

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5320—2006

无公害食品 甜叶菊

2006-01-26 发布

2006-04-01 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并归口。

本标准起草单位：农业部蔬菜品质监督检验测试中心(广州)。

本标准主要起草人：王富华、李乃坚、邓义才、袁利升、赵沛华、向苏州、万凯。

无公害食品 甜叶菊

1 范围

本标准规定了无公害食品甜叶菊的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于用作糖料的无公害食品甜叶菊。

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/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

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检测方法

3 要求

3.1 感官

新鲜且无明显缺陷(包括腐烂、异味、冷害、冻害和病虫害等)。

3.2 安全指标

应符合表1的规定。

表1 安全指标

单位为毫克每千克

序 号	项 目	指 标
1	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤ 0.1
2	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤ 2
3	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤ 0.5
4	三唑酮(triadimefon)	≤ 0.1
5	铅(以Pb计)	≤ 0.3
6	镉(以Cd计)	≤ 0.05
7	总汞(以Hg计)	≤ 0.01

4 试验方法

4.1 感官

取样量按GB/T 8855的规定执行。用目测法进行品种特征、是否新鲜、有无腐烂、冷害、冻害、病虫害等项目的检测。病虫害症状不明显而有怀疑者,应用刀剖开检测。用嗅的方法进行异味的检测。感官不合格率按有缺陷样品质量的百分率计算。

4.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

4.4 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

4.5 毒死蜱、氯氰菊酯、氰戊菊酯和三唑酮

按 NY/T 761 规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 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要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 申请无公害农产品认证时;
- b) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志、标签和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

5.2 组批规则

同一产地、同时采收的产品作为一个检验批次。

5.3 抽样方法

按照 GB/T 8855 规定执行。

5.4 判定规则

5.4.1 每批受检产品的感官不合格率按其所检单位的质量平均值计算,其值不超过 5%。

5.4.2 感官、安全指标合格,判定该批产品合格。

5.4.3 感官不合格或安全指标有一项不合格,判定该批产品为不合格。

5.4.4 该批产品标志、标签和包装不合格者,允许复检。感官和安全指标检测不合格者不进行复检。

6 标志和标签

6.1 标志

无公害农产品标志的使用应符合有关规定。

6.2 标签

产品应有标签,内容包括产品名称、产品的执行标准、生产者及详细地址、产地、净含量和包装日期等。要求字迹清晰、完整、准确。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

包装容器应整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、内壁无尖突物,纸箱无受潮、离层现象。

7.2 运输

7.2.1 收获后应就地修整,及时包装、运输。

7.2.2 高温季节长距离运输宜在产地预冷,并用冷藏车运输;低温季节长距离运输,宜用保温车,严防受冻。

7.2.3 运输工具清洁卫生、无污染。运输时,严防日晒、雨淋,注意通风。

7.3 贮存

7.3.1 临时贮存时,应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下,严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害的危害。存放时应堆码整齐,防止挤压等造成的损伤。

7.3.2 中长期贮存时,要保证有足够的散热间距,保持适宜的温度和湿度。
