

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1049—2006

绿色食品 薯芋类蔬菜

Green food—Yam and taro vegetables

2006-01-26 发布

2006-04-01 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。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部蔬菜品质监督检验测试中心(广州)。

本标准主要起草人：王富华、杜应琼、肖荣英。

绿色食品 薯芋类蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品薯芋类蔬菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品马铃薯、姜、魔芋、山药、豆薯、菊芋、草食蚕、蕉芋、葛、甘薯等薯芋类蔬菜。

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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB 8868 蔬菜塑料周转箱
- GB/T 15401 水果、蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留检测方法
- NY/T 1055—2006 绿色食品 产品检验规则

3 要求

3.1 环境及生产资料

产地环境应符合 NY/T 391 的规定。生产过程中肥料使用应符合 NY/T 394 的规定。生产过程中农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。

3.2 感官

外形正常、大小均匀、色泽正常、新鲜、清洁、不干皱，无病虫害、冷害、冻害、黑心、腐烂、机械伤、发芽等。同一规格样品整齐度应 $\geq 85\%$ 。限度要求：每批样品中不符合感官品质要求的按质量计不应超过5%。

3.3 安全指标

应符合表1的规定。

表 1 安全指标

单位为毫克每千克

序 号	项 目	指 标
1	无机砷(以 As 计)	≤ 0.05
2	铅(以 Pb 计)	≤ 0.1
3	汞(以 Hg 计)	≤ 0.01
4	镉(以 Cd 计)	≤ 0.1
5	铬(以 Cr 计)	≤ 0.5
6	氟(以 F 计)	≤ 1.0
7	乙酰甲胺磷(acephate)	≤ 0.2
8	甲胺磷(methamidophos)	不得检出(≤ 0.05)
9	马拉硫磷(malathion)	≤ 0.2
10	对硫磷(parathion)	不得检出(≤ 0.01)
11	辛硫磷(phoxim)	≤ 0.05
12	杀螟硫磷(fenitrothion)	≤ 0.1
13	倍硫磷(fenthion)	≤ 0.05
14	敌百虫(trichlorphon)	≤ 0.1
15	敌敌畏(dichlorvos)	≤ 0.2
16	乐果(dimethoate)	≤ 0.2
17	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤ 0.05
18	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤ 0.2
19	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤ 0.2
20	氯菊酯(permethrin)	≤ 0.5
21	甲萘威(carbaryl)	≤ 1
22	三唑酮(triadimefon)	≤ 0.05
23	百菌清(chlorothalonil)	≤ 1
24	多菌灵(carbendazim)	≤ 0.1
25	亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)	≤ 2

注:其他有毒有害的物质指标应符合国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定。

4 试验方法

4.1 感官

取 500 g~1 000 g 样品,精确至 1 g,用目测法进行外形、大小均匀程度、色泽、新鲜、清洁、干皱,病虫害、冷害、冻害、黑心、腐烂、机械伤、发芽等项目的检测。黑心应用刀剖开检测。

4.2 限度计算

在 10 个~20 个单个样品中,称取有缺陷样品的质量,精确至 1 g,计算其占所检样品总质量的百分率。

4.3 整齐度

在同一规格样品中随机取 10 个~20 个单个样品,分别称量每个样品的质量(精确至 0.1 g),计算小于平均质量乘以(1%±10%)的样品质量总数占所检样品总质量的百分率。

4.4 安全指标

4.4.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.4.3 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.4.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.4.5 铬

按 GB/T 5009.123 的规定执行。

4.4.6 氟

按 GB/T 5009.18 的规定执行。

4.4.7 乙酰甲胺磷、甲胺磷、马拉硫磷、对硫磷、辛硫磷、杀螟硫磷、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、乐果、毒死蜱、溴氰菊酯、氯氰菊酯、氯菊酯、甲萘威、三唑酮、百菌清

按 NY/T 761 的规定执行。

4.4.8 多菌灵

按 GB/T 5009.188 的规定执行。

4.4.9 亚硝酸盐

按 GB/T 15401 的规定执行。

5 检验规则

按 NY/T 1055—2006 的规定执行。

6 标志和标签

6.1 标志

包装上应标注绿色食品标志,标注办法应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

6.2 标签

应标明产品名称、执行标准、商标、生产单位名称、详细地址、产地、净含量和包装日期等。标签上的字迹清晰、完整、准确。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 NY/T 658 的要求。包装容器应整洁、干燥、牢固、透气、美观、无污染、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等。纸箱无受潮、离层现象。箱体大小规格按产品设计,同一规格应大小一致。塑料箱应符合 GB 8868 的要求。

7.1.2 按产品的品种、规格分别包装,同一包装内的产品应摆放整齐紧密。

7.1.3 每批产品所用的包装、单位、质量应一致。

7.2 运输

装运时,做到轻装、轻卸,严防机械损伤。运输工具要清洁卫生、无污染。运输前宜进行预冷。运输时注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

7.3 贮存

7.3.1 临时贮存时,应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下,严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害的危害。存放时应堆放整齐,防止挤压等造成损伤。

7.3.2 中长期贮存时,应按品种、规格分别堆放,要保证有足够的散热间距。贮存还须防止发芽和污染。