

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1049—2023

代替 NY/T 1049—2015

## 绿色食品 薯芋类蔬菜

Green food—Yam and taro vegetable

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部 发布





# 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 1049—2015《绿色食品 薯芋类蔬菜》，与 NY/T 1049—2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了适用范围和名称，删除了魔芋，增加了芋，更改了生姜、甘露（草食蚕）、香芋的名称（见第 1 章，2015 年版的第 1 章）；
- b) 更改了感官要求（见 4.3，2015 年版的 3.3）；
- c) 删除了六六六、涕灭威、甲胺磷、克百威、敌百虫、氧乐果、三唑酮、抗蚜威、啞菌酯、甲拌磷、氯氰菊酯限量（见 2015 年版的 3.4）；
- d) 增加了噻虫嗪、啞霉胺、咪鲜胺、联苯菊酯限量（见 4.4）；
- e) 更改了毒死蜱、辛硫磷和吡虫啉的限量（见 4.4，2015 年版的 3.4）；
- f) 更改了硫丹、敌敌畏、乐果、溴氰菊酯、氰戊菊酯、毒死蜱、辛硫磷、多菌灵、吡虫啉的检验方法（见 4.4，2015 年版的 3.4）；
- g) 增加了铬限量（见附录 A）；
- h) 更改了铅、镉的限量，更改了镉的检验方法（见 4.4，2015 年版的附录 B）；
- i) 增加了其他要求（见 4.5）；
- j) 增加了净含量的要求（见 4.6）。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、广东省农业标准化协会、北京工业大学环境与生命学部、中国绿色食品发展中心、农业农村部农产品及加工品监督检验测试中心（广州）、广东农科监测科技有限公司、广东省农业科学院植物保护研究所、怀集县农业技术推广中心、内蒙古民丰种业有限公司、山东省万兴食品有限公司。

本文件主要起草人：耿安静、杨慧、张芳、王旭、张志华、张宪、陈岩、廖永林、邓作茂、张静、尚培芬、柳建增、门大伟、王富华。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 NY/T 1049—2006，2015 年第一次修订；

——本次为第二次修订。



# 绿色食品 薯芋类蔬菜

## 1 范围

本文件规定了绿色食品薯芋类蔬菜的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储藏。

本文件适用于绿色食品薯芋类蔬菜,包括马铃薯、姜、山药、豆薯、菊芋、甘露子、蕉芋、菜用土圪儿、葛、甘薯、木薯、菊薯、芋等的新鲜产品。各薯芋类蔬菜学名、俗名参见附录 B。本文件不适用于魔芋。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 32590 鲜活农产品标签标识

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 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

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 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 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的使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的规定。

### 4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

要求	检验方法
同一品种或相似品种,固有色泽,形态正常、完整(切断除外),无裂痕、无腐烂、无机械伤、无硬伤、无冻伤、无病虫害及其造成的损伤(如黑心、空心、黑斑、黑圈、坏死、霉斑、虫蛀等)、无明显斑痕、无发芽、无异常的外来水分,气味和滋味正常	形态、色泽、新鲜度等外观特性用目测法鉴定,内部特征剖开观察 气味用嗅的方法鉴定 滋味用品尝法,必要时应熟制

4.4 污染物限量、农药残留限量

污染物、农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 2 的规定。

表 2 污染物和农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	铅(以 Pb 计)	≤0.1	GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计)	芋≤0.05 其他≤0.1	GB 5009.15
3	毒死蜱	≤0.01	GB 23200.113
4	硫丹	≤0.01	GB 23200.113
5	乐果	≤0.01	GB 23200.113
6	敌敌畏	≤0.01	GB 23200.113
7	联苯菊酯	≤0.01	GB 23200.113
8	溴氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113
9	氰戊菊酯	≤0.01	GB 23200.113
10	咪鲜胺	≤0.01	GB 23200.121
11	多菌灵	甘薯≤0.1 其他≤0.01	GB 23200.121
12	噻虫嗪	马铃薯≤0.2 其他≤0.01	GB 23200.121
13	吡虫啉	马铃薯≤0.5 其他≤0.01	GB 23200.121
14	辛硫磷	山药、甘薯≤0.05 其他≤0.01	GB 23200.121
15	啉霉胺	马铃薯≤0.05 其他≤0.01	GB 23200.121

4.5 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的规定。

4.6 净含量

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

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照本文件 4.3 ~ 4.4 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。本文件规定的农药残留限量检测方法,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/T 32590 的规定。

7 包装、运输和储藏

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

## 7.2 运输和储藏

应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A  
(规范性)  
绿色食品薯芋类蔬菜产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3、4.4 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品薯芋类蔬菜生产实际情况,绿色食品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物项目

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	铬(以 Cr 计)	≤0.5	GB 5009.123

附 录 B  
(资料性)  
薯芋类蔬菜学名、俗名对照表

薯芋类蔬菜学名、俗名对照见表 B.1。

表 B.1 薯芋类蔬菜学名、俗名对照表

蔬菜名称	学名	俗名
马铃薯	<i>Solanun tuberosun</i> L.	土豆、山药蛋、洋芋、地蛋、荷兰薯、瓜哇薯、洋山芋
姜	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	生姜、黄姜、姜根、鲜姜、百辣云、勾装指、因地辛、炎凉小子
山药	<i>Dioscorea batatas</i> Decne.	大薯、薯蓣、佛掌薯、白苕、脚板苕、野山药、怀山、淮山、怀山药、山蓣
豆薯	<i>Pachyrhizu erozus</i> (L.) Urban.	沙葛、凉薯、新罗葛、地瓜、土瓜
菊芋	<i>Helianthus tuberosus</i> L.	洋姜、鬼子姜
甘露子	<i>Stachys sieboldii</i> Miq.	草食蚕、螺丝菜、宝塔菜、甘露儿、地蚕、罗汉
蕉芋	<i>Canna edulis</i> Ker.	蕉藕、姜芋、食用美人蕉、芭蕉芋
菜用土圞儿	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schoot	土圞儿、香芋、地栗子、菜用土圞儿、香参、黄栗芋
葛	<i>Pueraria thomsonii</i> Benth.	粉葛、葛根、甘葛藤
甘薯	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam	山芋、地瓜、番芋、红苕、番薯、红薯、白薯、香薯、蜜薯、番薯、甜薯、普薯
木薯	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	木番薯、树薯
菊薯	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob.	雪莲果、雪莲薯、地参果
芋	<i>Colocasia esculenta</i> (L). Schott	芋艿、芋头、水芋、芋𣎵、毛芋、毛芋、青皮叶、接骨草、独皮叶