

ICS

× ××

备案号：××××—××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 655—2020

代替NY/T 655—2012

绿色食品 茄果类蔬菜

Green food - Solanaceous vegetable

（报批稿）

2020-08-26 发布

2021-01-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 655-2012《绿色食品 茄果类蔬菜》。与 NY/T 655-2012 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 增加了生产过程要求；
- 修改了范围和感官要求；
- 删除了农药残留限量指标中的乙烯菌核利、腐霉利、氯氰菊酯、百菌清、联苯菊酯、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲萘威、抗蚜威、异菌脲、氟氰戊菊酯、乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氰戊菊酯、多菌灵、吡虫啉，增加了克百威、氟虫腈、氧乐果、水胺硫磷、啉霉胺、阿维菌素、三唑磷、丙溴磷、苯醚甲环唑、烯酰吗啉、涕灭威、三唑酮、甲基异柳磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐；
- 修改了检验方法；
- 删除了对标志的要求；
- 增加了附录 A。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：广东省农业科学院农产品公共监测中心、农业农村部蔬菜水果质量监督检验测试中心（广州）、中国绿色食品发展中心、莱芜市莱城区明利特色蔬菜种植专业合作社、湘潭市仙女蔬菜产销专业合作社。

本标准主要起草人：耿安静、王富华、周绪宝、刘香香、陈智慧、穆建华、廖若昕、徐赛、陈明新、赵启强。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 655-2002；
- NY/T 655-2012。

绿色食品 茄果类蔬菜

1 范围

本标准规定了绿色食品茄果类蔬菜的要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于绿色食品茄果类蔬菜，包括番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、香瓜茄等（学名、英文名及俗称（别名）参见附录 A）。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

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 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

3.2 生产过程

生产过程中农药和肥料使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的规定。

3.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	同一品种或相似品种；具有本品种应有的形状，成熟适度；果腔充实，果坚实，富有弹性；同一包装大小基本整齐一致	品种特征、色泽、新鲜、清洁、腐烂、冻害、病虫害及机械伤等外观特征，用目测法鉴定； 异味用嗅的方法鉴定； 病虫害症状不明显但疑似者，应用刀剖开目测
色泽	色泽一致，具有本品应有的颜色	
气味	具有本产品应有的风味，无异味	
清洁度	果面新鲜、清洁，无肉眼可见杂质	
缺陷	无病虫害伤、机械损伤、腐烂、揉烂、冷害、冻害、畸形、裂果、空洞果、疤痕、色斑等	

3.4 农药残留限量

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 农药残留限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
克百威（carbofuran）	≤0.01	GB/T 20769
氟虫腈（fipronil）	≤0.01	GB 23200.113
氧乐果（omethoate）	≤0.01	GB 23200.113
水胺硫磷（isocarbophos）	≤0.01	GB 23200.113
毒死蜱（chlorpyrifos）	≤0.01	GB 23200.113
三唑磷（triazophos）	≤0.01	NY/T 761
涕灭威（aldicarb）	≤0.01	NY/T 761
阿维菌素（abamectin）	≤0.01	NY/T 1379
氯氟氰菊酯（cyhalothrin）	≤0.01	GB 23200.113
丙溴磷（profenofos）	≤0.01	GB 23200.113
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐（emamectin benzoate）	≤0.01	GB/T 20769
三唑酮（triadimefon）	≤0.01	GB 23200.113
苯醚甲环唑（difenoconazole）	≤0.5（番茄、辣椒） ≤0.01（番茄、辣椒除外）	GB 23200.113
啉霉胺（pyrimethanil）	≤0.5（番茄） ≤0.01（番茄除外）	GB 23200.113
烯酰吗啉（dimethomorph）	≤1.0（番茄、辣椒） ≤0.01（番茄、辣椒除外）	GB/T 20769

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号要求，检验方法按 JJF 1070 规定执行。

4 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中3.3~3.5以及附录B所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。本标准规定的农药残留量检测方法，如有其它国家标准、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。

5 标签

应符合 GB 7718 的规定。

6 包装、运输和储存

6.1 包装

6.1.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。

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、单位净含量应一致。

6.2 运输和储存

6.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

6.2.2 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。

6.2.3 储存时应按品种、规格分别储存。储存温度：适宜产品的储存温度。储存的空气相对湿度：番茄保持在 90%；辣椒和茄子保持在 85%~90%。

6.2.4 库内堆码应保持气流均匀流通。

附录A

(资料性附录)

茄果类蔬菜学名、英文名及俗名对照表

表A.1给出了绿色食品茄果类蔬菜学名、英文名及俗称（别名）对照。

表A.1 茄果类蔬菜分类及学名、俗名对照表

蔬菜名称	学名	英文名	俗称（别名）
番茄	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomato	蕃柿、西红柿、洋柿子、小西红柿、樱桃西红柿、樱桃番茄、小柿子
茄子	<i>Solanum melongena</i> L.	eggplant	矮瓜、吊菜子、落苏、茄瓜
辣椒	<i>Capsicum annuum</i> L.	pepper	牛角椒、长辣椒、菜椒
甜椒	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>grossum</i>	sweet pepper	灯笼椒、柿子椒
酸浆	<i>Physalis alkekengi</i> L.	husk tomato	姑娘、挂金灯、金灯、锦灯笼、泡泡草
香瓜茄	<i>Solanum muricatum</i> Ait	melon pear	人参果

附录B

(规范性附录)

绿色食品茄果类蔬菜产品申报检验项目

表 B.1 规定了除 3.3~3.5 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品茄果类蔬菜生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 B.1 污染物和农药残留项目

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)	≤ 0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)	≤ 0.05	GB 5009.15
甲基异柳磷(isofenphos-methyl)	≤ 0.01	GB 23200.113