

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 583—2002

---

## 结球甘蓝

Cabbage

2002-11-05 发布

2002-12-20 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：中国农业科学院蔬菜花卉研究所、农业部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)。

本标准主要起草人：刘玉梅、刘肃、王晓武、方智远、庄木、简元才。

# 结球甘蓝

## 1 范围

本标准规定了结球甘蓝的质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于普通结球甘蓝。

## 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 5009.17 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 6194 水果、蔬菜可溶性糖测定法
- GB/T 6195 水果、蔬菜维生素C含量测定法(2,6-二氯酚测定法)
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱
- GB/T 10469 水果、蔬菜粗纤维的测定方法
- 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 16335 食品中亚胺硫磷残留量的测定方法
- 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
- NY/T 578—2002 黄瓜

## 3 术语和定义

NY/T 578—2002 中 3.1~3.12 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**结球紧实度** **solidity of head**

叶球成熟时的紧实程度。

### 3.2

**整修** **trimming**

去掉叶球外层不可食用的茎、叶。

### 3.3

**烧心** **dry rot of interior head**

叶球内层叶片因生理或病害、环境等因素所造成的干枯或湿腐现象。

## 3.4

**裂球 burst**

叶球因成熟过度、侧芽萌发或抽薹而裂开。

## 3.5

**抽薹 bolting**

叶球内出现明显影响商品品质的花薹。

## 3.6

**牛心型(尖球型) pointer head**

叶球高度大于宽度,叶球底部宽,顶部显尖形。

## 3.7

**圆球型 round head**

叶球宽度和高度相近的球形。

## 3.8

**扁球型 flat head**

叶球宽度明显大于高度,顶部扁平。

## 4 要求

## 4.1 等级规格

结球甘蓝按其品质分为一等品、二等品和三等品三个等级,每个等级按叶球类型和叶球大小分为12种规格。各等级规格应符合表1的规定。

表1 甘蓝叶球等级规格

项 目		等 级		
		一等品	二等品	三等品
品 质 要 求	品种	同一品种	同一品种	相似品种
	结球紧实度	叶球紧实,手压感硬实,叶球底部空隙小	叶球较紧实,手压感较硬实,叶球底部空隙较大	叶球较松,手压感不够硬实,叶球底部空隙较大
	整修	外短缩茎长度 $\leq 2$ cm	外短缩茎长度 $\leq 2$ cm	外短缩茎长度 $\leq 2$ cm
	色泽	正常	正常	正常
	新鲜	表面有光泽,不脱水,无皱缩,质地脆嫩	表面有光泽,不脱水,无皱缩,质地较脆嫩	表面稍有光泽,稍有脱水,稍有皱缩,质地较脆嫩
	整齐度/(%)	$\geq 85$	$\geq 80$	$\geq 75$
	清洁	清洁		
	病虫害	无	不明显	不严重
	机械损伤	无	不明显	不严重
	裂球	无	无	不明显
	异味	无		
	冷害和冻害	无		
腐烂	无			
抽薹、烧心	无			

表 1(续)

项 目		等 级			
		一等品	二等品	三等品	
规格	牛 心 型	特大球/g	单球质量 $\geq$ 1 500		
		大球/g	800 $\leq$ 单球质量 $<$ 1 500		
		中球/g	500 $\leq$ 单球质量 $<$ 800		
		小球/g	单球质量 $<$ 500		
	扁 圆 型	特大球/g	单球质量 $\geq$ 3 000		
		大球/g	2 000 $\leq$ 单球质量 $<$ 3 000		
		中球/g	1 200 $\leq$ 单球质量 $<$ 2 000		
		小球/g	单球质量 $<$ 1 200		
	圆 型	特大球/g	单球质量 $\geq$ 2 000		
		大球/g	1 500 $\leq$ 单球质量 $<$ 2 000		
		中球/g	700 $\leq$ 单球质量 $<$ 1 500		
		小球/g	单球质量 $<$ 700		
限 度		每批样品中品质要求总不合格率不应超过 5%，不合格部分应达到二等品标准	每批样品中品质要求总不合格率不应超过 10%，不合格部分应达到三等标准	每批样品中品质要求总不合格率不应超过 15%	
注：病虫害、烧心、冻害为主要缺陷。					

## 4.2 营养

营养指标应符合下列要求。

4.2.1 维生素 C $\geq$ 20 mg/100 g。

4.2.2 粗纤维 $\leq$ 1.3%。

4.2.3 总糖 $\geq$ 2.2%。

## 4.3 卫生

卫生指标应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

序 号	项 目	指标/(mg/kg)
1	六六六(BHC)	$\leq$ 0.2
2	滴滴涕(DDT)	$\leq$ 0.1
3	乐果(dimethoate)	$\leq$ 1
4	乙酰甲胺磷(acephate)	$\leq$ 0.2
5	敌敌畏(dichlorvos)	$\leq$ 0.2
6	毒死蜱(chlorpyrifos)	$\leq$ 1
7	敌百虫(trichlorfon)	$\leq$ 0.1
8	亚胺硫磷(phosmet)	$\leq$ 0.5
9	氰菊酯(cypermethrin)	$\leq$ 1
10	溴氰菊酯(deltamethrin)	$\leq$ 0.5

表 2(续)

序号	项 目	指标/(mg/kg)
11	氰戊菊酯(deltamethrin)	≤0.5
12	抗蚜威(pirimicarb)	≤1
13	百菌清(chlorothalonil)	≤1
14	砷(以 As 计)	≤0.5
15	铅(以 Pb 计)	≤0.2
16	汞(以 Hg 计)	≤0.01
17	氟(以 F 计)	≤1
注 1: 出口产品按进口国的要求检测。		
注 2: 根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高毒农药不得在蔬菜生产中使用。		

## 5 试验方法

### 5.1 等级规格的检测

#### 5.1.1 外观指标的检测

外观指标包括品种特征、叶球形状、整修、色泽、新鲜、清洁、裂球、腐烂、冷害、冻害、病虫害和机械伤等,用目测法鉴定。

病虫害症状不明显而有怀疑者,用刀剖开检验。

#### 5.1.2 烧心、抽薹

用刀沿叶球中线纵向剖开后目测。

#### 5.1.3 整齐度

测量样品单个叶球的纵径和横径。以叶球横径平均值乘以“ $1 \pm 15\%$ ”,纵径的平均值乘以“ $1 \pm 15\%$ ”衡量。

#### 5.1.4 结球紧实度

用手压感的紧密程度检测。

#### 5.1.5 异味

用嗅的方法检测。

### 5.2 营养指标的检测

#### 5.2.1 维生素 C

按 GB/T 6195 规定执行。

#### 5.2.2 粗纤维

按 GB/T 10469 规定执行。

#### 5.2.3 总糖

按 GB/T 6194 规定执行。

### 5.3 卫生指标的检测

#### 5.3.1 六六六、滴滴涕、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氰戊菊酯

按 GB/T 17332 规定执行。

#### 5.3.2 乙酰甲胺磷、毒死蜱

按 GB/T 17331 规定执行。

#### 5.3.3 乐果、敌敌畏、敌百虫

按 GB/T 5009.20 规定执行。

#### 5.3.4 亚胺硫磷

按 GB/T 16335 规定执行。

#### 5.3.5 抗蚜威

按 GB 14877 规定执行。

#### 5.3.6 百菌清

按 GB 14878 规定执行。

#### 5.3.7 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 5.3.8 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

#### 5.3.9 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

#### 5.3.10 氟

按 GB/T 5009.18 规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验分类

##### 6.1.1 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进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- 前后两次抽样检验结果差异较大;
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

##### 6.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括等级规格、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

#### 6.2 组批规则

同产地、同规格、同时收购的结球甘蓝作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的结球甘蓝作为一个检验批次。农贸市场和超市相同进货渠道的结球甘蓝作为一个检验批次。

#### 6.3 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报验单填写的项目应与实货相符,凡与实货单不符,品种、等级、规格混淆不清,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

#### 6.4 包装检验

按第 8 章的规定进行。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 每批受检抽样检验时,对不符合品质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,按一个残次品计算。不合格品的百分率按式(1)计算,计算结果精确到小数点后一位。

$$X = m_1/m_2 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X$ ——单项不合格百分率, %;

$m_1$ ——单项不合格品的质量,单位为千克(kg);

$m_2$ ——检验批次样本的质量,单位为千克(kg)。

各单项不合格百分率之和即为总不合格百分率。

6.5.2 限度范围:每批受检样品不合格率按其所检单位(如每箱、每袋)的平均值计算,总的不应超过该等级规定范围。

如同一批次某件样品不合格百分率超过规定的限度时,为避免不合格率变异幅度太大,规定如下:

——规定限度总计不超过5%者,则任何包装不合格百分率的上限不应超过10%;

——规定限度总计不超过10%者,则任何包装不合格百分率的上限不应超过15%;

——规定限度总计不超过15%者,则任何包装不合格百分率的上限不应超过20%;

——如超过以上规定的,按降级或等外品处理。

6.5.3 卫生指标有一项不合格,或检出蔬菜上禁用的农药,该批次产品为不合格。

6.5.4 复验:该批次样本标志、包装、净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复验一次。外观和卫生指标检测不合格不进行复验。

## 7 标志

包装上应标明产品名称、产品的标准编号、商标、生产单位名称、详细地址、产地、等级、规格、净含量和包装日期等,标志上的字迹应清楚、完整、准确。

## 8 包装、运输、贮存

### 8.1 包装

8.1.1 用于装甘蓝叶球的包装容器如塑料箱、纸箱等应按叶球的大小规格设计,同一规格应大小基本一致,整洁、干燥、牢固、透气、美观、无污染、无异味,内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等,纸箱无受潮、离层现象。塑料箱应符合GB/T 8868的要求。

8.1.2 应按叶球的等级、规格分别包装,同一包装内叶球需摆放整齐紧密。

8.1.3 每批叶球所用的包装、单位净含量应一致,每件包装净含量不应超过20 kg。

8.1.4 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量不应低于包装外标志的净含量。根据整齐度计算的结果,确定所抽取样品的规格,并检查与包装外所示的规格是否一致。

### 8.2 运输

运输前宜进行预冷。运输过程中适宜的温度为1℃~4℃,相对湿度85%~90%。运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

### 8.3 贮存

8.3.1 贮存时应按品种、等级、规格分别贮存。

8.3.2 贮存叶球适宜温度在1℃~3℃,空气相对湿度保持在90%~95%,库内堆码应保证气流均匀流通。