

ICS 67.080.20  
B 31

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 747—2012  
代替 NY/T 747—2003

---

## 绿色食品 瓜类蔬菜

Green food—Gourd vegetables

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 747—2003《绿色食品 瓜类蔬菜》。与 NY/T 747—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 按照 GB/T 1.1 对标准文本格式进行修改;
- 对规范性引用文件进行了增减和修改;
- 细化瓜类蔬菜的范围,将瓜类蔬菜涉及的蔬菜在标准中列出;
- 删除术语和定义;
- 在感官指标中,细化对瓜类蔬菜的具体规定;
- 删除对营养指标的要求;
- 卫生指标较原标准有所变化,删除了砷、汞、氟、硝酸盐,增加了灭蝇胺、异菌脲、甲霜灵、腐霉利、乙烯菌核利、三唑磷、氯氟氰菊酯和吡虫啉;
- 删除试验方法,将检测方法 with 指标列表合并;
- 增加附录 A。

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:农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)、广东省农业科学院质量安全与标准研究中心、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人:杨慧、李鹏、王富华、杜应琼、王旭、万凯、孙芳芳、黄健祥。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 747—2003。

## 绿色食品 瓜类蔬菜

### 1 范围

本标准规定了绿色食品瓜类蔬菜的技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品瓜类蔬菜,包括黄瓜、冬瓜、节瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、飞碟瓜、越瓜、菜瓜、普通丝瓜、有棱丝瓜、苦瓜、癞苦瓜、瓠瓜、蛇瓜、佛手瓜等瓜类蔬菜。

### 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 19648 蔬菜和水果中500种农药及相关化学品残留量的测定方法 气相色谱—质谱法

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 761 蔬菜和水果中有機磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

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 1275 蔬菜、水果中吡虫啉残留量的测定

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 液相色谱法

NY/T 1725 蔬菜中灭蝇胺残留量的测定 高效液相色谱法

NY/T 1741 蔬菜名称和计算机编码

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 技术要求

#### 3.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 绿色食品瓜类蔬菜感官要求

品 质	检测方法
同一品种或相似品种;瓜条已充分膨大,但种皮柔嫩; 瓜条完整;无苦味;清洁、无杂物、无异常外来水分;外观 新鲜、有光泽,无萎蔫;无任何异常气味或味道;无冷害、 冻害;无病斑、腐烂或变质产品;无虫害及其所造成的损 伤;具有该品种特有的颜色,光泽好;瓜条直	品种特征、色泽、新鲜、清洁、腐烂、冻害、病虫害 及机械伤等外观特征,用目测法鉴定; 异味用嗅的方法鉴定;病虫害症状不明显而有怀疑者,应用刀剖开检测