

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5024—2001

无公害食品 芒果

2001-09-03 发布

2001-10-01 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。

本标准起草单位：农业部热带农产品质量监督检验测试中心、广东省农业厅种植业管理处。

本标准主要起草人：吴莉宇、贺利民、徐志、彭黎旭、曾莲、冯信平。

无公害食品 芒果

1 范围

本标准规定了无公害食品芒果的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输等。

本标准适用于无公害食品芒果的收购与销售。

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 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- 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 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- 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 14928.7—1994 稻谷中呋喃丹最大残留限量标准
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法
- GB/T 14962 食品中铬测定方法
- GB/T 15034 芒果 贮藏导则
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

后熟 **afterripening**

芒果在采收后会继续发育,完成成熟的过程。

3.2

果形完整 **whole**

果实具有该品种特有的形状特征。

3.3

冷害 **cold injury**

芒果果实在低于 4℃~5℃时发生的代谢混乱,变色变味,出现凹陷性病斑等等果实品质下降的现象。

3.4

冻害 freezing injury

果实在低于其冻结温度的条件下发生的病害。

3.5

异常外部水分 abnormal external moisture

果实经雨淋或用水冲洗后表面残留的水分;或果实从冷库或冷藏车中取出,由于温差而形成的冷凝水。

4 要求

4.1 基本要求

芒果符合下列要求:

- 果形完整、端正,无裂果;
- 有一定的硬度,未软化;
- 新鲜,着色良好,有光泽;
- 无变质、腐烂果;
- 清洁,基本不含可见异物;
- 无坏死组织;
- 无明显的机械伤;
- 基本无虫害、病害;
- 无冷害、冻害;
- 无异常的外部水分,冷藏取出后无收缩;
- 无异常气味和味道;
- 发育充分,有适当的成熟度;
- 果柄切口平滑,其长度不超过 1.2 cm。

每批样品中不符合基本要求的芒果按质量计不得超过 6%。

根据不同品种的特点,采摘后,经过后熟能达到合适的成熟度,能适应运输和处理。

4.2 安全卫生指标

无公害食品芒果安全卫生指标见表 1。

表 1 无公害食品芒果安全卫生指标

项 目	指 标 mg/kg
汞(以 Hg 计)	≤0.01
氟(以 F 计)	≤0.5
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤0.2
铜(以 Cu 计)	≤10
镉(以 Cd 计)	≤0.03
铬(以 Cr 计)	≤0.5
六六六(BHC)	≤0.2

表 1(续表)

项 目	指 标 mg/kg
滴滴涕(DDT)	≤0.1
溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.1
氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤2.0
氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.5
敌百虫(trichlorphon)	≤0.1
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
乐果(dimethoate)	≤1.0
倍硫磷(fenthion)	≤0.05
克百威 ^a (carbofuran)	不得检出
马拉硫磷(malathion)	不得检出
对硫磷(parathion)	不得检出
甲胺磷(methamidophos)	不得检出
甲拌磷(phorate)	不得检出

^a 克百威为 GB 14928.7—1994 中呋喃丹的通用名。

5 试验方法

5.1 基本要求

将样本置于自然光下,通过感官检验外观、气味等,对不符合基本要求的样品做各项记录。如果一个样品同时出现多种缺陷,选择一种主要的缺陷,按一个缺陷计。不合格品的百分率按式(1)计算,结果保留一位小数。

$$X = M_1/M_2 \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X ——单项不合格百分率,单位为百分率(%);

M_1 ——单项不合格品的质量,单位为千克(kg);

M_2 ——检验样本的质量,单位为千克(kg)。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格百分率。

5.2 卫生检验

5.2.1 试样制备

取样品 8 个~10 个,用水洗净,擦干,切开,取可食部分约 500 g 备用。

5.2.2 测定方法

5.2.2.1 汞的测定

按照 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.2.2 氟的测定

按照 GB/T 5009.18 规定执行。

5.2.2.3 砷的测定

按照 GB/T 5009.11 规定执行。

NY 5024—2001

5.2.2.4 铅的测定

按照 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.2.5 铜的测定

按照 GB/T 5009.13 规定执行。

5.2.2.6 镉的测定

按照 GB/T 5009.15 规定执行。

5.2.2.7 铬的测定

按照 GB/T 14962 规定执行。

5.2.2.8 甲胺磷的测定

按照 GB 14876 规定执行。

5.2.2.9 克百威的测定

按照 GB 14877 规定执行。

5.2.2.10 溴氰菊酯、氰戊菊酯的测定

按照 GB/T 14929.4 规定执行。

5.2.2.11 氯氰菊酯、氟氰菊酯、六六六、滴滴涕的测定

按照 GB/T 17332 规定执行。

5.2.2.12 敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷、甲拌磷、敌百虫、倍硫磷的测定

按照 GB/T 5009.20 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同品种、同等级、同一批收购的芒果作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 规定执行。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 申请无公害食品标志或无公害食品年度抽查检验;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括基本要求、包装、标志,检验合格并附合格证方可交收。

6.5 判定规则

6.5.1 按本标准进行检验,组批中不符合基本要求的果实总不合格品百分率不超过 6%,且安全卫生指标合格,则该批产品判为合格。本条款在做交收检验时卫生指标不做要求。

6.5.2 安全卫生指标有一项不合格,应加倍抽样复验,如仍不合格,则该批产品判为不合格。标志不合格或不符合基本要求的总不合格品百分率超过 6%,则该批产品判为不合格,并不复验。

7 标志

按照 GB 7718 规定执行,包装上应有无公害食品专用标志。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 一致性

同一包装容器内的芒果产地、品种一样,质量和大小均一。包装内可见部分的果实应和不可见部分的果实相一致。

8.1.2 包装容器

包装容器应符合质量、卫生、透气性和强度要求,保证芒果适宜处理、运输和贮藏。包装(或散装)容器要求不能有异物和异味,不会对产品造成污染。

8.2 贮存和运输

8.2.1 运输

8.2.1.1 短距离运输可用卡车等一般的运输工具;长距离运输要求有调温、调湿、调气设备的集装箱运输。

8.2.1.2 运输工具通风良好,卫生条件良好,无毒、无不良气味。

8.2.1.3 严禁与有毒有害物质混运。

8.2.2 贮存

按照 GB/T 15034 规定执行。
