



# NY

# 中国

# 农业行业标准汇编(2019)

The Collection of Chinese Agriculture Industry Standard (2019)

## 综合分册

农业标准出版分社◎编



 中国农业出版社

中国农业标准经典收藏系列

# 中国农业行业标准汇编

(2019)

## 综合分册

农业标准出版分社 编

中国农业出版社

北京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国农业行业标准汇编. 2019. 综合分册 / 农业标准出版分社编. —北京: 中国农业出版社, 2019. 1

(中国农业标准经典收藏系列)

ISBN 978-7-109-24892-2

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 256810 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码 100125)

责任编辑 刘 伟 冀 刚

北京中石油彩色印刷有限责任公司印刷 新华书店北京发行所发行

2019 年 1 月第 1 版 2019 年 1 月北京第 1 次印刷

开本: 880mm×1230mm 1/16 印张: 32.25

字数: 1 200 千字

定价: 300.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

主 编：刘 伟

副 主 编：冀 刚

编写人员（按姓氏笔画排序）：

刘 伟 杨桂华 杨晓改

廖 宁 冀 刚

# 出版说明

自2010年以来,农业标准出版分社陆续推出了《中国农业标准经典收藏系列》,将2004—2016年由我社出版的3900多项标准汇编成册,得到了广大读者的一致好评。无论从阅读方式还是从参考使用上,都给读者带来了很大方便。为了加大农业标准的宣贯力度,扩大标准汇编本的影响,满足和方便读者的需要,我们在总结以往出版经验的基础上策划了《中国农业行业标准汇编(2019)》。

本次汇编对2017年出版的211项农业标准进行了专业细分与组合,根据专业不同分为种植业、畜牧兽医、植保、农机、综合和水产6个分册。

本书收录了绿色食品、转基因、土壤肥料、农产品加工、职业技能方面的国家标准和农业行业标准58项。并在书后附有2017年发布的5个标准公告供参考。

## 特别声明:

1. 汇编本着尊重原著的原则,除明显差错外,对标准中所涉及的有关量、符号、单位和编写体例均未做统一改动。

2. 从印制工艺的角度考虑,原标准中的彩色部分在此只给出黑白图片。

3. 本辑所收录的个别标准,由于专业交叉特性,故同时归于不同分册当中。

本书可供农业生产人员、标准管理干部和科研人员使用,也可供有关农业院校师生参考。

农业标准出版分社

2018年11月

# 目 录

## 出版说明

## 第一部分 绿色食品标准

NY/T 420—2017	绿色食品	花生及制品	3
NY/T 431—2017	绿色食品	果(蔬)酱	13
NY/T 751—2017	绿色食品	食用植物油	19
NY/T 844—2017	绿色食品	温带水果	27
NY/T 897—2017	绿色食品	黄酒	33
NY/T 1042—2017	绿色食品	坚果	39
NY/T 1323—2017	绿色食品	固体饮料	45
NY/T 1329—2017	绿色食品	海水贝	55
NY/T 1508—2017	绿色食品	果酒	63
NY/T 1509—2017	绿色食品	芝麻及其制品	71
NY/T 1513—2017	绿色食品	畜禽可食用副产品	79
NY/T 1885—2017	绿色食品	米酒	87
NY/T 1889—2017	绿色食品	烘炒食品	95

## 第二部分 转基因类标准

农业部 2630 号公告—1—2017	农业转基因生物安全管理术语	103
农业部 2630 号公告—2—2017	转基因植物及其产品成分检测 耐除草剂油菜 73496 及其衍生品种定性 PCR 方法	121
农业部 2630 号公告—3—2017	转基因植物及其产品成分检测 抗虫水稻 T1c-19 及其衍生品种定性 PCR 方法	131
农业部 2630 号公告—4—2017	转基因植物及其产品成分检测 抗虫玉米 5307 及其衍生品种定性 PCR 方法	139
农业部 2630 号公告—5—2017	转基因植物及其产品成分检测 耐除草剂大豆 DAS-68416-4 及其衍生品种定性 PCR 方法	147
农业部 2630 号公告—6—2017	转基因植物及其产品成分检测 耐除草剂玉米 MON87427 及其衍生品种定性 PCR 方法	155
农业部 2630 号公告—7—2017	转基因植物及其产品成分检测 抗虫耐除草剂玉米 4114 及其衍生品种定性 PCR 方法	163
农业部 2630 号公告—8—2017	转基因植物及其产品成分检测 抗虫棉花 COT102 及其衍生品种定性 PCR 方法	173
农业部 2630 号公告—9—2017	转基因植物及其产品成分检测 抗虫耐除草剂玉米 C0030.3.5 及其衍生品种定性 PCR 方法	183
农业部 2630 号公告—10—2017	转基因植物及其产品成分检测 耐除草剂玉米	

	C0010. 3. 7 及其衍生品种定性 PCR 方法 .....	191
农业部 2630 号公告—11—2017	转基因植物及其产品成分检测 耐除草剂玉米 VCO - Ø1981 - 5 及其衍生品种定性 PCR 方法 .....	199
农业部 2630 号公告—12—2017	转基因植物及其产品成分检测 外源蛋白质检测试纸 评价方法 .....	207
农业部 2630 号公告—13—2017	转基因植物及其产品成分检测 质粒 DNA 标准物质 定值技术规范 .....	213
农业部 2630 号公告—14—2017	转基因动物及其产品成分检测 人溶菌酶基因 ( <i>hLYZ</i> ) 定性 PCR 方法 .....	219
农业部 2630 号公告—15—2017	转基因植物及其产品成分检测 耐除草剂大豆 SHZD32 - 1 及其衍生品种定性 PCR 方法 .....	227
农业部 2630 号公告—16—2017	转基因生物及其产品食用安全检测 外源蛋白质与 毒性蛋白质和抗营养因子的氨基酸序列相似性生物 信息学分析方法 .....	237

### 第三部分 土壤肥料标准

NY/T 1109—2017	微生物肥料生物安全通用技术准则 .....	251
NY/T 3161—2017	有机肥料中砷、镉、铬、铅、汞、铜、锰、镍、锌、锶、钴的测定 微波消解-电感耦合等离子体质谱法 .....	267
NY/T 3162—2017	肥料中黄腐酸的测定 容量滴定法 .....	275
NY/T 3167—2017	有机肥中磺胺类药物含量的测定 液相色谱-串联质谱法 .....	281
NY/T 3174—2017	水溶肥料 海藻酸含量的测定 .....	291
NY/T 3175—2017	水溶肥料 壳聚糖含量的测定 .....	299

### 第四部分 农产品加工标准

NY/T 3082—2017	水果、蔬菜及其制品中叶绿素含量的测定 分光光度法 .....	309
NY/T 3101—2017	肉制品中红曲色素的测定 高效液相色谱法 .....	313
NY/T 3105—2017	植物油料含油量测定 近红外光谱法 .....	319
NY/T 3109—2017	植物油脂中辣椒素的测定 免疫分析法 .....	325
NY/T 3110—2017	植物油料中全谱脂肪酸的测定 气相色谱-质谱法 .....	335
NY/T 3111—2017	植物油中甾醇含量的测定 气相色谱-质谱法 .....	343
NY/T 3112—2017	植物油中异黄酮的测定 液相色谱-串联质谱法 .....	351
NY/T 3113—2017	植物油中香草酸等 6 种多酚的测定 液相色谱-串联质谱法 .....	359
NY/T 3163—2017	稻米中可溶性葡萄糖、果糖、蔗糖、棉籽糖和麦芽糖的测定 离子色谱法 .....	367
NY/T 3164—2017	黑米花色苷的测定 高效液相色谱法 .....	375
NY/T 3165—2017	红(黄)麻水溶物、果胶、半纤维素和粗纤维的测定 滤袋法 .....	381
NY/T 3166—2017	家蚕质型多角体病毒检测 实时荧光定量 PCR 法 .....	387
NY/T 3170—2017	香菇中香菇素含量的测定 气相色谱-质谱联用法 .....	395
NY/T 3173—2017	茶叶中 9, 10-蒽醌含量测定 气相色谱-串联质谱法 .....	401
NY/T 5339—2017	无公害农产品 畜禽防疫准则 .....	409
NY/T 5341—2017	无公害农产品 认定认证现场检查规范 .....	415

## 第五部分 职业技能标准

NY/T 3122—2017	水生物检疫检验员 .....	423
NY/T 3123—2017	饲料加工工 .....	433
NY/T 3124—2017	兽用原料药制造工 .....	443
NY/T 3125—2017	农村环境保护工 .....	453
NY/T 3126—2017	休闲农业服务员 .....	467
NY/T 3127—2017	农作物植保员 .....	475
NY/T 3128—2017	农村土地承包仲裁员 .....	485

## 附录

中华人民共和国农业部公告	第 2540 号 .....	495
中华人民共和国农业部公告	第 2545 号 .....	499
中华人民共和国农业部公告	第 2589 号 .....	500
中华人民共和国农业部公告	第 2622 号 .....	502
中华人民共和国农业部公告	第 2630 号 .....	506

# 第一部分

---

# 绿色食品标准



# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 420—2017  
代替 NY/T 420—2009

---

## 绿色食品 花生及制品

Green food—Peanut and its products

2017-06-12 发布

2017-10-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 420—2009《绿色食品 花生及制品》。与 NY/T 420—2009 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 增加了炒花生(果、仁)、烤花生碎、乳白花生、乳白花生碎的技术要求;
- 删除了花生类糖制品;
- 重新设置了分类,删除了裹衣花生的淀粉型、糖衣型、混合型的 3 种产品分类;
- 删除了 7 个产品术语,重新设置了术语和定义、感官要求;
- 增加了净含量、吡虫啉、克百威、丁酰肼、多菌灵、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯、溴氰菊酯、霉菌检测项目;
- 删除了无机砷、总汞、黄曲霉毒素总量、敌敌畏、乐果、杀螟硫磷、倍硫磷、涕灭威、菌落总数、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌指标;
- 修改了蛋白质、水分、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定方法。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:山东省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、山东省标准化研究院、山东标准检测技术有限公司、中国绿色食品发展中心、山东花生研究所、山东省绿色食品发展中心、山东鲁花集团有限公司、农业部食品质量监督检验测试中心(济南)。

本标准主要起草人:滕葳、李倩、甄爱华、万书波、陈兆云、张树秋、柳琪、刘建洋、刘学锋、张侨、单世华、王磊、王玉涛、滕晶、赵一民、田丽、张岭晨。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 420—2000、NY/T 420—2009。

## 绿色食品 花生及制品

### 1 范围

本标准规定了绿色食品花生及制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。  
本标准适用于绿色食品花生及制品,不适用于花生类糖制品、花生油、花生饮料和花生饼、粕。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5499 粮油检验 带壳油料纯仁率检验法
- GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1068 油用花生

NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

QB/T 1733.1 花生制品通用技术条件

SN/T 1989 进出口食品中丁酰肼残留量检测方法 气相色谱—质谱法

国家质量监督检验检疫总局令 2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

NY/T 958、NY/T 1067、NY/T 1068 和 QB/T 1733.1、QB/T 1733.3~1733.7 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**花生蛋白粉** **peanut protein flour**

花生饼粕经粉碎等处理,得到的蛋白质含量(干基)不低于48%的粉状花生制品。

#### 3.2

**花生组织蛋白** **peanut tissus protein**

脱脂花生粕或浓缩花生蛋白粉经挤压膨化,发生塑形化、组织化而获得的花生蛋白制品。

### 4 分类

#### 4.1 花生

食用花生(果、仁)、油用花生(果、仁)。

#### 4.2 花生制品

水煮花生(果、仁)、烤花生(原味烤花生、调味花生)、烤花生仁(红衣型、脱红衣型)、烤花生碎、乳白花生、乳白花生碎、炒花生仁(红衣型、脱红衣型)、炒花生果、油炸花生仁、裹衣花生、花生蛋白粉、花生组织蛋白和花生酱(纯花生酱、稳定型花生酱、复合型花生酱)。

### 5 要求

#### 5.1 环境及生产资料

##### 5.1.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的要求。生产过程中肥料的使用按照 NY/T 394 的规定执行,农药的使用按照 NY/T 393 的规定执行。

##### 5.1.2 加工原料

应符合绿色食品相关标准的要求。

##### 5.1.3 食品添加剂

应符合 NY/T 392 的要求。

#### 5.2 感官

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

序号	项目	产 品	指 标	检验方法	
1	品种	食用花生(果、仁)	同一品种,异品种花生(果、仁)≤5%	取 200 g 样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,在充足的自然光下,用目测法观察	
		油用花生(果、仁)			
		水煮花生(果、仁)			
		原味烤花生			
		调味花生			
		炒花生果			
		烤(炒)花生仁			
		乳白花生			
		油炸花生仁			
2	色泽	食用花生(果、仁)	花生果具有正常的色泽;花生仁色泽正常,子叶不变色	GB/T 5492	
		油用花生(果、仁)			
		水煮花生(果、仁)			具有煮花生果、仁的正常色泽
		烤(炒)花生仁	烤(炒)花生仁色泽均匀正常;带种皮(红衣)烤(炒)花生仁呈红棕色,不带种皮(红衣)烤(炒)花生仁呈黄褐色,色泽基本均匀		
		烤花生碎	具有产品应有的色泽,且颜色基本均匀		
		乳白花生			
		乳白花生碎			
		原味烤花生	烤花生果色泽均匀正常		
		调味花生	具有产品应有的色泽		
		油炸花生仁	脱衣油炸花生仁呈浅黄色或褐黄色,色泽基本均匀;带衣油炸花生仁呈暗红色,色泽均匀		
		裹衣花生	具有产品应有的色泽,且基本均匀		
		花生蛋白粉	乳白色或浅褐色		
		花生组织蛋白	白色、乳白色、浅黄或棕黄色		
		花生酱	纯花生酱		酱体呈金黄色至褐黄色
			稳定型花生酱		具有该产品应有的色泽
复合型花生酱					
3	气味 滋味 口感	食用花生(果、仁)	具有花生正常的气味,无异味	GB/T 5492	
		油用花生(果、仁)			
		水煮花生(果、仁)			具有其正常的气味和滋味,无异味
		烤花生仁、炒花生(果、仁)	具有浓郁纯正的烤花生香味,无焦糊味、哈喇味及其他异味		
		烤花生碎	具有产品应有的气味和滋味,无其他异味		
		乳白花生			
		乳白花生碎			
		原味烤花生	口感酥脆,具有该品种应有的香味,无生味及其他异味		
		调味花生	口感酥脆,具有产品应有的气味和滋味,无其他异味		
		油炸花生仁	具有油炸花生应有的气味和滋味,口味适中,口感酥脆,无生味、焦糊味及其他异味		
		裹衣花生	具有花生香味及品种应有的气味和滋味,无其他异味		
		花生蛋白粉	具有花生蛋白粉的正常气味和滋味,无异味		
		花生组织蛋白	具有花生滋味,无哈喇味及其他异味		
		花生酱	纯花生酱		口感细腻,无颗粒感,具有浓郁的花生香味,无焦糊味、苦涩味及其他异味
			稳定型花生酱		口感细腻,无蜡质感,具有花生香味,无焦糊味、苦涩味及其他异味
复合型花生酱	允许有颗粒感,无蜡质感,具有花生香味和该调味品花生酱应有的风味,无焦糊味、苦涩味及其他异味				

表 1 (续)

序号	项目	产 品	指 标	检验方法	
4	组织形态杂质	食用花生(果、仁)	形状匀整, 洁净, 花生果杂质 $\leq 1.0\%$ ; 花生仁杂质 $\leq 0.5\%$ , 食用花生仁饱满	取 200 g 样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上, 在充足的自然光下, 用目测法观察组织形态。杂质按 GB/T 5494 的规定检测	
		油用花生(果、仁)			
		水煮花生(果、仁)	形状匀整, 洁净, 籽仁形态完整, 颗粒饱满; 允许有少量籽仁收缩; 无未成熟粒、虫蚀粒、变质粒; 花生果杂质 $\leq 1.0\%$ ; 花生仁杂质 $\leq 0.5\%$		
		烤花生仁、炒花生(果、仁)			
		乳白花生			
		原味烤花生			
		调味花生			
		烤花生碎			大小基本均匀, 无正常视力可见外来异物
		乳白花生碎			
		油炸花生仁	呈整粒或半粒状, 颗粒大小基本均匀, 无正常视力可见外来杂质		
		裹衣花生	具有产品应有的组织形态, 无正常视力可见外来杂质		
		花生蛋白粉	粉末状, 均匀		
		花生组织蛋白	吸水性: 每 100 g 干品吸水 134 g~170 g, 吸水后呈海绵状、有弹性		
		花生酱	纯花生酱		浓稠状酱体, 允许有油脂析出, 无正常视力可见外来异物
稳定型花生酱	不流动的软膏状均匀酱体, 无明显油脂析出, 无裂纹, 无正常视力可见外来异物				
复合型花生酱	具有该产品应有的组织形态, 无正常视力可见外来异物				
5	不完善果, %	食用花生果	$\leq 5.0$	GB/T 5494	
		水煮花生果			
		原味烤花生			
		调味花生			
		炒花生果			
		油用花生果			$\leq 8.0$
6	不完善仁, %	食用花生仁	$\leq 4.0$		
		水煮花生仁			
		油炸花生仁			
		烤(炒)花生仁			
		油用花生仁			$\leq 8.0$
7	纯仁率, %	食用花生果	$\geq 67.0$		GB/T 5499
		水煮花生果			
		原味烤花生			
		调味花生			
		炒花生果			
		油用花生果		$\geq 65.0$	
8	纯质率, %	食用花生仁	$\geq 96.0$		
		油用花生仁			
9	限度	食用花生仁	变质仁 $\leq 1.0\%$ , 其中虫蚀、病斑、生霉、腐烂的籽仁 $\leq 0.5\%$	杂质及不完善果(仁): GB/T 5494; 纯仁率及纯质率: GB/T 5499	
		水煮花生仁			
		油用花生仁			
		食用花生果	异味、虫蚀、病斑、生霉、腐烂果 $\leq 0.5\%$		
		油用花生果			
		水煮花生果	生味、焦糊味仁 $\leq 0.5\%$		
		油炸花生仁			
		原味烤花生			生味、异味、虫蚀、变质仁 $\leq 0.5\%$
调味花生	异味、虫蚀、变质仁 $\leq 0.5\%$				

表 1 (续)

序号	项目	产 品	指 标	检验方法
9	限度	炒花生(果、仁)	异味、虫蚀、病斑、生霉、腐烂仁 $\leq 0.5\%$ ;炒花生仁(红衣型)脱红衣率 $\leq 5.0\%$	杂质及不完善果(仁);GB/T 5494; 纯仁率及纯质率: GB/T 5499
		烤花生仁	生味、异味、虫蚀、变质仁 $\leq 0.5\%$	
		烤花生碎	生味、异味、变质仁、病斑等 $\leq 0.5\%$	
		乳白花生碎		
		裹衣花生	不熟、过火、焦苦、哈喇味仁 $\leq 0.5\%$	

## 5.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

序 号	项 目	产 品	指 标	检验方法	
1	蛋白质 (以干基计),%	食用花生(果、仁)	$\geq 23.0$	GB 5009.5	
		炒花生(果、仁)			
		烤花生仁			
		烤花生碎			
		乳白花生碎			
		油炸花生仁			
		原味烤花生			
		调味花生			
		水煮花生(果、仁)			
		花生蛋白粉			$\geq 48.0$
		花生组织蛋白	$\geq 48.0$		
花生酱	纯花生酱	$\geq 25.0$			
	稳定型花生酱	$\geq 22.0$			
	复合型花生酱	$\geq 12.5$			
2	脂肪 <sup>a</sup> ,%	油用花生(果、仁)	$\geq 48.0$	GB/T 5512	
		花生蛋白粉	$\leq 7.0$		
		花生组织蛋白	$\leq 2.8$		
		花生酱	纯花生酱		$\geq 40.0$
			稳定型花生酱		$\geq 20.0$
3	食盐(以氯化钠计),%	调味花生[咸干花生(果、仁)]	$\leq 2.5$	GB/T 12457	
		水煮花生(果、仁)			
4	灰分 <sup>b</sup> ,%	花生蛋白粉	$\leq 5.0$	GB 5009.4	
		花生组织蛋白	$\leq 5.0$		
		花生酱	纯花生酱		$\leq 3.0$
			稳定型花生酱		$\leq 3.5$
5	酸价(以脂肪计), mg/g	食用花生(果、仁)	$\leq 3.0$	GB 5009.229	
		油用花生(果、仁)			
		炒花生(果、仁)			
		烤花生仁			
		原味烤花生			
		调味花生			
		油炸花生仁			
		花生酱			
		烤花生碎			