



中国农业标准经典收藏系列

NY

最新

中国农业行业标准

The Latest Agriculture Industry Standard of China

第一辑 ②

农业标准出版研究中心◎编



中国农业出版社

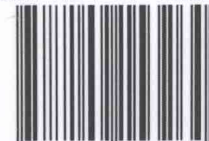
责任编辑：刘 伟

封面设计：RUNLONG 润龙恒业 + 程石江

NY

The Latest Agriculture Industry Standard of China

ISBN 978-7-109-15326-4



9 787109 153264 >

总定价：680.00元

中国农业标准经典收藏系列

最新中国农业行业标准

第一辑

2

农业标准出版研究中心 编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

最新中国农业行业标准. 第1辑/农业标准出版研究中心编. —北京: 中国农业出版社, 2010. 12
(中国农业标准经典收藏系列)
ISBN 978-7-109-15326-4

I. ①最… II. ①农… III. ①农业—行业标准—汇编—中国—2010 IV. ①S-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 261045 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100125)

责任编辑 刘 炜

人民教育出版社印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月北京第 1 次印刷

开本: 880mm×1230mm 1/16 印张: 139

字数: 4 164 千字

总定价: 680.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

目 录

NY/T 868—2004	沙田柚	1083
NY/T 869—2004	沙糖橘	1091
NY/T 870—2004	鲜芦荟	1099
NY/T 871—2004	哈密大枣	1105
NY/T 872—2004	芽菜	1113
NY/T 873—2004	菠萝汁	1119
NY/T 874—2004	胡萝卜汁	1125
NY/T 875—2004	食用木薯淀粉	1133
NY/T 876—2004	红掌 切花	1139
NY/T 877—2004	非洲菊 种苗	1147
NY/T 878—2004	兰花（春剑兰）生产规程	1157
NY/T 879—2004	长绒棉生产规程	1165
NY/T 880—2004	芒果栽培技术规程	1173
NY/T 881—2004	库尔勒香梨生产规程	1185
NY 882—2004	硅酸盐细菌菌种	1193
NY/T 883—2004	农用微生物菌剂生产规程	1207
NY 884—2004	生物有机肥	1217
NY 885—2004	农用微生物产品标识要求	1223
NY 886—2004	农林保水剂	1229
NY/T 887—2004	液体肥料密度的测定	1237
NY/T 888—2004	肥料中铬含量的测定	1241
NY/T 889—2004	土壤速效钾和缓效钾含量的测定	1247
NY/T 890—2004	土壤有效态锌、锰、铁、铜含量的测定二乙三胺五乙酸（DTPA） 浸提法	1253
NY/T 891—2004	绿色食品 大麦	1261
NY/T 892—2004	绿色食品 燕麦	1269
NY/T 893—2004	绿色食品 粟米	1277
NY/T 894—2004	绿色食品 荞麦	1285
NY/T 895—2004	绿色食品 高粱	1291
NY/T 896—2004	绿色食品 产品抽样准则	1299
NY/T 897—2004	绿色食品 黄酒	1307
NY/T 898—2004	绿色食品 含乳饮料	1315
NY/T 899—2004	绿色食品 冷冻饮品	1323
* NY/T 900—2004	绿色食品 发酵调味品	1333
NY/T 901—2004	绿色食品 香辛料	1341
NY/T 902—2004	绿色食品 瓜子	1349

NY/T 903—2004	肉用仔鸡、产蛋鸡浓缩饲料和微量元素预混合饲料	1357
NY/T 904—2004	马鼻疽控制技术规范	1365
NY/T 905—2004	鸡马立克氏病强毒感染诊断技术	1369
NY/T 906—2004	牛瘟诊断技术	1375
NY/T 907—2004	动物布氏杆菌病控制技术规范	1395
NY/T 908—2004	羊干酪性淋巴结炎诊断技术	1401
NY/T 909—2004	生猪屠宰检疫规范	1409
NY/T 910—2004	饲料中盐酸氯苯胍的测定 高效液相色谱法	1417
NY/T 911—2004	饲料添加剂 B-葡聚糖酶活力的测定 分光光度法	1423
NY/T 912—2004	饲料添加剂 纤维素酶活力的测定 分光光度法	1431
NY/T 913—2004	饲料级 混合油	1439
NY/T 914—2004	饲料中氢化可的松的测定 高效液相色谱法	1445
NY/T 915—2004	饲料用水解羽毛粉	1451
NY/T 916—2004	饲料添加剂 吡啶甲酸铬	1459
NY/T 917—2004	饲料级 磷酸脲	1465
NY/T 918—2004	饲料中雌二醇的测定 高效液相色谱法	1471
NY/T 919—2004	饲料中苯并(a)芘的测定 高效液相色谱法	1475
NY/T 920—2004	饲料级 富马酸	1481
NY/T 921—2004	热带水果形态和结构学术语	1489
NY/T 922—2004	咖啡栽培技术规程	1501
NY/T 923—2004	浓缩天然胶乳 薄膜制品专用氨保存离心胶乳	1511
NY/T 924—2004	浓缩天然胶乳 氨保存离心胶乳生产工艺规程	1517
NY/T 925—2004	天然生胶 胶乳标准橡胶(SCR5)生产工艺规程	1529
NY/T 926—2004	天然橡胶初加工机械 撕料机	1537
NY/T 927—2004	天然橡胶初加工机械 碎胶机	1545
NY/T 928—2004	天然生胶 恒粘橡胶生产工艺规程	1553
NY 5119—2004	无公害食品 饮用菊花	1561
NY 5200—2004	无公害食品 鲜食玉米	1567
* NY 5201—2004	无公害食品 樱桃	1571
* NY 5202—2004	无公害食品 芸豆	1577
* NY 5203—2004	无公害食品 绿豆	1583
NY/T 5204—2004	无公害食品 绿豆生产技术规程	1589
* NY 5205—2004	无公害食品 红小豆	1595
NY/T 5206—2004	无公害食品 红小豆生产技术规程	1601
* NY 5207—2004	无公害食品 豌豆	1607
NY/T 5208—2004	无公害食品 豌豆生产技术规程	1613
NY 5209—2004	无公害食品 青蚕豆	1619
NY/T 5210—2004	无公害食品 青蚕豆生产技术规程	1625
NY 5211—2004	无公害食品 绿化型芽苗菜	1631
NY/T 5212—2004	无公害食品 绿化型芽苗菜生产技术规程	1637
* NY 5213—2004	无公害食品 普通白菜	1643
NY/T 5214—2004	无公害食品 普通白菜生产技术规程	1649
NY 5215—2004	无公害食品 芥蓝	1655

NY/T 5216—2004 无公害食品 芥蓝生产技术规程	1661
*NY 5217—2004 无公害食品 茼蒿	1667
NY/T 5218—2004 无公害食品 茼蒿生产技术规程	1673
*NY 5219—2004 无公害食品 西葫芦	1679
NY/T 5220—2004 无公害食品 西葫芦生产技术规程	1685
*NY 5221—2004 无公害食品 马铃薯	1693
NY/T 5222—2004 无公害食品 马铃薯生产技术规程	1699
*NY 5223—2004 无公害食品 洋葱	1707
NY/T 5224—2004 无公害食品 洋葱生产技术规程	1713
*NY 5225—2004 无公害食品 生姜	1721
NY/T 5226—2004 无公害食品 生姜生产技术规程	1727
*NY 5227—2004 无公害食品 大蒜	1733
NY 5228—2004 无公害食品 大蒜生产技术规程	1739
NY 5229—2004 无公害食品 辣椒干	1745
*NY 5230—2004 无公害食品 芦笋	1751
NY/T 5231—2004 无公害食品 芦笋生产技术规程	1757
NY 5232—2004 无公害食品 竹笋干	1763
NY/T 5233—2004 无公害食品 竹笋干加工技术规程	1769
*NY 5234—2004 无公害食品 小型萝卜	1775
NY/T 5235—2004 无公害食品 小型萝卜生产技术规程	1781
*NY 5236—2004 无公害食品 叶用莴苣	1787
NY/T 5237—2004 无公害食品 叶用莴苣生产技术规程	1793
*NY 5238—2004 无公害食品 莲藕	1799
NY/T 5239—2004 无公害食品 莲藕生产技术规程	1805
*NY 5240—2004 无公害食品 杏	1813
NY 5241—2004 无公害食品 柿	1819
NY 5242—2004 无公害食品 石榴	1825
*NY 5243—2004 无公害食品 李子	1831
NY 5244—2004 无公害食品 茶叶	1837
NY/T 5245—2004 无公害食品 茉莉花茶加工技术规程	1843
NY 5246—2004 无公害食品 鸡腿菇	1849
NY 5247—2004 无公害食品 茶树菇	1855
NY 5248—2004 无公害食品 枸杞	1861
NY/T 5249—2004 无公害食品 枸杞生产技术规程	1867
*NY 5250—2004 无公害食品 番木瓜	1877
*NY 5251—2004 无公害食品 芋头	1883
NY 5252—2004 无公害食品 冬枣	1889
*NY 5253—2004 无公害食品 四棱豆	1895
NY/T 5254—2004 无公害食品 四棱豆生产技术规程	1901
NY 5255—2004 无公害食品 火龙果	1909
NY/T 5256—2004 无公害食品 火龙果生产技术规程	1913
*NY 5257—2004 无公害食品 红毛丹	1919
NY/T 5258—2004 无公害食品 红毛丹生产技术规程	1925

* NY 5259—2004	无公害食品	鲜鸭蛋	1933
NY 5260—2004	无公害食品	蛋鸭饲养兽医防疫准则	1939
* NY/T 5261—2004	无公害食品	蛋鸭饲养管理技术规范	1943
* NY 5262—2004	无公害食品	鸭肉	1951
NY 5263—2004	无公害食品	肉鸭饲养兽医防疫准则	1957
* NY/T 5264—2004	无公害食品	肉鸭饲养管理技术规范	1961
* NY 5265—2004	无公害食品	鹅肉	1969
NY 5266—2004	无公害食品	鹅饲养兽医防疫准则	1977
* NY/T 5267—2004	无公害食品	鹅饲养管理技术规范	1981
NY 5268—2004	无公害食品	毛肚	1989
* NY 5269—2004	无公害食品	鸽肉	1997
* NY 5270—2004	无公害食品	鹌鹑蛋	2005
NY 5271—2004	无公害食品	驴肉	2011
* NY 5272—2004	无公害食品	鲈鱼	2017
NY/T 5273—2004	无公害食品	鲈鱼养殖技术规范	2023
* NY 5274—2004	无公害食品	牙鲆	2031
NY/T 5275—2004	无公害食品	牙鲆养殖技术规范	2037
* NY 5276—2004	无公害食品	锯缘青蟹	2045
NY/T 5277—2004	无公害食品	锯缘青蟹养殖技术规范	2051
NY 5278—2004	无公害食品	团头鲂	2059
NY/T 5279—2004	无公害食品	团头鲂养殖技术规范	2065
* NY 5280—2004	无公害食品	鲤鱼	2071
NY/T 5281—2004	无公害食品	鲤鱼养殖技术规范	2077
* NY 5282—2004	无公害食品	裙带菜	2085
NY/T 5283—2004	无公害食品	裙带菜养殖技术规范	2089
* NY 5284—2004	无公害食品	青虾	2097
NY/T 5285—2004	无公害食品	青虾养殖技术规范	2103
NY 5286—2004	无公害食品	斑点叉尾鮰	2111
NY/T 5287—2004	无公害食品	斑点叉尾鮰养殖技术规范	2117
* NY 5288—2004	无公害食品	菲律宾蛤仔	2127
NY/T 5289—2004	无公害食品	菲律宾蛤仔养殖技术规范	2133
NY/T 5290—2004	无公害食品	欧洲鳗鲡精养池塘养殖技术规范	2143
NY 5291—2004	无公害食品	咸鱼	2153
* NY 5292—2004	无公害食品	鲫鱼	2159
NY/T 5293—2004	无公害食品	鲫鱼养殖技术规范	2165
NY 5294—2004	无公害食品	设施蔬菜产地环境条件	2173
NY/T 5295—2004	无公害食品	产地环境评价准则	2179
NY/T 5296—2004	无公害食品	皮蛋加工技术规程	2185
NY/T 5297—2004	无公害食品	咸蛋加工技术规程	2193
NY/T 5298—2004	无公害食品	乳粉加工技术规范	2199

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 868—2004

沙 田 柚

Shatian pomelo

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施

1083

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并归口。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业厅、广西壮族自治区柑橘研究所。

本标准主要起草人：陈腾土、麦楚均、区善汉、陈贵峰。

沙 田 柚

1 范围

本标准规定了沙田柚鲜果的定义、要求、试验方法、检验规则、保鲜与贮藏、包装与标志、运输。
本标准适用于沙田柚鲜果。

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 5009.11 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 5009.17 食品中汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中敌敌畏、乐果、啶硫磷的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 8210 出口柑橘鲜果检验方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 10547 柑橘贮藏
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB/T 13607 苹果、柑橘包装
- GB/T 14875 食品中辛硫磷农药残留的测定方法
- GB/T 14877 食品中氨基甲酸酯类农药残留的测定方法
- GB/T 14929.6 大米和柑橘中啶硫磷残留量测定方法
- 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
- GB/T 17333 食品中除虫脲残留的测定

3 术语和定义

3.1

外观 appearance quality

果实的形状、大小、色泽、果皮的洁净度及其新鲜饱满程度。

3.2

果形指数 index of fruit shape

果实纵径与横径之比值。

3.3

果实纵径 fruit length

果实最宽处纵剖面的直径，以毫米(mm)计算。

3.4

果实横径 fruit breadth

果实横剖面的最大处的直径,以毫米(mm)计算。

3.5

色泽 colour and lustre

果皮颜色及其着色程度。着色良好,果皮呈黄色或淡黄绿色,着色面积达 90%以上。着色较好,果皮呈淡黄色或淡黄绿色,着色面积达 80%以上。

3.6

果面 fruit surface

果实表面。果面光滑指果皮细滑,不干缩,手触摸感平滑。果面尚光滑指果皮不干缩,手触摸感较粗糙。果面清洁指果皮受泥尘、药迹等污染的面积不超过该果果皮面积的 5%。果面较清洁指果皮受泥尘、药迹等污染的面积不超过该果果皮面积的 10%。

3.7

病虫害 spot of disease and insect

危害果实的病虫害造成的病斑和虫斑。无严重病虫害指没有检疫性病虫害及由锈壁虱、煤烟病、介壳虫等非检疫性病虫害引起的明显的病虫害。

3.8

机械伤 mechanical damnification

外界力量对果实造成的伤害,如刺伤、压伤和擦伤等。

3.9

旧伤痕 past scar

果皮上已愈合的各种伤疤痕。

3.10

新鲜饱满 fresh satiation

果皮油胞饱满,无萎缩现象,果蒂保持固有绿色。

3.11

果面缺陷 fruit surface blemish

具有病虫、伤痕、药迹等附着物的果实。

4 要求

4.1 基本要求

果实成熟,适时采收。着色程度、品质、风味等指标符合各等级果实的最低要求。

4.2 等级

外观及等级划分规格见表 1。

表 1 沙田柚果实外观及等级规格指标

项 目	指 标					
	一 等 品			二 等 品		
	特级	一级	二级	特级	一级	二级
单果质量,g	≥1 300	1 100~1 299	900~1 099	≥1 300	1 100~1 299	900~1 099
果形	果实的形状。果形端正指果实呈梨形或近梨形,果顶中心微凹,有印环,似古铜钱状,俗称“金钱底”,无畸形			果形尚端正指果实呈梨形或近梨形,果顶中心微凹,常有印环,或放射沟纹,无畸形		

表 1（续）

项 目	指 标					
	一 等 品			二 等 品		
	特级	一级	二级	特级	一级	二级
色泽	着色良好			着色较好		
果面	果面光滑,新鲜饱满,果面清洁			果面尚光滑,新鲜饱满,较清洁		
缺陷	无机械伤。无影响外观的旧伤痕及病虫斑,其分布面积合并计算不超过单个果皮总面积的 8%,无腐烂果			无新的机械伤。无影响外观的旧伤痕及病虫斑,其分布面积合并计算不超过单个果皮总面积的 15%,无腐烂果		
果形指数	≥1.1					
风味	清甜、质脆化渣、无异味					

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 沙田柚果实品质理化指标要求

项 目	指 标
可溶性固形物,%	≥11.0
可滴定酸,%	≤0.5
固酸比	≥22
可食率,%	≥40.0

4.4 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

单位为毫克每千克

通 用 名	指 标
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤0.2
汞(以 Hg 计)	≤0.01
甲基硫菌灵(thiophanatemethl)	≤10.0
毒死蜱(chlorpyrifos)	≤1.0
杀扑磷(methidathion)	≤2.0
氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.2
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤2.0
溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.1
氰戊菊酯(fenvalerate)	≤2.0
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
乐果(dimethoate)	≤2.0

表 3（续）

通用名	指 标
喹硫磷(quinalphos)	≤0.5
除虫脲(diflubenzuron)	≤1.0
辛硫磷(phoxim)	≤0.05
抗芽威(pirimicarb)	≤0.5
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果树生产中使用。	

4.5 容许度

4.5.1 大小差异

串级果以个数计算，同一级果实中含邻级果的个数不超过 10%。

4.5.2 净质量

产地站台交接，每件净质量不低于标示重量的 1%。

4.5.3 腐烂果

起运点不应有腐烂果。

4.5.4 果面缺陷

按果实个数计特级果不超过 2%，一、二级果不超过 5%。

5 试验方法

5.1 感官检测

按 GB/T 8210 规定执行。

5.2 理化指标检测

按 GB/T 8210 规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 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 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.4 敌敌畏、乐果、喹硫磷的测定

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.3.5 甲基硫菌灵的测定

按 GB/T 5009.38 规定执行。

5.3.6 毒死蜱、杀扑磷的测定

按 GB/T 17331 规定执行。

5.3.7 氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氰戊菊酯的测定

按 GB/T 17332 规定执行。

5.3.8 除虫脲的测定

按 GB/T 17333 规定执行。

5.3.9 辛硫磷的测定

按 GB/T 14875 规定执行。

5.3.10 抗芽威的测定

按 GB/T 14877 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产单位、同等级、同一包装日期的果实作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 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(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 有关行政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) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.3.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,其内容包括感官、净含量、包装、标志的检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.4 判定规则

- a) 感官要求的总不合格品百分率不超过 7%,理化指标不合格项不超过二项,且安全卫生指标均为合格,则该批产品判为合格。
- b) 感官要求的总不合格品的百分率超过 7%,或理化指标不合格项超过二项,或安全卫生指标有一项不合格,则该批产品判为不合格。
- c) 卫生安全指标出现不合格时,允许另取一份样品复检,若仍不合格,则判该项指标不合格;若复检合格,则需再取一份样品作第二次复检,以第二次复检结果为准。

7 保鲜与贮藏

保鲜与贮藏

单果袋包装保鲜。常温贮藏方法按 GB/T 10547 标准执行。

8 包装与标志

8.1 包装材料

用单果袋、瓦楞纸箱、塑料编织袋包装。包装材料必须安全、卫生、光滑、洁净、无毒无异味。

8.2 包装方法

8.2.1 贮藏包装

宜用薄膜袋单果包装或用薄膜大堆覆盖,以减少失重,防止皮皱。单果袋大小依果实级别而定,一般厚度为 0.02 mm 聚乙烯薄膜袋,规格主要为 40 cm×30 cm、35 cm×25 cm。

8.2.2 销售包装

宜采用双瓦楞纸板制成坚固而耐压的长方形纸箱,箱侧设通气孔若干个,按等级标准分级装入相应纸箱内,用粘胶纸封口。也可用塑料编织袋或网袋包装销售,还可用小规格纸箱包装。

8.3 标志

按 GB/T 13607 规定执行。

9 运输

9.1 运输要求

要求快捷,运输的设备应有防日晒、雨淋、通风等设施,防污染。

9.2 运输工具

装运车辆、船舱必须清洁、干燥、无毒无异味。
