

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 582—2002

莴 苣

Lettuce

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：全国农业技术推广服务中心，北京市农林科学院蔬菜研究中心。

本标准主要起草人：李武、张真和、高丽朴、陈应志、刘玲、李建伟。

莴 苣

1 范围

本标准规定了莴苣的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于脆叶型结球莴苣。

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。凡是不注明日期的引用文件，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 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- 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 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 15401 水果、蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定
- 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 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

结球 heading

叶球具有本品种特征，结球基本正常、叶球无开裂、无畸形球。

3.2

脆嫩 fragile

叶片质地脆嫩，无过熟老化。

3.3

萎蔫 wilting

由于失水而使外叶失去原有挺拔的形态。

3.4

抽薹 sprouting

短缩茎明显伸长。

3.5

灼伤 sun burn

由于阳光强烈照射所造成的伤害。

4 要求

4.1 等级划分

茼蒿按其品质分为一等品、二等品和三等品,各等级应符合表1的规定。

表1 茼蒿等级规格

项 目		等 级		
		一等品	二等品	三等品
品质要求	质量/g	>500	350~500	>200
	品种	同一品种	同一品种	相似品种
	结球	紧实	较紧实	正常
	抽薹/cm	无		<2
	萎蔫	无		轻微
	机械伤	无		轻微
	色泽	正常		
	脆嫩	符合要求		
	整修	符合整修要求		
	冻害	无		
	病虫害	无		
	黄化	无		
	异味	无		
腐烂	无			
灼伤	无			
注:黄化、异味和腐烂为主要缺陷。				

4.2 卫生指标

卫生要求应符合表2的规定。

表2 茼蒿卫生指标

序 号	项 目	指 标/(mg/kg)
1	六六六(BHC)	≤0.2
2	滴滴涕(DDT)	≤0.1
3	乙酰甲胺磷(acephate)	≤0.2
4	敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
5	乐果(dimethoate)	≤1
6	辛硫磷(phoxim)	≤0.05

表 2 (续)

序 号	项 目	指 标/(mg/kg)
7	抗蚜威(pirimicarb)	≤1
8	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.2
9	氟戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2
10	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤1
11	百菌清(chlorothalonil)	≤1
12	多菌灵(carbendazim)	≤0.5
13	砷(以 As 计)	≤0.5
14	汞(以 Hg 计)	≤0.01
15	铅(以 Pb 计)	≤0.2
16	氟(以 F 计)	≤1
17	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	≤4

注 1: 出口产品按进口国的要求检验。
注 2: 根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高度农药不得在蔬菜生产中使用。

5 试验方法

5.1 感官指标检测

感官指标包括:品种特征、色泽、洁净、脆嫩、整修状况、抽薹、黄化、萎蔫、腐烂、冻害、灼伤、病虫害及机械伤等,均采用目测检验法。

异味用嗅的方法检测。

5.2 卫生指标检测

5.2.1 六六六、滴滴涕、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氟戊菊酯

按 GB/T 17332 规定执行。

5.2.2 乙酰甲胺磷

按 GB 14876 规定执行。

5.2.3 敌敌畏、乐果

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.2.4 辛硫磷

按 GB 14875 规定执行。

5.2.5 百菌清

按 GB 14878 规定执行。

5.2.6 多菌灵

按 GB/T 5009.38 规定执行。

5.2.7 抗蚜威

按 GB 14877 规定执行。

5.2.8 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.9 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.10 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.11 氟

按 GB/T 5009.18 规定执行。

5.2.12 亚硝酸盐

按 GB/T 15401 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质量要求进行检验。有以下情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出进行型式检验要求;
- 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。

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。交收检验内容感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

6.2 批组规则

同品种、同产地、同批次采收的茼蒿作为一个检验批次。批发市场同产地的茼蒿作为一个检验批次。农贸市场和超市相同进货渠道的茼蒿作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报检单填写的项目应与实际货物相符,凡货单不符,品种、等级混淆不一致,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再进行取样。

6.4 包装检验

按本标准第 8 章的规定执行。

6.5 判定规则

6.5.1 每批样品检验时,对不符合品质要求的样品做各项记录,如同一样品同时出现几种缺陷,选择一种主要的,按单株残次品计算。不合格百分数要求保留小数点后一位数。按式(1)计算:

$$X = n/N \dots\dots\dots(1)$$

式中:

- X——单项不合格率, %;
- n——单项不合格株质量;
- N——检验样品总质量。

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:每批受检茼蒿,不合格百分率按其所检单位的平均值计算,但总计不应超过所属等级规定限度范围:

- a) 一等品:每批样品品质要求的总不合格百分率不应超过 5%,不合格部分应达到二等品要求。
- b) 二等品:每批样品品质要求的总不合格百分率不应超过 10%,不合格部分应达到三等品要求。
- c) 三等品:每批样品品质要求的总不合格百分率应超过 15%。

6.5.3 如同一批次某项不合格百分率超过规定限度时,应符合以下规定:

- a) 规定限度总计不应超过 5%、10%和 15%者,其中任何包装不合格品率合计不应超过 10%、

15%和20%。

- b) 如不合格率超过上款规定,按降级或等外品处理。
- c) 卫生指标有一项不合格,或检出蔬菜上禁用的农药,产品为不合格。

6.5.4 复验:对该批次样本标志、包装、净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复验。感官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、等级、毛重、净含量及包装日期等。标志上的字迹应清晰、完整、准确。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 茼蒿的包装容器(箱、筐)要求大小一致、清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、内壁无尖利物,外表平整无尖刺、无虫蛀、腐朽、霉变。塑料箱应符合 GB/T 8868 的要求,纸箱的耐压强度不应低于 200 kg。

8.1.2 采收后的结球茼蒿,经过整理,按等级,分别装入包装容器,最多不超过三层。

8.1.3 每批报检的茼蒿,其包装、净含量应一致。

8.1.4 包装检验规则:抽取样品逐件称量,不应低于包装标识的净含量。

8.2 运输

8.2.1 茼蒿收获后应经修整、包装,方能运输。

8.2.2 长距离运输宜在产地预冷,预冷温度 1℃~2℃,湿度 95%以上。

8.2.3 经预冷的茼蒿运输时间 10 h 以上需用冷藏车,运输温度 0℃~2℃;运输时间 10 h 以下可用保温车。

8.2.4 未经预冷、流通时间短的可用卡车运输,但要严防日晒、雨淋。

8.2.5 运输工具清洁卫生、无污染。

8.2.6 装运时,轻拿轻放,严防机械损伤。

8.3 贮存

8.3.1 贮存的茼蒿应符合一等品或二等品的要求。

8.3.2 贮存时防止冻害及有毒物质的污染。

8.3.3 按等级、品种分别贮存。

8.3.4 贮存温度宜保持在 0℃~2℃范围内,空气相对湿度须保持在 95%以上。

8.3.5 结球茼蒿不应与苹果、梨、桃、番茄等乙烯释放量大的果蔬混藏。

8.3.6 在适宜温度和湿度条件下,贮存期最多不能超过 14 d。