

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 427—2016
代替 NY/T 427—2007

绿色食品 西甜瓜

Green food—Watermelon and muskmelon

2016-10-26 发布

2017-04-01 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—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 427—2007《绿色食品 西甜瓜》。与 NY/T 427—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了标准的英文名称;
- 修改了标准的适用范围;
- 修改了西甜瓜的感官指标;
- 修改了西甜瓜的理化指标:删除了哈密瓜的理化指标;
- 修改了西甜瓜的卫生指标:删除了无机砷、总汞、氟、亚硝酸盐、乙酰甲胺磷、马拉硫磷、辛硫磷、乐果、敌敌畏、溴氰菊酯、氰戊菊酯、氯氰菊酯、百菌清、三唑酮项目和指标;增加了啉虫脒、甲霜灵、腈苯唑、霜霉威、戊唑醇、烯酰吗啉、啶酰菌胺、醚菌酯、氯氟氰菊酯、噻虫嗪、啞菌酯、吡唑醚菌酯项目和指标;修改了毒死蜱、多菌灵的指标;
- 删除了净含量;
- 增加了附录 A(规范性附录)。

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。

本标准起草单位:河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、农业部农产品质量监督检验测试中心(郑州)、中国绿色食品发展中心、河南省绿色食品发展中心、河南省农业科学院园艺研究所、洛阳市新大农业科技有限公司。

本标准主要起草人:汪红、王铁良、司敬沛、魏亮亮、王会锋、赵光华、陈倩、陈丛梅、张志华、钟红舰、尚兵、许超、赵卫星、常高正、刘勇。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 427—2000、NY/T 427—2007。

绿色食品 西甜瓜

1 范围

本标准规定了绿色食品西甜瓜的术语和定义、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西瓜和甜瓜(包括薄皮甜瓜和厚皮甜瓜)。

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/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

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

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 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 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱—质谱—质谱联用法

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

薄皮甜瓜 **oriental melon**

果肉厚度一般不大于 2.5 cm 的甜瓜。

3.2

厚皮甜瓜 **muskmelon**

果肉厚度一般大于 2.5 cm 的甜瓜。

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产过程

生产过程中农药使用应符合 NY/T 393 的规定,肥料使用应符合 NY/T 394 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检测方法
	西瓜	薄皮甜瓜	厚皮甜瓜	
果实外观	果实完整,新鲜清洁,果形端正,具有本品种应有的形状和特征			用目测法进行果实外观、成熟度、雹伤、日灼、病虫斑及机械伤等感官项目的检测,滋味和气味采用口尝和鼻嗅的方法进行检测
滋味、气味	具有本品种应有的滋味	具有本品种应有的滋味和气味,无异味		
果面缺陷	无明显果面缺陷(缺陷包括雹伤、日灼、病虫斑及机械伤等)			
成熟度	发育充分,成熟适度,具有适于市场或储存要求的成熟度			

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检测方法
	西瓜	薄皮甜瓜	厚皮甜瓜	
可溶性固形物,%	≥10.5	≥9.0	≥11.0	NY/T 2637
总酸(以柠檬酸计),g/kg	—	≤2.0	—	GB/T 12456

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合相关食品安全国家标准及规定,同时应符合表 3 的规定。

表 3 农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项 目	指 标		检测方法
		西瓜	甜瓜	
1	毒死蜱	≤0.015	—	GB/T 20769
2	噻虫脒	—	≤0.01	GB/T 20769
3	甲霜灵	—	≤0.01	GB/T 20769
4	腈苯唑	≤0.2	≤0.01	GB/T 20769
5	霜霉威	—	≤0.01	GB/T 20769
6	戊唑醇	≤0.15	≤0.01	GB/T 20769
7	烯酰吗啉	≤0.01	—	GB/T 20769
8	啉酰菌胺	≤0.01	—	GB/T 20769
9	醚菌酯	≤1	—	GB/T 20769
10	氯氟氰菊酯	—	≤0.01	GB/T 5009.146
11	噻虫嗪	—	≤0.01	GB/T 20769
12	多菌灵	—	≤0.01	GB/T 20769
13	啉菌酯	—	≤0.01	NY/T 1453

5 检验规则

申请绿色食品的西甜瓜产品应按照 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。

6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

- 7.1 包装按 NY/T 658 的规定执行,包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。
- 7.2 运输和储存按 NY/T 1056 的规定执行。



附 录 A
(规范性附录)
绿色食品西甜瓜产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3~4.5 所列项目外,按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品西甜瓜申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、农药残留项目

单位为毫克每千克

序号	项 目	指 标		检测方法
		西瓜	甜瓜	
1	铅(以 Pb 计)	≤ 0.1		GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计)	≤ 0.05		GB 5009.15
3	氯氟氰菊酯	≤ 0.05	—	GB/T 5009.146
4	啶虫脒	≤ 2	—	GB/T 20769
5	甲霜灵	≤ 0.2	—	GB/T 20769
6	霜霉威	≤ 5	—	GB/T 20769
7	烯酰吗啉	—	≤ 0.5	GB/T 20769
8	啶酰菌胺	—	≤ 3	GB/T 20769
9	醚菌酯	—	≤ 1	GB/T 20769
10	吡唑醚菌酯	≤ 0.5		GB/T 20769
11	噻虫嗪	≤ 0.2	—	GB/T 20769
12	多菌灵	≤ 0.5	—	GB/T 20769
13	啉菌酯	≤ 1	—	NY/T 1453