

莼菜生产技术规程

Technical regulations for production of *Brasenia Schreberi*

地方标准信息服务平台

2020 - 09 - 04 发布

2020 - 12 - 01 实施

重庆市市场监督管理局 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DB50/T 221—2006《莼菜生产技术规程》。与DB50/T 221—2006相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了标准的范围，增加了“保鲜加工”；
- 更新了规范性引用文件，增加了标准的术语和定义；
- 修改了海拔适宜范围，更新了产地环境应符合的规定；
- 增加了“莼菜田建设”的具体内容；
- 将原标准的“品种、种茎的选择”改为“品种及种苗”；
- 将原标准的“整地”改为“整田”；
- 将原标准的“插栽”改为“定植”；
- 将原标准的“施肥”“水位管理”改为“肥水管理”；
- 修改了“病虫草害防治”“采收”的具体内容；
- 增加了“保鲜加工”的具体内容。

本标准由石柱土家族自治县农业农村委员会提出。

本标准由重庆市农业农村委员会归口。

本标准起草单位：石柱土家族自治县农业农村委员会，重庆市农业科学院。

本标准主要起草人：邹敏、李燕、付婷婷、曾婷婷、张登忠、刘严、陈纯亮、张洪明、柯剑鸿、范德清、赵春雁、周珊珊、王永清、田时炳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB50/T 221—2006

地方标准信息服务平台

莼菜生产技术规程

1 范围

本标准规定了莼菜生产的产地环境条件、莼菜田建设、生产技术、保鲜加工。
本标准适用于莼菜产地选择、生产及保鲜加工。

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，仅所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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB 38400 肥料中有毒有害物质的限量要求

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY 525 有机肥料

NY/T 701 莼菜

3 术语与定义

NY/T 701界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了NY/T 701中的某些术语和定义。

3.1

莼菜 *Brasenia schreberi*

莼菜属睡莲科（*Nymphaeaceae*）莼属（*Brasenia*）的多年生水生宿根草本植物，以嫩梢、初生卷叶及附着的透明胶质为食用部分。

3.2

胶质 colloid

莼菜生长过程中形成附着在莼菜嫩梢及茎叶表面的透明胶状物。

[NY/T 701, 定义3.1]

3.3