

ICS 65.020.20  
B 36  
备案号: 17780-2006

# DB

# 北京市地方标准

DB11/T 326—2005

---

## 叶用紫苏设施生产技术规程

Procedural Regulation for technical operation of  
*Perilla frutescens* facility production

200X-12-27 发布

2006-03-01 实施

---

北京市质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准由北京市农业局提出并归口。

本标准起草单位：农业部农业环境质量监督检验测试中心（北京）。

本标准主要起草人：董文光、肖志勇、高景红、张敬锁、安保利、温雅君、张国光。

# 叶用紫苏设施生产技术规程

## 1 范围

本标准规定了叶用紫苏的栽培技术、肥水管理技术、病虫害防治技术、采收要求、感官标准以及包装、贮存和运输要求。

本标准适用于叶用紫苏的设施生产。

## 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 4285-1989 农药安全使用标准

GB 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB 16715.5-1999 瓜菜作物种子 叶菜类

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 安全间隔期

最后一次施用农药到作物收获时允许的间隔 d 数。

### 3.2

#### 棚室

由采光和保温维护结构组成，以塑料薄膜为透明覆盖材料，东西向延长，在寒冷季节主要依靠获取和蓄积太阳辐射能进行蔬菜生产的单栋温室和采用塑料薄膜覆盖的拱圆形棚，其骨架常用竹、木、钢材或复合材料建造而成。

## 4 产地环境

叶用紫苏生产的产地环境质量应符合NY 5010的规定。

## 5 生产管理措施

### 5.1 前茬

前茬为紫苏。

### 5.2 播种时间

播种分为春播和秋播，春播3月中旬在保护地内育苗，4月中下旬定植；秋播于8—9月播种或育苗。育苗棚内，一年四季都可育苗。

#### 5.2.1 品种选择

选用抗病虫害、耐热、休眠期短，外观和内在品质好的品种。

#### 5.2.2 种子质量

符合GB 16715.5中良种指标，即种子纯度 $\geq 92\%$ ，净度 $\geq 97\%$ ，发芽率 $\geq 70\%$ ，水分 $\leq 10\%$ 。

#### 5.2.3 用种量

用种量约为 $16\text{g}/667\text{m}^2$ 。

#### 5.2.4 种子处理

用常温水浸种48小时，除去秕籽和杂质，将种子上的黏液洗净后催芽。

#### 5.2.5 催芽

将浸好的种子用湿布包好放在20℃~23℃的条件下催芽，每天用清水冲洗1次~2次，60%种子露白尖即可播种。

#### 5.2.6 整地施肥

5.2.6.1 苗床应选择早能浇、涝能排的高肥地块，宜选用沙壤土，土壤pH值最好在7.5以下，播前需耕翻土地，结合施肥，耕后细耙，整平做畦。

5.2.6.2 苗床制作：精制有机肥和过筛园田土按体积1:10混合后（或直接使用育苗基质），每1000kg再加入复合肥（N:P:K=15:15:15）1kg。园田土要选择无病菌、无虫卵的土壤。

#### 5.2.7 播种

苗床播种：苗床浇足底墒水，将催芽的种子混2倍~3倍的沙子或细土，均匀撒在畦面上，然后覆1cm厚的细土或草炭。

#### 5.2.8 播后水肥管理

出苗前需浇1次~2次水保持土表湿润，定植前2天停水。

#### 5.2.9 分苗管理

当小苗第二对真叶露出后，方可往育苗穴盘内分苗，分到穴盘的苗应立即浇水，在定植前两天施加一次营养肥。

### 5.3 定植

#### 5.3.1 土壤施肥要求

——施用的肥料应符合国家有关标准规定，达到无害化卫生要求。

——施肥原则是有机肥料和无机肥料配合施用。有机肥与无机肥之比不低于2:1。

——施肥量以土壤养分测定分析结果、蔬菜作物需施肥规律和肥料效应为基础确定，最高无机氮素养分施用量为16kg/667m<sup>2</sup>，中等肥力以上土壤，磷钾肥施用量以维持土壤平衡为准，在高肥力土壤，当季不施无机磷钾肥。

——有机氮应占总氮量的40%~50%，并推广平衡施肥技术。

#### 5.3.2 定植时间

棚内一年四季都可定植，但棚温不得低于12℃。

#### 5.3.3 定植方法

棚内做畦1.2m为一带，80cm为一垅，40cm沟，沟深10cm~15cm。垅内种四行，株距22cm~25cm，行距20cm。

#### 5.3.4 定植后管理

##### 5.3.4.1 棚内生产阶段管理

###### 5.3.4.1.1 水分管理

定植后连浇两次水，及时松土2次~3次，蹲苗，此后土壤应保持潮湿状态，当棚最高气温下降到12℃以下时，减少浇水，保持土壤表面湿润即可。

###### 5.3.4.1.2 施肥管理

施肥应根据长势、棚温、土壤干湿度等情况而定。在第三对真叶展开后喷施营养肥2次~3次，以后可根据生长情况，施用少量尿素，但每季不超过6kg/667m<sup>2</sup>，否则会导致产品保质期缩短。

###### 5.3.4.1.3 温湿度管理

一般叶用紫苏以温度在12℃~35℃为生存条件，温度35℃以上有抑制作用，叶子质量下降，温度低时叶子不能生长，直至死亡。

棚室密闭后，保持白天20℃~26℃，夜间要达到18℃以上，相对湿度60%~70%。

### 5.4 病虫害防治

#### 5.4.1 主要病虫害

虫害以蚜虫、白粉虱、菜青虫和夜蛾为主；病害以褐斑病和菌核病为主。

#### 5.4.2 防治原则

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的无害化治理原则。

#### 5.4.3 物理防治

##### 5.4.3.1 糖醋液诱杀

按糖、醋、酒、水 3: 4: 2: 1 比例配成溶液，每 667m<sup>2</sup>放置 1 盆~3 盆，随时增加，保持不干，诱杀害虫。

##### 5.4.3.2 黄板诱杀

设施内悬挂黄板诱杀蚜虫、白粉虱等害虫。黄板规格 25cm×40cm, 每 667m<sup>2</sup>悬挂 30 块~40 块。

#### 5.4.4 生物防治

##### 5.4.4.1 天敌

积极保护利用天敌，防治病虫害。

##### 5.4.4.2 生物药剂

采用苏云金杆菌、菇类蛋白多糖等生物农药防治病虫害。

#### 5.4.5 药剂防治

##### 5.4.5.1 药剂使用的原则和要求

5.4.5.1.1 使用化学农药时，应执行 GB 4285 和 GB 8321 相关规定，农药的混剂的安全间隔期执行其中残留性最大的有效成分的安全间隔期。

5.4.5.1.2 合理混用、轮换交替使用不同作用机制或具有负交互抗药性的药剂，克服和推迟病虫害抗药性的产生和发展。

5.4.5.1.3 禁止使用国家明令禁止的高毒、剧毒、高残留的农药及其混配农药品种。禁止使用的高毒、剧毒、高残留的农药品种有：甲胺磷、甲基对硫磷、对硫磷、久效磷、磷胺、甲拌磷、甲基异柳磷、特丁硫磷、甲基硫环磷、治螟磷、内吸磷、克百威、涕灭威、灭线磷、硫环磷、蝇毒磷、地虫硫磷、氯唑磷、苯线磷、六六六、滴滴涕、毒杀芬、二溴氯丙烷、杀虫脒、二溴乙烷、除草醚、艾氏剂、狄氏剂、汞制剂、砷、铅类、敌枯双、氯乙酰胺、甘氟、毒鼠强、氟乙酸钠。

#### 5.5 收获

##### 5.5.1 采叶

当主茎长出第五对叶或分枝第三对叶长出时，即可采摘。采摘时员工要戴手套，每次每株采摘不超过 10 片，把叶面朝下轻轻放入桶中，预冷。

##### 5.5.2 叶片选择：

老叶、狭长叶、有虫眼叶、有斑点叶、有黄尖叶、有黄边叶、有撕裂叶等都应舍弃。

##### 5.5.3 采叶标准：

要按M级到3L级逐级采摘，太大、大小均舍弃。叶子的宽度规格为6cm~10cm。

##### 5.5.4 整枝：

开始采叶时，当株高达30cm以后，主茎上第四对真叶以下的叶片和分枝上的第一、第二对真叶要陆续打去，侧枝保留六至八对真叶，其余都要打掉，以减少养分消耗，提高商品叶的质量和产量。

#### 6 感官要求

叶用紫苏的感官应符合表1的规定。

表1 叶用紫苏感官要求

	项 目	要 求
	品 种	同一品种
感官要求	整齐度	柄、叶片一致性>95%
	鲜嫩	鲜、嫩、绿，正面和背面都是绿色，有细小的褶皱
	形状	叶形为宽卵圆形，叶边有不规则的锯齿形，叶表面有清晰的叶脉
	气味	薄荷味
	冻害	无
	病虫害	无
	机械伤	无
	腐烂	无
限 度	每批样品中感官要求总不合格品百分率不得超过2%	

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

每一包装上应标明产品名称、产品标准号、商标、生产单位名称、地址、规格、净含量(按级别分别标注)和采收日期等，标志上的字迹应清晰、完整、准确。

### 7.2 包装

7.2.1 按用户要求进行保鲜、保温包装，包装材料应符合相关的食品包装卫生标准的要求。包装容器应保持干燥、清洁、无污染。

a) 纸箱包装：大箱套小箱，每小箱8500片左右，大箱34000片左右，小箱内用PE板保温。

b) 塑料盒包装：每盒10束，每束10片。

7.2.2 应按同品种、同规格分别包装。

7.2.3 逐件称量抽取的样品，每件的净含量不得低于包装标注的净含量。

### 7.3 运输

7.3.1 叶用紫苏叶采摘后，整理、包装、运输。

7.3.2 运输时做到轻装、轻卸，严防机械损伤。运输工具要清洁卫生、无污染、无杂物。短途运输严防日晒、雨淋。长途运输应采用恒温冷藏库，温度应不低于5℃。

### 7.4 贮存

7.4.1 叶用紫苏叶贮存在冷藏库内，应保持恒温、通风、清洁、卫生。堆码整齐，防止挤压等损伤。

7.4.2 半成品库内温度应保持在8℃，空气相对湿度保持在95%。成品库内温度应保持在5℃，空气相对湿度保持在95%。

7.4.3 堆码高度：应距房顶不少于1.2m。

7.4.4 距离墙面应不少于30cm。