

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 744—2012  
代替 NY/T 744—2003

---

### 绿色食品 葱蒜类蔬菜

Green food—Alliaceus vegetables

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 744—2003《绿色食品 葱蒜类蔬菜》。与 NY/T 744—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 删除对营养指标的要求;
- 删除了氟和亚硝酸盐两项卫生指标;
- 更换了乙酰甲胺磷、敌敌畏、乐果、毒死蜱、氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯、百菌清和多菌灵的检测方法;
- 增加了三唑磷、腐霉利、吡虫啉、氯氟氰菊酯、氟虫腈五项卫生指标;
- 增加附录 A。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准主要起草单位:农业部农产品质量监督检验测试中心(郑州)。

本标准主要起草人:贾斌、冯书惠、余大杰、张玲、张军锋、王建、陈丛梅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 744—2003。

## 绿色食品 葱蒜类蔬菜

### 1 范围

本标准规定了绿色食品葱蒜类蔬菜的技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于绿色食品葱蒜类蔬菜,包括大蒜、洋葱、大葱、香葱、胡葱、韭菜、薤、大头蒜等。

### 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 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1275 蔬菜、水果中吡虫啉残留量的测定

NY/T 1680 蔬菜、水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 技术要求

#### 3.1 产地环境

产地环境条件应符合 NY/T 391 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 绿色食品葱蒜类蔬菜感官指标

| 品 质   | 检验方法   |
|---|--|
| 同一品种或相似品种,成熟适度,色泽正,新鲜、洁净;无腐烂、畸形、异味、发芽、抽薹、散瓣、冷害、冻害、病虫害及机械伤 | 品种特征、清洁、腐烂、畸形、开裂、黄叶、抽薹、冷害、冻害、病虫害及机械伤害等外观特征用目测法鉴定;<br>病虫害症状不明显而有怀疑者,应用刀剖开检测;<br>异味用嗅的方法鉴定 |

#### 3.3 卫生指标

污染物、农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表2中的规定。

表2 绿色食品葱蒜类蔬菜卫生指标

单位为毫克每千克

| 序号 | 项 目                | 限 量  | 检测方法     |
|----|--------------------|------|----------|
| 1  | 敌敌畏(dichlorvos)    | ≤0.1 | NY/T 761 |
| 2  | 氯氰菊酯(cypermethrin) | ≤0.2 | NY/T 761 |

表 2 (续)

| 序号 | 项 目                 | 限 量   | 检测方法      |
|----|---------------------|-------|-----------|
| 3  | 多菌灵(carbendazim)    | ≤0.1  | NY/T 1680 |
| 4  | 乙酰甲胺磷(acephate)     | ≤0.02 | NY/T 761  |
| 5  | 三唑磷(triazophos)     | ≤0.1  | NY/T 761  |
| 6  | 溴氰菊酯(deltamethrin)  | ≤0.1  | NY/T 761  |
| 7  | 氰戊菊酯(fenvalerate)   | ≤0.02 | NY/T 761  |
| 8  | 氯氟氰菊酯(cyhalothrin)  | ≤0.2  | NY/T 761  |
| 9  | 百菌清(chlorothalonil) | ≤1    | NY/T 761  |
| 10 | 氟虫腈(fipronil)       | ≤0.02 | NY/T 761  |
| 11 | 吡虫啉(imidacloprid)   | ≤0.5  | NY/T 1275 |

各检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

#### 4 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照标准中 3.2、3.3 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

##### 4.1 组批

同产地、同规格、同时采收的葱蒜类蔬菜作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的葱蒜类蔬菜作为一个检验批次。超市相同进货渠道、同规格的葱蒜类蔬菜作为一个检验批次。

##### 4.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 的有关规定执行。

#### 5 标志和标签

5.1 标志应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的要求。

5.2 每一包装上应标明产品名称、产品的标准编号、商标、生产单位(或企业)名称、详细地址、产地、规格、净含量和包装日期等,标志上的字迹应清晰、完整、准确。

#### 6 包装、运输和贮存

##### 6.1 包装

6.1.1 用于产品包装的容器如塑料箱、纸箱等应按产品的大小规格设计,同一规格应大小一致,整洁、干燥、牢固、透气、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。包装应符合 NY/T 658 的要求。

6.1.2 按产品的品种、规格分别包装,同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。

6.1.3 每批产品所用的包装、单位质量应一致。

6.1.4 逐件称量抽取的样品。每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。根据检测的结果,检查与包装外所示的规格是否一致。

##### 6.2 运输

运输应符合 NY/T 1056 的规定。运输前应进行预冷。运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

##### 6.3 贮存

6.3.1 贮存应符合 NY/T 1056 的规定。贮存时应按品种、规格分别贮存。

6.3.2 贮存的适宜温度为:韭菜 0℃,大蒜 -0.6℃~3℃,大葱 0℃~4℃,洋葱 -0.3℃~3℃。贮存的适宜湿度为:韭菜 85%~90%,大蒜 65%~70%,大葱 85%,洋葱 65%~70%。

6.3.3 库内堆码应保证气流均匀流通、不挤压。

**附 录 A**  
(规范性附录)  
**绿色食品葱蒜类蔬菜产品认证检验项目**

A.1 表 A.1 规定了除 3.2~3.3 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品葱蒜类蔬菜产品认证检验必检项目**

单位为毫克每千克

| 序号 | 检验项目              | 限量    | 检测方法         |
|----|-------------------|-------|--------------|
| 1  | 铅(以 Pb 计)         | ≤0.1  | GB 5009.12   |
| 2  | 镉(以 Cd 计)         | ≤0.05 | GB/T 5009.15 |
| 3  | 腐霉利(procymidone)  | ≤0.2  | NY/T 761     |
| 4  | 乐果(dimethoate)    | ≤0.2  | NY/T 761     |
| 5  | 毒死蜱(chlorpyrifos) | ≤0.1  | NY/T 761     |

各检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

A.2 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。