

ICS 65.020

B 20

# 团体标准

T/AFFI XXX-2023

## 葡萄干全链条质量控制检测指标体系

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

## 目 录

|                 |   |
|-----------------|---|
| 前言 .....        | 1 |
| 1 范围 .....      | 2 |
| 2 规范性引用文件 ..... | 2 |
| 3 术语和定义 .....   | 3 |
| 4 要求 .....      | 4 |
| 5 检验方法 .....    | 6 |
| 6 检验规则 .....    | 9 |

## 前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会归口。

本标准主要起草单位：新疆大学、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆维吾尔自治区标准化研究院、红有软件股份有限公司、新疆艾旗斯德检测科技有限公司、新疆果业集团有限公司、新疆御农果业有限责任公司、新疆瑞合食品有限公司、阿拉尔果业行业联合协会。

本标准主要起草人：左恩光、孙蕾、岳海涛、郭鑫、陈晨、吕小毅、文红梅、宋敏、王霞、傅志娟、刘清、吴海军、何军、李玉路、李运干、张豫、郭姝含、张世雄、乔瀛杰

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路 188 号）。

新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：

联系电话：0991-3191180；邮编：830011

本文件为首次发布。

# 葡萄干全链条质量控制检测指标体系

## 1 范围

本标准要求用于新疆地区葡萄干。

本标准规定了葡萄干全链条质量控制检测指标体系。

本文件适用于本地区葡萄干原料验收、成品检验全链条质量控制检测指标体系。

## 2 规范性引用文件

本文件中引用的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，仅所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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.29 食品安全国家标准 水果和蔬菜中唑啉酯残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.47 食品安全国家标准 食品中四螨嗪残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.53 食品安全国家标准 食品中氟硅唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.110 食品安全国家标准 植物源性食品中氯吡脞残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

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

定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.144 植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法

GB/T 19586 地理标志产品 吐鲁番葡萄干

GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法

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 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 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

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 1455 水果中腈菌唑残留量的测定 气相色谱法

SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法

SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等 33 种有机磷农药残留量的检测方法

SN/T 4257 出口食品中抗倒酯、脱叶磷、坐果安、赤霉素农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4591 出口水果蔬菜中脱落酸等 60 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

T/AFFI 011 水果制品中赤霉素和氯吡脲残留量的测定液相色谱-串联质谱法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 制干葡萄 *grape for raisin*

用于晾制葡萄干的葡萄。主要品种有无核白、无核白鸡心、无核紫等品种。

#### 3.2 霉变果粒 *rotten berry*

部分或全部发霉腐败的果粒。

#### 3.3 杂质 *impurity*

葡萄穗轴、果梗、石砾、土粒、干花蕾和枯枝败叶等非可食部分的统称。

#### 3.4 植物生长调节剂 *plant growth regulators*

人工合成的（或从微生物中提取的天然的），具有和天然植物激素相似生长发育调节作

用的有机化合物。本标准中主要指赤霉素（GA3）和氯吡脞（Forchlorfenuron）。

### 3.5 促干剂 dry-promoter

用于鲜食葡萄制干，促进水分蒸发，提高鲜果干制速率，提升干果品质的产品。以食品添加剂级的碱类为主要原料，与酯类、乳化剂等成分混合而成。

## 4 要求

葡萄干全链条质量控制检测指标体系按表 1 执行。

表 1 葡萄干全链条质量控制检测指标体系

| 检 验 项 目    |               | 单 位              | 技术要求                      | 监测环节         |
|------------|---------------|------------------|---------------------------|--------------|
| 品质指标       | 霉变果粒          | /                | 不得检出                      | 原料验收<br>成品检验 |
|            | 杂质            | %                | $\leq 0.3$                | 成品检验         |
|            | 水分            | %                | $\leq 15$                 |              |
| 添加剂        | 二氧化硫          | g/kg             | $\leq 0.1$                | 成品检验         |
|            | 纽甜            | g/kg             | $\leq 0.1$                |              |
|            | 阿斯巴甜          | g/kg             | $\leq 2$                  |              |
|            | 三氯蔗糖          | g/kg             | $\leq 0.15$               |              |
|            | 促干剂           | g/kg             | $\leq 0.49$               | 原料验收<br>成品检验 |
| 超范围添加<br>剂 | 苯甲酸           | g/kg             | 不得使用                      | 成品检验         |
|            | 山梨酸           | g/kg             | 不得使用                      |              |
|            | 糖精钠           | g/kg             | 不得使用                      |              |
|            | 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） | g/kg             | 不得使用                      |              |
|            | 诱惑红及其铝色淀      | g/kg             | 不得使用                      |              |
| 非法添加       | 苏丹染料          | g/kg             | 不得使用                      | 成品检验         |
|            | 工业硫磺          | g/kg             | 不得使用                      |              |
| 真菌毒素       | 赭曲霉毒素 A       | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 10$                 | 成品检验         |
|            | 展青霉素          | $\mu\text{g/kg}$ | $\leq 50$                 |              |
| 污染物限量      | 铅             | mg/kg            | $\leq 1$                  | 原料验收<br>成品检验 |
| 微生物限量      | 霉菌            | CFU/g            | $\leq 50$                 | 成品检验         |
|            | 金黄色葡萄球菌       | CFU/g            | $n=5, c=1, m=100, M=1000$ |              |
|            | 沙门氏菌          | /25g             | $n=5, c=0, m=0$           |              |

|      |               |       |       |              |
|------|---------------|-------|-------|--------------|
| 农药残留 | 阿维菌素          | mg/kg | ≤0.1  | 成品检验         |
|      | 丁硫克百威         | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 毒虫畏           | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 甲基异柳磷         | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 甲氧滴滴涕         | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 腈菌唑           | mg/kg | ≤6    |              |
|      | 乐果            | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 硫丹            | mg/kg | ≤0.05 |              |
|      | 噻虫胺           | mg/kg | ≤1    |              |
|      | 三氯杀螨醇         | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 杀扑磷           | mg/kg | ≤0.05 |              |
|      | 特乐酚           | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 戊唑醇           | mg/kg | ≤7    |              |
|      | 乙酰甲胺磷         | mg/kg | ≤0.02 |              |
|      | 茚虫威           | mg/kg | ≤5    |              |
|      | 氟苯脲           | mg/kg | ≤0.9  |              |
|      | 噁唑菌酮          | mg/kg | ≤5    |              |
|      | 苯醚甲环唑         | mg/kg | ≤6    |              |
|      | 肟菌酯           | mg/kg | ≤5    |              |
|      | 唑螨酯           | mg/kg | ≤0.3  |              |
|      | 啞霉胺           | mg/kg | ≤5    | 原料验收         |
|      | 烯酰吗啉          | mg/kg | ≤5    |              |
|      | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | mg/kg | ≤0.3  | 鲜果检验         |
|      | 吡虫啉           | mg/kg | ≤1    |              |
|      | 多菌灵           | mg/kg | ≤3    |              |
|      | 腐霉利           | mg/kg | ≤5    |              |
|      | 氯吡啶           | mg/kg | ≤0.05 |              |
|      | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯   | mg/kg | ≤0.5  | 原料检验<br>成品检验 |
|      | 赤霉素           | mg/kg | ≤0.2  |              |
|      | 虫螨腈           | mg/kg | 不得检出  |              |
|      | 甲拌磷           | mg/kg | ≤0.01 |              |
|      | 灭多威           | mg/kg | 不得使用  |              |

|  |       |       |      |  |
|--|-------|-------|------|--|
|  | 吡唑醚菌酯 | mg/kg | ≤5   |  |
|  | 毒死蜱   | mg/kg | ≤0.1 |  |

## 5 检验方法

### 5.1 霉变果粒、杂质检验方法

按照 GB/T 19586 执行。

### 5.2 水分检验方法

按照 GB 5009.3 执行。

### 5.3 二氧化硫检验方法

按照 GB 5009.34、快速检测法执行。

### 5.4 纽甜检验方法

按照 GB 5009.247 执行。

### 5.5 阿斯巴甜检验方法

按照 GB 5009.263、快速检测法执行。

### 5.6 三氯蔗糖检验方法

按照 GB 22255 执行。

### 5.7 促干剂检验方法

按照快速检测方法执行。

### 5.8 苯甲酸、山梨酸、糖精钠检验方法

按照 GB 5009.28、快速检测法执行。

### 5.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）检验方法

按照 GB 5009.97 执行。

### 5.10 诱惑红及其铝色淀检验方法

按照 SN/T 1743 执行。

### 5.11 赤藓红 B 检验方法

按照快速检测方法执行。

### 5.12 苏丹染料检验方法

按照 GB/T 19681 执行。

### 5.13 工业硫磺检验方法

按照快速检测法执行。

5.14 赭曲霉毒素 A 检验方法

按照 GB 5009.96、胶体金快速检测法执行。

5.15 展青霉素检验方法

按照 GB 5009.185 执行。

5.16 铅检验方法

按照 GB 5009.12、胶体金快速检测法执行。

5.17 霉菌检验方法

按照按照 GB 4789.15 执行。

5.18 金黄色葡萄球菌检验方法

按照 GB 4789.10、胶体金快速检测法执行。

5.19 沙门氏菌检验方法

按照 GB 4789.4、胶体金快速检测法执行。

5.20 阿维菌素检验方法

按照 GB 23200.19、GB 23200.20、GB 23200.121、NY/T 1379、胶体金快速检测法执行。

5.21 丁硫克百威检验方法

按照 GB 23200.13、快速检测法执行。

5.22 毒虫畏检验方法

按照 SN/T 2324 执行。

5.23 甲基异柳磷检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.144、快速检测法执行。

5.24 甲氧滴滴涕检验方法

按照 GB/T 20769 执行。

5.25 腈菌唑检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1455 执行。

5.26 乐果检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761、快速检测法执行。

5.27 硫丹检验方法

按照 GB/T 5009.19 执行。

5.28 噻虫胺检验方法

按照 GB 23200.39、GB/T 20769 执行。

5.29 三氯杀螨醇检验方法

按照 GB 23200.113、NY/T 761、快速检测法执行。

5.30 杀扑磷检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 14553、NY/T 761 执行。

5.31 特乐酚检验方法

按照 SN/T 4591 执行。

5.32 戊唑醇检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 执行。

5.33 乙酰甲胺磷检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761 执行。

5.34 茚虫威检验方法

按照 GB/T 20769 执行。

5.35 氟苯脲检验方法

按照 NY/T 1453、SN/T 4591 执行。

5.36 噁唑菌酮检验方法

按照 GB 23200.121、GB/T 20769 执行。

5.37 苯醚甲环唑检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.49、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.218、GB/T 20769 执行。

5.38 肟菌酯检验方法

按照 GB 23200.47 执行。

5.39 唑螨酯检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.29、GB 23200.121、GB/T 20769 执行。

5.40 啞霉胺检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 执行。

5.41 烯酰吗啉检验方法

按照 GB 23200.121、GB/T 20769 执行。

5.42 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯检验方法

按照 GB 23200.47、胶体金快速检测法执行。

#### 5.43 吡虫啉检验方法

按照 GB 23200.121、GB/T 20769、GB/T 23379、胶体金快速检测法执行。

#### 5.44 多菌灵检验方法

按照 GB 23200.121、GB/T 20769、NY/T 1453、胶体金快速检测法执行。

#### 5.45 腐霉利检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。

#### 5.46 氯吡脲检验方法

按照 GB 23200.110、GB 23200.121 执行。

#### 5.47 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。

#### 5.48 赤霉素检验方法

按照 SN/T 4257、T/AFFI 011、快速检测方法执行。

#### 5.49 虫螨腈检验方法

按照 GB 23200.8、NY/T 1379、胶体金快速检测法执行。

#### 5.50 甲拌磷检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、胶体金快速检测法执行。

#### 5.51 灭多威检验方法

按照 GB 23200.112、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。

#### 5.52 吡唑醚菌酯检验方法

按照 GB 23200.8、GB/T 20769、胶体金快速检测法执行。

#### 5.53 毒死蜱检验方法

按照 GB 23200.121、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验批次

同品种、同等级、同一批交货进行销售的葡萄干为一个批次。

#### 6.2 抽样方法

抽取的样品必须具有代表性，应在全批货物的不同部位随机抽取，样品的检验结果适用于整个检验批次。

#### 6.3 取样

包装抽出后，自每件包装的上、中、下三部分共抽取 1000 g 样品，将所有样品充分混合，按照四分法抽取样品待检验使用。

#### 6.4 样品制备

采用四分法或分量器法将样品缩分至所需重量，一般为 1 kg。含水量高的样品放入匀浆机匀浆，制备好的样品每份不少于 100 g - 300 g 分装入洁净容器，密封并标识。

---

## 团体标准《葡萄干全链条质量控制检测指标体系》编制说明

| 标准名称                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 葡萄干全链条质量控制检测指标体系 | 标准主要起草人 | 左恩光、岳海涛、孙蕾、郭鑫、陈晨、吕小毅、文红梅、宋敏、王霞、傅志娟、刘清、吴海军、何军、李玉路、李运干、张豫、郭姝含、张世雄、乔瀛杰 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|---------------------------------------------------------------------|
| <p>工作概况：</p> <p>本团体标准的制定目的是针对本地区葡萄干原料验收、成品检验全链条，系统的制定出适用于本地区葡萄干的质量控制检测指标体系。</p> <p>主要工作过程：本标准的起草根据 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》及《中华人民共和国食品安全法》的要求，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报受理后备案。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |         |                                                                     |
| <p>标准主要内容的确定依据：</p> <p>主要技术指标设置：品质指标按照 GB/T 19586 制定，添加剂限量按照 GB 2760 制定，真菌毒素限量按照 GB 2761 制定，污染物限量按照 GB 2762 制定，致病菌限量按照 GB 29921 制定，农药残留限量按照 GB 2763 及国家有关规定和公告制定。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |         |                                                                     |
| <p>检验依据：</p> <p>霉变果粒、杂质：按照 GB/T 19586 执行。</p> <p>水分：按照 GB 5009.3 执行。</p> <p>二氧化硫：按照 GB 5009.34、快速检测法执行。</p> <p>纽甜：按照 GB 5009.247 执行。</p> <p>阿斯巴甜：按照 GB 5009.263、快速检测法执行。</p> <p>三氯蔗糖：按照 GB 22255 执行。</p> <p>促干剂：按照快速检测方法执行。</p> <p>苯甲酸、山梨酸、糖精钠：按照 GB 5009.28、快速检测法执行。</p> <p>环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：按照 GB 5009.97 执行。</p> <p>诱惑红及其铝色淀：按照 SN/T 1743 执行。</p> <p>赤藓红 B：按照快速检测方法执行。</p> <p>苏丹染料：按照 GB/T 19681 执行。</p> <p>工业硫磺：按照快速检测法执行。</p> <p>赭曲霉毒素 A：按照 GB 5009.96、胶体金快速检测法执行。</p> <p>展青霉素：按照 GB 5009.185 执行。</p> <p>铅：按照 GB 5009.12、胶体金快速检测法执行。</p> <p>金黄色葡萄球菌：按照 GB 4789.10、胶体金快速检测法执行。</p> <p>沙门氏菌：按照 GB 4789.4、胶体金快速检测法执行。</p> <p>阿维菌素：按照 GB 23200.19、GB 23200.20、GB 23200.121、NY/T 1379、胶体金快速检测法执行。</p> <p>丁硫克百威：按照 GB 23200.13、快速检测法执行。</p> <p>毒虫畏：按照 SN/T 2324 执行。</p> <p>甲基异柳磷：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.144、快速检测法执行。</p> <p>甲氧滴滴涕：按照 GB/T 20769 执行。</p> <p>腈菌唑：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1455 执行。</p> <p>乐果：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761、快速检测法执行。</p> |                  |         |                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>硫丹：按照 GB/T 5009.19 执行。</p> <p>噻虫胺：按照 GB 23200.39、GB/T 20769 执行。</p> <p>三氯杀螨醇：按照 GB 23200.113、NY/T 761、快速检测法执行。</p> <p>杀扑磷：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 14553、NY/T 761 执行。</p> <p>特乐酚：按照 SN/T 4591 执行。</p> <p>戊唑醇：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 执行。</p> <p>乙酰甲胺磷：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761 执行。</p> <p>茚虫威：按照 GB/T 20769 执行。</p> <p>啉霉胺：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769 执行。</p> <p>烯酰吗啉：按照 GB 23200.121、GB/T 20769 执行。</p> <p>噁唑菌酮：按照 GB 23200.121、GB/T 20769 执行。</p> <p>苯醚甲环唑：按照 GB 23200.8、GB 23200.49、GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.218、GB/T 20769 执行。</p> <p>肟菌酯：按照 GB 23200.47 执行。</p> <p>唑螨酯：按照 GB 23200.8、GB 23200.29、GB 23200.121、GB/T 20769 执行。</p> <p>氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯：按照 GB 23200.47、胶体金快速检测法执行。</p> <p>氯氰菊酯和高效氯氰菊酯：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。</p> <p>氯吡啶：按照 GB 23200.110、GB 23200.121 执行。</p> <p>赤霉素：按照 SN/T 4257、T/AFFI 011、快速检测方法执行。</p> <p>吡虫啉：按照 GB 23200.121、GB/T 20769、GB/T 23379、胶体金快速检测法执行。</p> <p>虫螨腈：按照 GB 23200.8、NY/T 1379、胶体金快速检测法执行。</p> <p>甲拌磷：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、胶体金快速检测法执行。</p> <p>灭多威：按照 GB 23200.112、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。</p> <p>吡唑醚菌酯：按照 GB 23200.8、GB/T 20769、胶体金快速检测法执行。</p> <p>多菌灵：按照 GB 23200.121、GB/T 20769、NY/T 1453、胶体金快速检测法执行。</p> <p>腐霉利：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。</p> <p>毒死蜱：按照 GB 23200.121、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。</p> |
| <p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准</p> <p>GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量</p> <p>GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量</p> <p>GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量</p> <p>GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>备案前的公示（征求意见）及意见采纳情况说明：</p> <p>此行业标准经过“全国团体标准信息平台管理系统”在 2023 年 月 日— 月 日网上征求意见，未收到任何意见。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |