ICS

× ××

备案号：××××-××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 750—2020

代替NY/T 750—2011

绿色食品 热带、亚热带水果

Green food-Tropical and subtropical fruits

(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 750-2011《绿色食品 热带、亚热带水果》。本标准与 NY/T 750-2011 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——修改了感官要求；删除了果柄长度的要求；

——修改了菠萝、荔枝、龙眼、香蕉、芒果、枇杷、番木瓜、毛叶枣、人心果、火龙果、菠萝蜜、番荔枝、青梅的可食率限量，修改了菠萝、橄榄、杨梅、荔枝、龙眼、香蕉、枇杷、番石榴、杨桃、红毛丹、毛叶枣、人心果、莲雾、西番莲、火龙果、菠萝蜜、番荔枝的可溶性固形物限量，修改了菠萝、橄榄、杨梅、荔枝、龙眼、香蕉、芒果、枇杷、杨桃、红毛丹、毛叶枣、人心果、莲雾、山竹、火龙果、菠萝蜜、番荔枝的可滴定酸限量；

——删除了六六六、滴滴涕、乐果、马拉硫磷、二嗪磷、亚胺硫磷、敌百虫、辛硫磷、杀螟硫磷等农药残留项目，增加了咪鲜胺、啉虫脒、灭多威、克百威、氧乐果、甲氰菊酯等农药残留项目；

——删除了氟、无机砷、总汞项目及指标值；

——修改了检验方法。

本标准由中华人民共和国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：中国热带农业科学院农产品加工研究所、农业农村部食品质量监督检验测试中心（湛江）、中国绿色食品发展中心、海南省绿色食品办公室、海南北纬十八度果业有限公司、高州市华峰果业发展有限公司。

本标准主要起草人：林玲、李涛、马雪、杨春亮、叶剑芝、王绥大、高晓冬、谭林威、苏子鹏、李琪、齐宁利、杨健荣、罗成、刘丽丽。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 750-2003；

——NY/T 750-2011。

绿色食品 热带、亚热带水果

1 范围

本标准规定了绿色食品热带、亚热带水果的术语和定义、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热带和亚热带水果，包括荔枝、龙眼、香蕉、菠萝、芒果、枇杷、黄皮、番木瓜、番石榴、杨梅、杨桃、橄榄、红毛丹、毛叶枣、莲雾、人心果、西番莲、山竹、火龙果、菠萝蜜、番荔枝和青梅。

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

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 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

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 515 荔枝

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

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

NY/T 515 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

后熟 after ripening

在采收后继续发育完成成熟的过程。

3.2

日灼 sunburn

果树在生长发育期间，由于强烈日光辐射增温所引起的果树器官和组织灼伤。

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

4.2 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。

4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感 官

项目	要 求	检验方法
果实外观	具有本品种成熟时固有的形状和色泽；果实完整，果形端正，新鲜，无裂果、变质、腐烂、可见异物和机械伤	把样品置于洁净的白瓷盘中，置于自然光线下，品种特征、色泽、新鲜度、机械伤、成熟度、病虫害等用目测法进行检验；气味和滋味采用鼻嗅和口尝方法进行检验
病虫害	无果肉褐变、病果、虫果、病斑	
气味和滋味	具有该品种正常的气味和滋味，无异味	
成熟度	发育正常，具有适于鲜食或加工要求的成熟度	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

单位为百分率(%)

水果名称	可食率	可溶性固形物	可滴定酸（以柠檬酸计）	检验方法
黄皮	—	≥13	—	可食率：取样果200g~500g（单果重≥400g的果实酌情取3~5个），称量全果质量，并将果皮、果肉和种子分开，称量果皮加种子的质量。以全果质量减去果皮加种子的质量后的值除以全果质量所得的百分比。 可溶性固形物按NY/T 2637规定的方法测定；可滴定酸按GB/T 12456规定的方法测定
菠萝	≥58	≥12	≤0.9	
橄榄	—	≥11	≤1.2	
杨梅	—	≥10	≤1.2	
荔枝	≥63	≥16	≤0.4	
龙眼	≥62	≥16	≤0.1	
香蕉	≥55	≥21	≤0.6	
芒果	≥57	≥10	≤1.1	
枇杷	≥60	≥9	≤0.8	
番石榴	—	≥10	≤0.3	
番木瓜	≥76	≥10	≤0.3	
杨桃	—	≥7.5	≤0.4	
红毛丹	≥40	≥14	≤1.5	

表2 (续)

单位为百分率(%)

水果名称	可食率	可溶性固形物	可滴定酸(以柠檬酸计)	检验方法
毛叶枣	≥78	≥9	≤0.8	可食率: 取样果200g~500g (单果重≥400g的果实可酌情取3~5个), 称量全果质量, 并将果皮、果肉和种子分开, 称量果皮加种子的质量。以全果质量减去果皮加种子的质量后的值除以全果质量所得的百分比。 可溶性固形物按NY/T 2637规定的方法测定; 可滴定酸按GB/T 12456规定的方法测定
人心果	≥78	≥18	≤1.0	
莲雾	—	≥6	≤0.3	
西番莲 ^a	≥30	≥13	≤4.0	
山竹	≥30	≥13	≤0.6	
火龙果	≥62	≥10	≤0.5	
菠萝蜜	≥41	≥17	≤0.4	
番荔枝	≥52	≥17	≤0.4	
青梅	≥75	≥6.0	≥4.3	

^a 西番莲可食率为果汁率。

4.5 农药残留限量和食品添加剂限量

农药残留限量除应符合食品安全国家标准及相关规定外, 同时符合表3的要求。

表3 农药残留限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
氧乐果(omethoate)	≤0.01	NY/T 1379
敌敌畏(dichlorvos)	≤ 0.01	NY/T 761
倍硫磷(fenthion)	≤0.01	NY/T 1379
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤0.01 (橄榄、杨桃、荔枝、龙眼、芒果、番木瓜、毛叶枣、红毛丹)	NY/T 761
多菌灵(carbendazim)	≤ 0.5 (荔枝、芒果、菠萝、橄榄、香蕉)	GB/T 20769
百菌清(chlorothalonil)	≤0.01	NY/T 761
溴氰菊酯(deltmethrin)	≤0.01	NY/T 761
氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.01	NY/T 761

表3 (续)

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
氯氟氰菊酯 (cyhalothrin)	≤0.01 (荔枝、橄榄、芒果、龙眼、香蕉、枇杷、黄皮、番石榴、杨桃、红毛丹、毛叶枣、莲雾、人心果、火龙果、番荔枝)	NY/T 761
咪鲜胺 (prochloraz)	≤0.01	GB/T 20769
灭多威 (methomyl)	≤0.01	GB/T 20769
克百威 (carbofuran)	≤0.01	GB/T 20769
甲氧菊酯 (fenpropathrin)	≤2	NY/T 761
毒死蜱 (chlorpyrifos)	≤0.01 (荔枝、龙眼)	GB 23200.8
二氧化硫 (sulfur dioxide)	≤30 (荔枝、龙眼)	GB 5009.34

5 检验规则

申报绿色食品应按照标准中 4.3~4.5 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。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。

6 标签

按GB 7718的规定执行。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

按NY/T 658的规定执行。

7.2 运输和储存

7.2.1 对于香蕉、番木瓜、红毛丹、人心果、芒果、西番莲、番石榴、番荔枝等呼吸跃变型水果，在运输、贮存过程中应按同一批次、同一成熟度，每种水果单独运输、储存。

- 1) 长途运输应控温运输，延长储存期。
- 2) 储存仓库应注意二氧化碳及乙烯浓度变化情况，及时通风换气，防止因二氧化碳及乙烯催熟呼吸跃变型水果，导致其鲜度下降，贮存期降低。

7.2.2 其他非呼吸跃变型水果按NY/T 1056的相关规定执行。

附录A
(规范性附录)

绿色食品热带、亚热带水果申报检验项目

表A.1规定了除4.3~4.5所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品热带、亚热带水果生产实际情况，绿色食品热带、亚热带水果申报检验还应检验的项目。

表A.1 污染物和农药残留项目

单位为毫克每千克

检 验 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
啶虫脒 (acetamiprid)	≤ 2	GB/T 20769