(塑料薄膜、塑料盒、纸箱等)整洁、干燥、牢固、美观、无污染、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变现象,纸箱无受潮离层现象。塑料箱应符合 GB 8868 要求。

7.2 应按黄瓜的规格分别包装。

7.3 每批黄瓜的包装规格、单位、重量须一致,每件包装净重不得超过 2.5 kg。

7.4 包装上应标明品名、规格、毛重、净重、产地、生产者、采摘日期及包装日期等,字迹清晰、完整、无错。

7.5 包装容器上有醒目的绿色食品标志,该标志图形及色泽符合相关标准之规定。

8 运输与贮藏

8.1 运输

8.1.1 装运时做到轻装、轻卸,严防机械损伤,运输工具清洁、卫生、无污染。

8.1.2 运输时防冻、防雨淋、防晒,注意通风散热。运输的适宜温度条件为 10~13℃,相对湿度为 80%~90%。

8.2 贮藏

8.2.1 严防曝晒、雨淋、冻害及有毒物质的污染。

8.2.2 按品种、规格分别贮藏。

8.2.3 最佳贮藏温度为 $(12\pm 1)^{\circ}\text{C}$,空气相对湿度为90%~95%。库内堆码应保证气流均匀地通过。

附加说明：

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中华人民共和国农业部农垦司归口。

本标准由中国农垦北方食品监测中心负责起草。

本标准主要起草人王媛、尚秀荣、申素红、周鼎芹、尹秀芬。

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 270—1995

绿色食品 番茄

1 主题内容与适用范围

本标准规定了绿色食品番茄的术语、技术要求、检验规则及标志、包装、运输及贮藏。
本标准适用于获得绿色食品标志的番茄。

2 引用标准

GB 4285 农药安全使用标准
GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.14 食品中锌的测定方法
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 8321 农药合理使用准则
GB 8852 番茄(已调整为行业标准)
GB/T 8853 番茄冷藏技术
GB 8868 蔬菜塑料周转箱(已调整为行业标准)
GB/T 13108 植物性食品中稀土的测定方法
GB/T 12399 食物中硒的测定方法

3 术语

3.1 绿色食品

经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染的、安全、优质、营养食品。

3.2 绿色食品番茄

获得绿色食品标志的番茄。

4 技术要求

4.1 原料产地环境要求应符合绿色食品产地的环境标准。

4.2 规格:按照 GB 8852 执行。

4.3 理化要求见表 1。

表 1

项 目	指 标
锌(以 Zn 计),mg/kg	≤20
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.05
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.01
砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2

中华人民共和国农业部 1995-05-25 批准

1995-10-01 实施

表 1(完)

项 目	指 标
氟,mg/kg	≤ 1.0
硒(以 Se 计),mg/kg	≤ 0.1
稀土,mg/kg	≤ 0.7
六六六,mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕,mg/kg	≤ 0.05
乐果,mg/kg	≤ 0.5
杀螟硫磷,mg/kg	≤ 0.2
倍硫磷,mg/kg	≤ 0.05
敌敌畏,mg/kg	≤ 0.1

注：其他农药施用方式及其限量应符合 GB 8321、GB 4285 及相关标准规定。

5 试验方法

- 5.1 镉的测定：按 GB/T 5009.15 执行。
- 5.2 汞的测定：按 GB/T 5009.17 执行。
- 5.3 砷的测定：按 GB/T 5009.11 执行。
- 5.4 氟的测定：按 GB/T 5009.18 执行。
- 5.5 锌的测定：按 GB/T 5009.14 执行。
- 5.6 硒的测定：按 GB/T 12399 执行。
- 5.7 稀土的测定：按 GB/T 13108 执行。
- 5.8 六六六、滴滴涕的测定：按 GB/T 5009.19 执行。
- 5.9 乐果、杀螟硫磷、倍硫磷、敌敌畏的测定：按 GB/T 5009.20 执行。

6 检验规则和方法

- 6.1 检验规则：按 GB 8852 执行。
- 6.2 检验方法：按 GB 8852 执行。
- 6.3 限度范围：按 GB 8852 执行。
- 6.4 经检验如不符合技术要求之一的均判为不合格产品。

7 标志、包装

- 7.1 标志
 - 7.1.1 包装上标明绿色食品番茄字样并附有绿色食品标志。
 - 7.1.2 包装上标明规格、净重、产地名及生产单位、采摘日期。
- 7.2 包装要求

盛装番茄的容器应整洁、干燥、牢固、透气、美观，无污染，无异味，内部无尖突物，外部无钉及尖刺，无虫蛀、腐朽霉变现象。塑料箱按 GB 8868 执行。

8 运输、贮藏

- 8.1 运输：按 GB 8852 执行。
- 8.2 贮藏：按 GB 8852 执行。

附加说明：

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中华人民共和国农业部农垦司归口。

本标准由中国农垦北方食品监测中心负责起草。

本标准主要起草人尚秀荣、黄亦兵、申素红、寇瑞端、王媛。

绿色食品 菜豆

1 主题内容与适用范围

本标准规定了绿色食品菜豆的术语、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮藏。
本标准适用于获得绿色食品标志的菜豆。

2 引用标准

GB 4285 农药安全使用标准
GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.14 食品中锌的测定方法
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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
GB 8321 农药合理使用准则
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
GB 8868 蔬菜塑料周转箱(已调整为行业标准)
GB/T 12399 食物中硒的测定方法
GB/T 13108 植物性食品中稀土的测定方法

3 术语

3.1 绿色食品

经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染、安全、优质、营养食品。

3.2 绿色食品菜豆

获得绿色食品标志的菜豆。

3.3 同一品种

特征、形态、色泽相同的菜豆。

4 技术要求

4.1 原料产地环境要求应符合绿色食品产地的环境标准。

4.2 感官要求应符合表 1 规定。