

ICS 67.080.20
B 31

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 655—2012
代替 NY/T 655—2002

绿色食品 茄果类蔬菜

Green food—Solanaceous fruits

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 655—2002《绿色食品 茄果类蔬菜》。与 NY/T 655—2002 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;
- 细化茄果类蔬菜的范围,将茄果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,细化对茄果类蔬菜的具体规定;
- 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、敌百虫,增加了乙烯菌核利、腐霉利、氯氟菊酯、氟氰戊菊酯、联苯菊酯、甲萘威、吡虫啉和异菌脲;
- 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。

本标准主要起草人:何舞、王富华、邓义才、赵沛华、耿安静、杨慧。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 655—2002。

绿色食品 茄果类蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品茄果类蔬菜的技术要求、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茄果类蔬菜,包括番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、香瓜茄、树番茄、少花龙葵等茄果类蔬菜。

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 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱

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 蔬菜和水果中有机磷、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 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 绿色食品茄果类蔬菜感官指标

品 质		检测方法
番茄	同一品种或相似品种;完好,无腐烂、变质;外观新鲜,清洁,无异物;无畸形果、裂果、空洞果;无虫及病虫导致的损伤;无冻害;无异味;外观一致,果型圆润;成熟适度、一致;色泽均匀,表皮光洁,果腔充实,果实坚实,富有弹性;无损伤、无裂口、无疤痕	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
辣椒	同一品种或相似品种;新鲜;果面清洁、无杂质;无虫及病虫造成的损伤;无异味;外观一致;果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色,色泽一致;质地脆嫩;无冷害、冻害、灼伤及机械损伤,无腐烂	