

ICS 67.080.20
X 26

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1071—2006

洋 葱

Onion



061030000037

2006-07-10 发布

2006-10-01 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并归口。

本标准由山东省昌乐县农业局负责起草。

本标准主要起草人：侯月峰、李文东、冯春玲、滕祖坤。

洋 葱

1 范围

本标准规定了洋葱的质量要求、检验方法、检验规则及标识、包装、运输、贮存。
本标准适用于新鲜普通洋葱的收购、销售,不适用于分蘖洋葱和顶球洋葱。

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 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜,水果卫生标准的分析方法
- GB 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 8858—1988 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法
- GB/T 12295—1990 水果、蔬菜制品可溶性固形物含量的测定——折射仪法
- GB 14875 食品中辛硫磷农药残留量的测定方法
- GB 14876 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
- GB 14877 食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定方法
- GB 14878 食品中百菌清残留量的测定方法
- GB/T 14929.2 花生仁,棉籽油,花生油中涕灭威残留量测定方法
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯,氰戊菊酯,溴氰菊酯残留量测定方法
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- GB/T 14973 食品中粉锈宁残留量的测定方法
- GB/T 17331 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 17332 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 17333 食品中除虫脲残留量的测定
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

普通洋葱 ordinary onion

每株形成一个肥大的鳞茎。

3.2

分蘖洋葱 tiller onion

每株形成多个鳞茎,大小不规则。

3.3

顶球洋葱 terminal onion

在花茎上形成多个气生鳞茎,而植株鳞茎不膨大。

3.4

横径 transverse diameter

指鳞茎最大横切面的直径。

3.5

横径差异 differenxe of transverse diameter

最大横径与最小横径的差。

3.6

鳞茎指数 bulb index

鳞茎指数 = 鳞茎纵径/鳞茎横径

3.7

鳞茎指数差别 difference of bulb index

最大鳞茎指数与最小鳞茎指数的差。

3.8

病虫害 disease and insect pests spots

指鳞茎受病、虫侵害后造成的斑痕。

3.9

软腐 soft rotten

鳞茎因受病菌侵染而引起的腐烂变软。

3.10

干物质含量 dry matter quantity content

鳞茎在 70℃~75℃下烘干,达到恒重后的重量占鲜鳞茎的百分率。

3.11

可溶性固形物含量 dissolve solid quantity content

指鳞茎中所含能溶于水的糖类、有机酸、维生素、可溶性蛋白、色素、矿物质、辣味素等的浓度。

4 分级

按鳞茎的横径大小分成 S 级、M 级、L 级、2L 级。

4.1 S 级

横径小于 7 cm(不包括 7 cm)的鳞茎。

4.2 M 级

横径为 7 cm~8 cm(不包括 8 cm)的鳞茎。

4.3 L 级

横径为 8 cm~9 cm(不包括 9 cm)的鳞茎。

4.4 2L 级

横径大于等于 9 cm 的鳞茎。

5 质量要求

5.1 感官指标

洋葱感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感观指标

项 目	一 等	二 等	三 等
基本要求	鳞茎紧实、整修良好、无开裂、无病虫斑、无嫩芽、干燥、无软腐、新鲜洁净、无异味		
外观要求	形状一致(鳞茎指数差别<5%),色泽正常,表面光滑,大小均匀一致,横径差异小于3%	形状相似(鳞茎指数差别<10%),色泽正常,表面较光滑,大小较均匀,横径差异小于5%	形状相似(鳞茎指数差别<10%),色泽正常,横径差异小于10%
不合格限度以重量计(%)	每批样品不合格率不超过5%,其中不得有机械损伤,不得有病虫斑,无软腐	每批样品不合格率不超过10%,其中不得有机械损伤,病虫斑不得超过2%,无软腐	每批样品不合格率不超过15%,其中机械损伤不超过1%,病虫斑不得超过3%,软腐不得超过1%

5.2 理化指标

本标准中理化指标暂不作为分级指标,只列出有关指标进行参考。

5.2.1 可溶性固形物含量:一般在8%~11%。

5.2.2 干物质含量:一般在10%~12%。

5.3 安全指标

5.3.1 重金属及有害物质限量

应符合表 2 的规定。

表 2 重金属及有害物质限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标
铬(以 Cr 计)	≤0.5
镉(以 Cd 计)	≤0.05
汞(以 Hg 计)	≤0.01
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤0.2
氟(以 F 计)	≤1.0
亚硝酸盐(NaNO ₂)	≤4.0
硝酸盐	≤1 200

5.3.2 农药最大残留限量

应符合表 3 规定。

表 3 农药最大残留限量

单位为毫克每千克

通用名称	英文名称	最高残留限量
甲胺磷	methamidophos	不得检出
久效磷	monocrotoph	不得检出
氧化乐果	omethoat	不得检出

表 3 (续)

通用名称	英文名称	最高残留限量
克百威	carbofura	不得检出
涕灭威	aldicarb	不得检出
敌敌畏	dichlorvo	0.2
乐果	dimethoat	1.0
辛硫磷	phoxim	0.05
敌百虫	trichlorphon	0.1
毒死蜱	chlorpyrifos	1.0
抗蚜威	pirimicarb	1.0
溴氰菊酯	deltamethrin	0.5
氯氰菊酯	cypermethrin	1.0
顺式氯氰菊酯	alphacyperme	1.0
联苯菊酯	biphenthrin	0.5
三氟氯氰菊酯	cyhalothrin	0.2
顺式氰戊菊酯	esfenvaerate	2.0
甲氰菊酯	fenpropathrin	0.5
三唑酮	triadimefon	0.2
多菌灵	carbendazim	0.5
百菌清	chlorothalonilDanconil	1.0
除虫脲	diflubenzuron	20.0

注:未列项目的农药残留限量标准各地区根据本地实际情况按有关规定执行。

6 检验规则与检验方法

6.1 检验规则

6.1.1 组批

同产地、同品种、同等级的洋葱作为一个检验批次。

6.1.2 洋葱分级包装时必须分产地、品种、规格等级,按规定定量包装,写明件数和重量。报验单填写的项目应和实物完全相符。凡货单不符、品种等级混淆不清、包装不合格或残损者,应由售方整理后再进行抽样。

6.2 检验方法

6.2.1 抽样

按 GB 8855 的有关规定执行。

6.2.2 逐件称量抽取的样品,每件重量应与包装外标识的重量相符。

6.2.3 打开样品包装,取出洋葱放在检验台上,逐个进行检验。

6.2.4 感官指标检验

6.2.4.1 鳞茎紧实度用手握、按等方法进行检验。

6.2.4.2 整修情况、有无机械伤、开裂、病虫斑、嫩芽、软腐及是否干燥、洁净等指标用目测。

6.2.4.3 有无异味用鼻闻检测。

- 6.2.4.4 形状是否一致,用卡尺测量计算鳞茎指数来衡量。
- 6.2.4.5 色泽是否均匀用目测。
- 6.2.4.6 横径大小用卡级板检测。
- 6.2.4.7 每批洋葱抽样检验时,对不符合所属等级标准的洋葱作各项记录。

单项不合格率按式(1)计算:

$$w = \frac{g}{G} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- w —— 单项不合格率;
- g —— 单项不合格洋葱重量;
- G —— 检验批次总洋葱重量。

单项不合格率之和即为每批样品不合格率。

6.2.5 理化指标检验

6.2.5.1 可溶性固形物含量:按照 GB/T 12295—1990 中有关规定执行。

6.2.5.2 干物质含量:按 GB/T 8858—1988 中有关规定执行。

6.2.6 安全指标检验

6.2.6.1 重金属及有害物质的测定

6.2.6.1.1 铬的测定按 GB/T 14962 的规定执行。

6.2.6.1.2 镉的测定按 GB/T 5009.15 的规定执行。

6.2.6.1.3 汞的测定按 GB/T 5009.17 的规定执行。

6.2.6.1.4 砷的测定按 GB/T 5009.11 的规定执行。

6.2.6.1.5 铅的测定按 GB/T 5009.12 的规定执行。

6.2.6.1.6 氟的测定按 GB/T 5009.18 的规定执行。

6.2.6.1.7 硝酸盐及亚硝酸盐的测定:按 GB/T 5009.33 的规定执行。

6.2.6.2 农药残留量的测定

6.2.6.2.1 色谱测定法

6.2.6.2.1.1 久效磷、氧化乐果、敌敌畏、乐果、敌百虫的测定按 GB/T 5009.20 的规定执行。

6.2.6.2.1.2 甲胺磷的测定按 GB 14876 的规定执行。

6.2.6.2.1.3 辛硫磷的测定按 GB 14875 的规定执行。

6.2.6.2.1.4 毒死蜱的测定按 GB/T 17331 的规定执行。

6.2.6.2.1.5 涕灭威的测定按 GB/T 14929.2 的规定执行。

6.2.6.2.1.6 克百威、抗蚜威的测定按 GB 14877 的规定执行。

6.2.6.2.1.7 顺式氯氰菊酯、顺式氰戊菊酯的测定按 GB/T 14929.4 的规定执行。

6.2.6.2.1.8 溴氰菊酯、氯氰菊酯、联苯菊酯、甲氰菊酯、三氟氯氰菊酯的测定按 GB/T 17332 的规定执行。

6.2.6.2.1.9 三唑酮的测定按 GB/T 14973 的规定执行。

6.2.6.2.1.10 多菌灵的测定按 GB/T 5009.38 的规定执行。

6.2.6.2.1.11 百菌清的测定按 GB 14878 的规定执行。

6.2.6.2.1.12 除虫脲的测定按 GB/T 17333 的规定执行。

6.2.6.2.2 简易测定法(酶抑制法)

有机磷或氨基甲酸酯类农药对乙酰胆碱酯酶等的活性具有抑制作用,通过测定乙酰胆碱酯酶的活性被抑制的程度,比较不同样品与乙酰胆碱酯酶作用后的显色反应,确定被测样品中的农药残留情况。

7 包装、标识、运输、贮存

7.1 包装、标识

按 SB/T 10158 有关规定执行。

7.2 运输

7.2.1 洋葱收获后就地晾晒 2 d,运到临时贮存处避雨、风干,或整修良好,及时包装运输。

7.2.2 装运时,做到轻装轻卸,严防机械损伤,运输工具清洁、卫生、无污染,不与有毒、有害物品混运。

7.2.3 运输条件:防雨淋、防日晒、防污染、注意通风。

7.3 贮存

7.3.1 临时贮存须在阴凉、通风、清洁、卫生的遮荫条件下进行,严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害的损伤。

7.3.2 冷库贮存

用人工冷藏温度要求在 0℃~2℃,以入库前贮藏环境的温度作入库后变温的起点,一般按每天下降 0.5℃ 的速度逐步进行降温。相应的空气湿度为 70%~80%。将收获洋葱去根去叶鞘,晾晒 5 d~7 d,使表皮干燥,码放 5 层~8 层。在温度较高时(5℃ 以上)要定期倒垛,以便通风。

7.3.3 气调贮存

密闭条件下,将氧气控制在 1%~3%,二氧化碳控制在 5%~10%。

中华人民共和国
农业行业标准
洋 葱

NY/T 1071—2006

* * *

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: 100026 网址: www.ccap.com.cn)

中国农业出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7千字

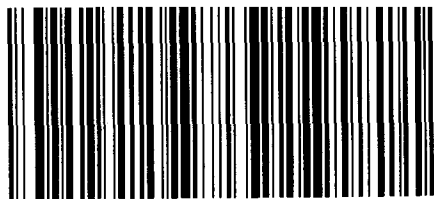
2006年9月第1版 2006年9月北京第1次印刷

书号: 16109·969 印数: 1~500册

定价: 10.00元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



NY/T 1071-2006