

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1405—2023

代替 NY/T 1405—2015

绿色食品 水生蔬菜

Green food—Aquatic 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 1405—2015《绿色食品 水生蔬菜》，与 NY/T 1405—2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了文件名称“绿色食品 水生蔬菜”的英文译名(见封面名称英文译名)；
- b) 更改了水生蔬菜产品的适用范围，删除了水芋、水蕹菜，将“莲子米”改为“莲子(鲜)”(见第 1 章)；
- c) 增加了芡实、慈姑、豆瓣菜、莼菜、水芹、蒲菜、菱、莲子(鲜)的感官要求以及检验方法，更改了荸荠、茭白的感官要求内容以及检验方法(见 4.3 表 1)；
- d) 增加了苯醚甲环唑、啮虫脒、三唑磷、氧乐果、吡虫啉 5 项农药残留检测项目和检测方法(见 4.4 表 2)；
- e) 更改了乐果、敌敌畏、氯氰菊酯、阿维菌素、毒死蜱、三唑酮、多菌灵、辛硫磷的检测方法(见 4.4 表 2, 2015 年版的 3.4 表 2)；
- f) 删除了溴氰菊酯、氰戊菊酯、氟限量(见 2015 年版的 3.4 表 2)；
- g) 删除了“注”的内容(见 2015 年版的 3.4 表 2)；
- h) 增加了有关“净含量”的要求(见第 4.6)；
- i) 更改了有关“检验规则”的要求(见第 5 章)；
- j) 更改了荸荠、慈姑、茭白、豆瓣菜、莼菜、水芹、蒲菜学名，增加了水生蔬菜对应的英文名(见附录 B 表 B.1, 2015 年版的附录 A 表 A.1)。

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、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、青岛市华测检测技术有限公司、南平市享通生态农业开发有限公司、郴州市栖汉生态农业科技有限公司。

本文件主要起草人：杨慧、耿安静、陈岩、曾坤宏、王旭、张志华、张宪、刘雯雯、朱娜、唐伟、粘昊菲、廖若昕、刘香香、赵波、李洪、王富华。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007 年首次发布为 NY/T 1405—2007, 2015 年第一次修订；

——本次为第二次修订。



绿色食品 水生蔬菜

1 范围

本文件规定了绿色食品水生蔬菜的术语和定义、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水生蔬菜,包括茭实、荸荠、慈姑、茭白、豆瓣菜、莼菜、水芹、蒲菜、菱、莲子(鲜)等的新鲜产品,各水生蔬菜的学名、英文名及俗名见附录 B。本文件不适用于莲藕、水芋、水蕹菜、茭蒿。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 32950 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 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 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

项目	要求	检验方法
芡实	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,有粉红色、暗红色或棕红色内种皮,一端呈现黄白色,约占全体 1/3,有凹点状的种脐痕,除去内种皮显白色,剖面呈圆形或者椭圆形,质较硬,粉性,气微,味淡,无霉变和虫蛀	将芡实置于白底器皿中,肉眼观察其形状、色泽、有无虫蛀,鼻嗅气味
荸荠	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,形状为扁球形或近球形,饱满圆整,芽群紧凑,无侧芽膨大,表皮为红褐色或深褐色,色泽一致,皮薄肉嫩,肉质洁白、新鲜、有光泽,无腐烂,无霉变,无异味,清甜多汁,清脆可口,入口无渣	将荸荠置于白底器皿中,形态、色泽、新鲜度、斑点等外部特征用目测法鉴定,病虫害剖开观察,风味用品尝法
慈姑	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,球茎扁圆形,肉质较坚实,皮和肉均呈黄白色或青紫色,稍有苦味,无病虫害,无损伤,无黑心,无黑斑,无腐烂,无杂质,无霉变	将慈姑置于白底器皿中,形态、色泽、新鲜度、机械伤等外部特征用目测法鉴定,病虫害可剖开观察,鼻嗅气味
茭白	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,外观新鲜,茭壳表皮鲜嫩洁白,不变绿、变黄,菱形丰满,茭壳包紧,无损伤,中间膨大部分均匀,无病虫危害斑点,基部切口及肉质茎表面无锈斑,茭肉横切面洁白,有光泽,无脱水,无色差	将茭白置于白底器皿中,用目测法检测形态、新鲜度、病虫害、斑点等,用手握法检测肉茭硬实;虫害症状明显或症状不明显而又怀疑者,可剖开检验
豆瓣菜	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,叶片呈碧绿色,植株大小基本均匀,脆嫩或较脆嫩,新鲜,清洁,无黄叶,无虫体,无虫排泄物,无虫卵,无糜烂,无异味	将豆瓣菜置于白底器皿上,肉眼观察其特征、色泽、新鲜度、机械伤、病虫害等,鼻嗅气味
莼菜	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,呈茶黄色或绿色,具有莼菜特有的滋味,无异味,组织滑嫩,无粗纤维,无黑节、老梗、单梗及其他杂质,无黑斑,无腐烂,无杂质,无霉变	将莼菜平摊于白色底器皿上,肉眼观察其总体色泽、均匀度、形状、新鲜度、机械伤、病虫害等,鼻嗅气味
水芹	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,茎梗光滑,茎叶柔嫩,下部呈青白色,为斜方形或菱形,大小整齐,不带老梗、黄叶和泥土,叶柄无锈斑和虫伤,色泽鲜绿或洁白,叶柄充实肥嫩,无腐烂,无杂质	将水芹平摊于白色底器皿上,肉眼观察其形态、色泽、新鲜度、机械伤、病虫害、杂质等,嗅其气味
蒲菜	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,整体呈条索状,长短、粗细基本一致,呈乳白色或淡黄色,色泽均匀,具有蒲菜特有的清香味,无异味,无病斑,无腐烂,无杂质,无霉变,无病虫害,无机械损伤	将蒲菜置于白色底器皿上,肉眼观察其色泽、形态、新鲜度、杂质、机械伤、病虫害、斑点等,鼻嗅气味,品尝滋味
菱	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,整体无腐烂,无霉变,无病虫害,无病斑,无异味,无机械损伤和硬伤	将菱置于白色底器皿上,肉眼观察其形态、色泽、新鲜度、机械伤、病虫害、斑点等,鼻嗅气味
莲子(鲜)	具有同一品种或相似品种的基本特征和色泽,颗粒卵圆,均匀一致,表皮粉红透白或微带乳黄色,色泽一致,有新鲜莲子固有的清香,无异味,无病斑,无腐烂,无杂质,无霉变,无病虫害	将新鲜的莲子置于白色底器皿上,肉眼观察其形态、色泽、新鲜度、机械伤、病虫害、斑点等,鼻嗅气味

4.4 农药残留限量

应符合食品安全国家标准、NY/T 393 及相关规定,同时符合表 2 中的规定。

表 2 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	毒死蜱	≤0.01	GB 23200.121
2	氧乐果	≤0.01	GB 23200.121
3	三唑磷	≤0.01	GB 23200.121
4	阿维菌素	≤0.01	GB 23200.121
5	敌敌畏	≤0.01	GB 23200.121
6	啉虫脒	≤0.01	GB 23200.121
7	多菌灵	≤0.01	GB 23200.121
8	苯醚甲环唑	≤0.01	GB 23200.121

表 2 农药残留限量

9	吡虫啉	≤0.01	GB 23200.121
10	辛硫磷	≤0.01	GB 23200.121
11	三唑酮	≤0.01	GB 23200.121
12	百菌清	≤0.01	NY/T 761
13	氯氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113

4.5 其他要求

除上述要求外,还应符合 GB 2762 及附录 A 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定执行,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 4.3、4.4 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。农药残留检测取样部位应符合 GB 2763 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 32950 的规定。

7 包装、运输和储藏

7.1 包装

7.1.1 应符合 NY/T 658 的规定。

7.1.2 按产品的品种、规格分别包装,同一件包装内的产品应摆放整齐、紧密。

7.1.3 每批产品所用的包装、单位质量应一致。

7.2 运输和储藏

7.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

7.2.2 运输前应根据品种、运输方式、路程等确定是否预冷。运输过程中应防冻、防雨淋、防晒,通风散热。

7.2.3 储藏时应按品种、规格分别储藏,库内堆码应保证气流均匀流通。

附 录 A
(规范性)
绿色食品水生蔬菜产品申报检验项目

表 A.1 规定了除本文件 4.3、4.4 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品水生蔬菜生产实际情况,绿色食品产品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物和农药残留项目

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	铅(以 Pb 计)	≤0.1	GB 5009.12
2	总汞(以 Hg 计)	≤0.01	GB 5009.17
3	镉(以 Cd 计)	≤0.05	GB 5009.15
4	总砷(以 As 计)	≤0.5	GB 5009.11
5	铬(以 Cr 计)	≤0.5	GB 5009.123
6	乐果	≤0.01	GB 23200.121

附 录 B
(资料性)
水生蔬菜学名、英文名及俗名对照表

水生蔬菜学名、英文名及俗名对照见表 B. 1。

表 B. 1 水生蔬菜学名、英文名及俗名对照表

蔬菜名称	学名	英文名	俗名(别名)
芡实	<i>Euryale ferox</i> Salisb.	gordon euryale	鸡头米、鸡头、鸡头莲、鸡头苞、鸡头荷、刺莲藕、芡、水底黄蜂、卵菱
荸荠	<i>Eleocharis dulcis</i> (N. L. Burman) Trinius ex Henschel	Chinese water chestnut	田芥、田藕、马蹄、水栗、乌芋、菩荠、鬼苳
慈姑	<i>Sagittaria sagittifolia</i> L.	Chinese arrowhead	茨菰、慈菰、华夏慈姑、燕尾草、剪刀草、白地栗、驴耳朵草
茭白	<i>Zizania latifolia</i> (Griseb.) Stapf	water bamboo	高瓜、菰笋、菰首、茭笋、高笋、茭瓜
豆瓣菜	<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	water cress	西洋菜、水田芥、凉菜、耐生菜、水芥、水蔊菜、水生菜
莼菜	<i>Brasenia schreberi</i> J. F. Gmel.	water shield	水案板、蓴菜、马蹄菜、马蹄草、水荷叶、水葵、露葵、湖菜、名茆、鬼葵
水芹	<i>Oenanthe javanica</i> (Bl.) DC.	water dropwort	水芹菜、野芹、菜刀芹、蕲、楚葵、蜀芹、紫堇
蒲菜	<i>Typha latifolia</i> L.	common cattail	香蒲、深蒲、蒲荔久、蒲笋、蒲芽、蒲白、蒲儿根、蒲儿菜、草芽
菱	<i>Trapa bispinosa</i> Roxb.	water caltrop	芰、芰实、菱实、薏苳、水菱、蕒、风菱、乌菱、菱角、水栗
莲子(鲜)	<i>Semen Nelumbinis</i>	lotus seed	白莲、莲实、莲米、莲肉