

团 体 标 准

T/WCXSH 5—2024

武川冷凉蔬菜

Cool vegetables of Wuchuan

2024-03-20 发布

2024-03-20 实施

武川县商会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由武川县商会提出并归口。

本文件起草单位：中国标准出版社、武川县农牧和科技局、武川县乡村振兴局、武川县市场监督管理局、武川县商会、中农远洋（北京）贸易有限责任公司。

本文件主要起草人：洪伟、张晶晶、岳晓宏、彭程、刘林林、郑丽娜。

全国团体标准信息平台

武川冷凉蔬菜

1 范围

本文件规定了武川冷凉蔬菜的产地环境要求、技术要求、检测方法、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于武川县生产的冷凉蔬菜。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 395 农田土壤环境质量监测技术规范
- NY/T 396 农用水源环境质量监测技术规范
- NY/T 397 农区环境空气质量监测技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷凉蔬菜 cold vegetables

适宜在气候冷凉地区夏季生产的蔬菜，最适宜生长的温度在17° C~25° C。

注：又叫夏秋蔬菜或错峰蔬菜。

4 产地环境要求

4.1 产地选择

应选择武川县域内无工业污染、无有害化学物质，环境质量良好的区域。该区域满足土层深厚、土壤结构疏松的砂壤土或壤土、排灌方便等条件。土壤以栗钙土为主，偏沙性土质，耕层厚度不小于35 cm，且3年以上未重茬。

4.2 气候

武川县全境在北纬40°47'~41°23'、东经110°31'~111°53'之间，中温带大陆性季风气候，海拔1500 m~2200 m。全年平均日照时数3000 h~3200 h（夏季平均13 h），总辐射量为136.53 kcal/cm²（1cal≈4.187J）。昼夜温差大（夏季6℃~25℃），无霜期约110 d。

4.3 环境空气质量

环境空气质量应符合表1的规定。

表1 环境空气质量要求

检验项目	浓度限值		
	1小时 ^a	日平均 ^b	植物生长季平均 ^c
总悬浮颗粒物/（mg/m ³ ）	按照 NY/T 391 执行		—
二氧化硫/（mg/m ³ ）			≤0.05
二氧化氮/（mg/m ³ ）			—
氟化物/（μg/m ³ ）			≤3
铅/（μg/m ³ ）	—	—	≤1.3
苯并[a]芘/（μg/m ³ ）	—	≤0.01	—
臭氧/（mg/m ³ ）	≤0.16	—	—
^a 任何一小时的平均浓度。 ^b 任何一日的平均浓度。 ^c 任何一个植物生长季月平均浓度的算术平均值。			

4.4 灌溉水质量要求

灌溉水质量应符合表2的规定。

表2 灌溉水质量要求

项目	浓度限值	
pH 值	按照 NY/T 391 执行	
总镉/（mg/L）		
总砷/（mg/L）		
总铅/（mg/L）		
铬（六价）/（mg/L）		
氟化物/（mg/L）		
石油类/（mg/L）		
粪大肠菌群数/（个/L）		
总汞/（mg/L）		
化学需氧量（COD _{Cr} ）/（mg/L）		
氰化物/（mg/L）		≤0.50

表 2（续）

项目	浓度限值
硫化物/（mg/L）	≤1.0
氯化物/（mg/L）	≤350
三氯乙醛/（mg/L）	≤0.5
总铜/（mg/L）	≤1.0
总锌/（mg/L）	≤2.0
总硒/（mg/L）	≤0.02
硼/（mg/L）	≤1.0
苯/（mg/L）	≤2.5
丙烯醛/（mg/L）	≤0.5
挥发酚/（mg/L）	≤1.0

4.5 土壤环境质量要求

土壤环境质量应符合NY/T 391的要求。

4.6 土壤肥力分级参考指标

土壤肥力分级参考指标见NY/T 391。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表3的要求。

表 3 感官要求

蔬菜类别	要求	检验方法
白菜、娃娃菜	色泽正常，新鲜，清洁；植株完好，结球较紧实、整修良好；无异味，无腐烂、烧心、老帮、焦边、凋萎叶、胀裂、侧芽萌发、冻害、病虫害及机械伤	a) 品种特征、色泽、新鲜、清洁、腐烂、开裂、冻害、抽薹、灼伤、病虫害及机械伤等外观特征，用目测法鉴定； b) 异味用嗅的方法鉴定； c) 烧心、病虫害症状不明显的，应剖开检测
甘蓝	同一品种或相似品种，叶球大小整齐，外观一致，结球紧实，整修良好；新鲜、清洁；无裂球、抽薹、烧心；无腐烂、畸形、异味、开裂、灼伤，冻害、病虫害及机械伤	
芹菜	同一品种或相似品种，无泥土杂质；无黑心；鲜嫩，无萎蔫，具有该品种特有的外形和颜色特征；清洁，整齐，紧实（适用时），切口整（如有）；无糠心、分叉、褐茎；无冻害、病虫害及机械原因或其他原因引起的损伤	

表 3（续）

蔬菜类别	要求	检验方法
生菜	同一品种，叶片色泽明亮，水分适宜、无萎焉；菜体表面没有泥土、灰尘及其他外来物；无腐烂、异味、冻害、病虫害及机械伤	a) 品种特征、色泽、新鲜、清洁、腐烂、开裂、冻害、抽薹、灼伤、病虫害及机械伤等外观特征，用目测法鉴定； b) 异味用嗅的方法鉴定； c) 烧心、病虫害症状不明显的，应剖开检测
油菜	较整齐；修整较好；叶茎颜色基本一致、质地鲜嫩，无黄叶或仅有极少量黄叶；条形较均匀；允许轻微机械伤，但不严重；无烧心或仅少量烧心；无明显病斑或仅有少量病斑	
油麦菜	同一品种或相似品种，形状基本一致，修整较好；清洁，无肉眼可见的其他杂质、异物；新鲜、色泽正常，无萎焉、腐烂、发霉，无异常外来水分；无严重机械伤、无明显叶片折损；无冻害、冷害、异味、虫害和霜霉病	
豆角	同一品种或相似品种，无肉眼可见的其他杂质、异物；外观新鲜、清洁，无失水、皱缩；成熟适度；无异常外来水分；豆荚鲜嫩，籽粒饱满，大小均匀、色泽一致，具有本品种应有的颜色；无病虫害伤、机械损伤，无腐烂、冷害、冻害、畸形、色斑等，具有本品种应有的气味，无异味	

5.2 营养指标

营养指标应符合表4的要求。

表 4 营养指标

营养指标	豆角	芹菜	油麦菜	生菜	油菜	大白菜	娃娃菜	甘蓝	检测方法
干物质/%	12.0	8.0	5.0	4.5	5.0	4.0	6.0	8.0	GB 5009.3
维生素C/ (mg/100g)	8.0	45.0	12.0	7.5	34.0	16.0	20.0	30.0	GB 5009.86

6 卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定、真菌毒素限量应符合 GB 2761、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7 检测方法

7.1 环境质量采样和检测方法

环境空气采样和检测按照 NY/T 397 的规定执行，灌溉水采样和检测按照 NY/T 396 的规定执行，土壤采样和检测按照 NY/T 395 的规定执行。

7.2 感官检测

按照表3中的方法检测。

7.3 营养指标检测

按照表4中的方法检测。

7.4 卫生检测

7.4.1 污染物

按照GB 2762的规定检测。

7.4.2 农药残留

按照GB 2763的规定检测。

7.4.3 真菌毒素

按照GB 2761的规定检测。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

外包装箱的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，并应在包装、标签上标注产品的名称、类别、等级、产地、生产者和收获日期。

8.2 包装

应符合 GB/T 33129 的要求。

8.3 运输

产品的运输、贮藏应选择清洁、卫生、无污染的运输工具和场所，运输过程应防止雨淋、曝晒。不应与其他有毒有害物混存混运。

8.4 贮存

贮存时按品种、规格分别贮存。贮存于常温、通风、阴凉、干燥的库房内，不应与有毒、有害、有挥发性物质混存。
