

团 体 标 准

T/SGSC 0004-2019

浮桥萝卜

Fuqiao Radish

（征求意见稿）

2019 - 12 - 14 发布

2020 - 01 - 01 实施

寿光蔬菜瓜果产业协会

发 布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 浮桥萝卜 Fuqiao Radish.....	1
4 产地环境	1
5 生产技术管理	1
5.1 种植茬口	2
5.2 品种选择	2
5.3 整地	2
5.4 播种	2
5.5 田间管理	2
6 病虫害防治	2
6.1 防治原则	2
6.2 主要病虫害	3
6.3 农业防治	3
6.4 物理防治	3
6.5 生物防治	3
6.6 化学防治	3
7 收获	3
8 采后处理	4
8.1 修整	4
8.2 清洗	4
9 产品质量及分级	4
9.1 产品质量安全	4
9.2 产品分级	4
10 包装、贮存和运输	4
10.1 包装	5
10.2 标志和标签	5
10.3 贮存	5
10.4 运输	5
11 生产废弃物处理	5

12 追溯管理	5
---------------	---

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 和 GB/T20004.1-2016 的规定进行起草。

本标准自发布之日起，有效期三年，到期复审。

本标准由寿光蔬菜瓜果产业协会提出并归口。

本标准起草单位：山东省寿光蔬菜产业集团有限公司、寿光市富民蔬菜专业合作社、全国蔬菜质量标准中心、山东七彩庄园蔬菜食品基地有限公司。

本标准主要起草人：田素波、胡永军、张强、辛晓菲、王凯燕、刘占伟、傅良信、王冠杰

浮桥萝卜

1 范围

本标准规定了浮桥萝卜的定义、产地环境、生产技术管理、收获、包装贮运、产品分级、追溯管理等内容。

本标准适用于寿光地区浮桥萝卜的生产。

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 5084 农田灌溉水质标准

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的残留量的测定气相色谱-质谱法

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

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术要求

NY/T 1121.6 土壤检测 第 6 部分：土壤有机质的测定

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 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 745 绿色食品 根菜类蔬菜

NY/T 658 绿色食品包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

浮桥萝卜 Fuqiao Radish

按照本标准在原产地寿光市洛城街道生产出来的萝卜。

4 产地环境

地理坐标为东经 $118^{\circ} 51' 00'' \sim 118^{\circ} 57' 00''$ ，北纬 $36^{\circ} 51' 00'' \sim 36^{\circ} 55' 00''$ 之间，选择地势平坦、排灌方便、土层深厚、富含有机质、通气排水良好的土壤种植，土壤PH值在5.5~7之间，有机质含量在1%~2.2%之间。其他环境条件要求应符合NY/T 391的要求，灌溉水条件应符合GB 5084要求。

5 生产技术管理

5.1 种植茬口

春萝卜，拱棚覆盖栽培，2月中旬播种，4月中旬至5月上旬收获；露地栽培，3月下旬至4月上旬播种，5月下旬至6月中旬收获。夏萝卜，6月中旬播种，8月中旬至9月上旬收获。秋萝卜，8月中下旬播种，10月下旬至11月上旬收获。秋冬萝卜，拱棚覆盖延迟栽培，10月中旬播种，12月下旬至次年1月下旬收获。

5.2 品种选择

春萝卜和秋冬萝卜选择优质、高产、抗病虫害、抗逆性强、耐抽薹的早熟品种。夏萝卜和秋萝卜选择优质、高产、抗病虫害、抗逆性强的中晚熟品种。种子质量要求纯度 $\geq 92\%$ 、净度 $\geq 85\%$ 、发芽率 $\geq 80\%$ 、含水量 $\leq 10\%$ ，病虫害携带量低。

5.3 整地

前茬作物收获后及时清除植株残体，每667 m²撒施有机肥3000 kg~5000 kg、尿素10 kg、过磷酸钙30 kg、硫酸钾7.5 kg，每667 m²用50%辛硫磷乳油500 ml加水2 kg拌细土25 kg，均匀撒施于地表深翻30 cm，肥土药混匀，耙平起垄，垄高15 cm~20 cm，垄距65 cm~70 cm，交错播种2行。

5.4 播种

采用穴播的方式，在垄上按穴播种，穴距30 cm，每穴播种3粒~5粒，深度1.5 cm~2.5 cm。

5.5 田间管理

5.5.1 间苗定苗

出苗后及时揭去覆盖物。1片~2片真叶时第一次间苗，疏去弱苗、畸形苗；3片~4片真叶时第二次间苗，每穴留苗2株~3株；5片~6片真叶时定苗，每穴留1株健壮、无病虫害危害的苗。

5.5.2 中耕除草、培土

结合间苗，在行间浅锄，疏松表土，除草保墒。定苗至封垄前，于雨后或浇水后进行2次~3次中耕。在肉质根膨大前期，最后一次中耕要深耕，并扶垄培土。

5.5.3 浇水

提倡利用滴灌设施。播种后浇透水，出苗前保持土壤湿润；幼苗期小水勤浇，勤划锄；叶生长旺盛期适当控制浇水，加强中耕松土；肉质根膨大期加大浇水量，保持土壤湿润，雨后及时排除积水，要注意排水防涝。收获前10 d，停止浇水。

5.5.4 追肥

定苗后第一次追肥，每667 m²追施硫酸钾复合肥5 kg~10 kg、氮磷钾三元复合肥（15-10-20）10 kg~15 kg；肉质根膨大初期第二次追肥，每667 m²追施硫酸钾复合肥15 kg~20 kg、氮磷钾三元复合肥（15-10-20）15 kg~20 kg。2次追肥均宜将化肥加水稀释150倍~200倍后均匀冲施。肥料的使用应符合NY/T 394的要求。

6 病虫害防治

6.1 防治原则

按照预防为主，综合防治的方针，以农业防治、生物防治、物理防治为主，辅以化学防治。

6.2 主要病虫害

病毒病、霜霉病、黑腐病、软腐病、蚜虫、地下害虫等。

6.3 农业防治

选用抗病品种，严格种子灭菌处理；清洁田园，清除杂草残株，减少传染源。

6.4 物理防治

6.4.1 黄板诱杀

悬挂黄板减轻蚜虫等虫害发生。每 667 m² 悬挂诱虫黄板 20 片~30 片，大小为 20 cm×26 cm，挂置高度比萝卜植株顶端高 5 cm~10 cm。

6.4.2 杀虫灯诱杀

利用电子杀虫灯诱杀鞘翅目、鳞翅目等害虫，杀虫灯悬挂高度一般离地 1.2 m~1.5 m，每盏灯控制 13300 m²~20000 m²。

6.4.3 药剂诱杀

用糖、醋、水、敌百虫晶体按 3:3:10:0.5 的比例配成溶液，装入直径 20 cm~30 cm 的盆中放到田间，每 667 m² 放 3 盆，诱杀金针虫等害虫，随时添加溶液，保持盆不干。

6.5 生物防治

利用植物源农药防治虫害。蚜虫发生初期，80 亿孢子/ml 金龟子绿僵菌可分散油悬浮剂 120 ml~150 ml/667 m²，或 0.5 %苦参碱水剂 60 ml~90 ml/667 m²，交替喷雾使用，每 7 d~10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次~3 次。

6.6 化学防治

在主要防治对象的防治适期，根据病虫害发生特点和农药特性，选择适当的施药方式和施药时间，注意轮换用药，严格控制安全间隔期。农药使用要求符合 NY/T 393。

- 防治病毒病，防治蚜虫等传毒媒介，一旦发现病毒病应及时拔除病株，并用 2%宁南霉素水剂 120 ml~150 ml/667 m² 喷雾防治，每 7 d~10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次~3 次；
- 防治霜霉病，50 %异菌脲可湿性粉剂 40 g~50 g/667 m²，或 58%甲霜灵·锰锌可湿性粉剂 60 g~80 g/667 m²，交替喷雾防治，每 7 d~10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次~3 次；
- 防治黑腐病和软腐病，可用 75 %百菌清可湿性粉剂 50 g~60 g/667 m²，或 3%中生菌素可湿性粉剂 40 g~60 g/667 m²，交替喷雾防治，每 7 d~10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次~3 次；
- 防治蚜虫，可用 25 %噻虫嗪可湿性粉剂 30 g~40 g/667 m²，或 5%啉虫脲可湿性粉剂 12 g~18 g/667 m²，交替喷雾防治，每 7 d~10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次~3 次；
- 防治菜青虫，2.5%溴氰菊酯乳油 10 ml~15 ml/667 m²，或 20%灭幼脲 1 号悬浮剂 15 ml~20 ml/667 m²，交替喷雾防治，每 7 d~10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次~3 次；
- 防治蝼蛄、金针虫等地下害虫，可用 50%吡虫啉悬浮种衣剂 60 g/667 m²、3.5%咯菌腈·精甲霜灵悬浮种衣剂 10 ml/667 m² 混合灌根防治；或 50 %辛硫磷乳油 50 ml 加水 0.5 kg 拌炒香麦麸 5 kg，撒施于幼苗根系附近诱杀防治。

7 收获

当肉质根充分膨大，适时收获。采收萝卜时注意防止用力过度拔断影响收获。

8 采后处理

8.1 修整

贮藏用萝卜采收后应削去肉质根残留叶梗，以不伤及肉质根为准。也可挑出外观性状好的萝卜，带萝卜缨上市。

8.2 清洗

运销和冷藏的萝卜应进行清洗，洗净肉质根表面泥土和污物并晾干。

9 产品质量及分级

9.1 产品质量安全

萝卜收获后要进行质量检查，要求果实新鲜，果面清洁、无溃心、无抽薹，无腐烂异味，无机械损伤，无病虫害导致的严重病斑和外皮开裂等损伤，果顶部切口水平、整齐。农药残余限量应符合 NY/T 745 和食品安全国家标准相关规定。

9.2 产品分级

9.2.1 等级划分

在符合产品质量安全的前提下，萝卜分为特级、一级和二级，各等级应符合表 1 的要求。

表1 萝卜等级

等级	要求
特级	色泽一致；表皮新鲜光滑，皮薄质脆；肉质根发育均匀，无裂缝；无冷害及机械伤。
一级	色泽基本一致；表皮新鲜光滑，皮薄质脆；肉质根发育基本均匀，有愈合的轻微裂缝；无明显的冷害及机械伤。
二级	基本基本一致；表皮略粗糙，肉质较脆，；允许有少量歧根，允许有轻微裂痕及机械损伤。

9.2.2 规格划分

以肉质根长度和直径为划分规格的指标，分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格，具体要求应符合表 2 的规定。

表2 萝卜规格

规格	大（L）	中（M）	小（S）
肉质根长度（cm）	>25	20~25	<20
肉质根直径（cm）	5~6	4~5	<4
同一包装中的允许误差（%）	≤3	≤2	≤1

10 包装、贮存和运输

10.1 包装

采用塑料周转箱或纸箱包装，包装材料要求应符合NY/T 658要求。

10.2 标志和标签

每一包装上应标明产品名称、产品的标准编号、商标、生产单位名称、详细地址、等级、规格、净含量和采收、包装日期等，标志上的字迹应清晰、完整、准确。

10.3 贮存

不能及时运输和交易的萝卜应及时贮存。冷藏库内温度在2℃～5℃，相对湿度85%～95%。库内堆码应保证气流均匀流通。

10.4 运输

夏季气温高时，运输前应进行预冷，宜使用冷藏车辆进行运输，冷藏车厢内温度应控制产品中心温度在2℃～5℃。冬季采用非控温方式运输，应用篷布遮盖，气温低时做好防冻措施。装卸时应轻拿轻放，严防机械损伤。

11 生产废弃物处理

收集植株残体，运送到指定地点集中处理，沤制腐熟后用作有机肥料。地膜、穴盘、塑料滴灌带、农药和肥料包装袋、未使用完的农药和肥料等集中收集处理，避免污染环境。

12 追溯管理

建立追溯档案，记录产地、品种、施肥、田间操作、病虫害防治、收获、贮存、运输等管理措施；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性；追溯档案应有专人专柜保管，至少保存3年。鼓励采用二维码追溯系统对产品生产、采后、贮存、运输等相关信息进行追溯管理。
