

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0084—2023

供厦食品 黄瓜

Food for Xiamen-Cucumber

2023 - XX - XX 发布

2023- XX - XX 实施

厦门市食品安全工作联合会

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门海关技术中心、福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所、厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市产品质量监督检验院、厦门市标准化研究院、厦门大学。

本文件主要起草人：柯秋婷、林舒玲、吴易峰、丁琳、张纯、魏一婷、曾三妹、吴佳雯、徐敦明、傅建炜、林永辉、吴彩胜、施冰、高静、林伟琦、李振良

供厦食品 黄瓜

1. 范围

本文件规定了供厦食品 黄瓜的术语和定义、技术要求及检验方法。
本文件适用于鲜黄瓜。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酯酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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
- 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 23200.110 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 23200.113 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 23351 新鲜水果和蔬菜 词汇
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 269 绿色食品 黄瓜
- NY/T 578 黄瓜
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜
- 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 1587 黄瓜等级规格
- NY/T 1725 蔬菜中灭蝇胺残留量的测定 高效液相色谱法
- SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌灵、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留

量检测方法 气相色谱-质谱法

国家市场监督管理总局[2023]第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

同一品种 same cultivars

具有相同植物学特征和生物学特性的品种。

[来源: NY/T 578, 3.1]

3.2

成熟度 degree of maturity

对蔬菜在自然生长和发育过程中所达到的状态定性或定量的评价。

[来源: GB/T 23351, 2.14]

3.3

最大弯曲度 maximum height of the arc

瓜身弯曲最大部分内侧至瓜两端连线的垂直距离。

[来源: NY/T 578, 3.15]

3.4

瓜把 fruit neck

近瓜柄处瓜身明显变细或无种子腔的部分。

[来源: NY/T 578, 3.13]

3.5

机械伤 mechanical woundness

因外力所造成的损伤。

[来源: NY/T 578, 3.11]

3.6

清洁 cleaning

表面无泥土或其他外来物的污染。

[来源: NY/T 578, 3.8]

3.7

冻害 freezing damage

由于组织内结冰对活体产品造成的损伤。

[来源: GB/T 23351, 2.22]

3.8

冷害 chilling damage

某些蔬菜处于冰点以上的低温时发生的一种伤害。

[来源：GB/T 23351, 2.9]

3.9**异味 off-flavor**

不良栽培或贮运环境等造成的异常味道。

[来源：NY/T 578, 3.7]

4. 技术要求**4.1 感官要求**

感官要求应符合表 1 的规定。黄瓜最大弯曲度测量方法见附录 A。

表 1 感官要求

项目		特等品	一等品	检测方法
品质要求	品种	同一品种		目测法鉴定 最大弯曲度测量方法按附录 A
	成熟度	黄瓜充分长成，但种子未发育，果肉中未呈现木质脉经。		
	新鲜度	黄瓜质地脆嫩，不脱水皱缩，剖果后有汁液溢出，清香瓜味浓。		
	瓜形	瓜条无膨大细缩部分。每 10cm 长的瓜条最大弯曲度 ≤0.5cm。瓜把长占瓜总长的比例 ≤1/8。	瓜条无明显膨大细缩部分。每 10cm 长的瓜条最大弯曲度 >0.5cm 且 ≤1cm。瓜把长占瓜总长的比例 ≤1/7。	
	瓜色	具有本品种特有的颜色，光泽好，近瓜蒂部无黄色条纹或不明显。	具有本品种特有的颜色，光泽好，近瓜蒂部黄色条纹较明显。	
	机械伤	无	允许轻微损伤	
	清洁	清洁		
	冻害	无		
	冷害	无		
	异味	无		嗅的方法鉴定
规格	大（L） /cm	>28		直接测量法鉴定
	中（M） /cm	16-28		
	小（S） /cm	11-16		

4.2 污染物限量及检验方法

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，同时符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量及检验方法

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
铅（以 Pb 计）	lead	≤0.05	GB 5009.12或 GB 5009.268	参考香港食物掺杂(金属杂质含量)规例(第132V章)，严于 GB 2762（限值 0.1）
总砷（以 As 计）	arsenic	≤0.2	GB 5009.11或 GB 5009.268	采用 NY/T 269，严于 GB 2762（限值 0.5）
镉（以 Cd 计）	cadmium	≤0.05	GB 5009.15或GB 5009.268	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	mercury	≤0.01	GB 5009.17或GB 5009.268	GB 2762

4.3 农药残留限量及检验方法

农药残留限量应符合GB 2763和GB 2763.1的规定，同时符合表3的规定。

表 3 农药残留限量及检验方法

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
阿维菌素	abamectin	≤0.01	GB 23200.20 或 GB 23200.121	参考台湾地区农药残留容许量标准， 严于 GB 2763（限值 0.02）
多菌灵	carbendazim	≤0.05	GB/T 20769 或 GB 23200.121	参考国际食品法典委员会 CAC，严于 GB 2763（限值 2）
克百威	carbofuran	≤0.01	GB/T 20769 或 GB 23200.121	采用 NY/T 747，严于 GB 2763（限值 0.02）
毒死蜱	chlorpyrifos	≤0.01	GB 23200.113 或 GB 23200.121	采用 NY/T 747，严于 GB 2763（限值 0.02）
氯虫苯甲酰胺	chlorantraniliprole	≤0.2	GB 23200.121	参考澳大利亚新西兰食品标准法典 （ Standard-1.4.2 ），严于 GB 2763 （限值 0.3*）
百菌清	chlorothalonil	≤0.01	NY/T 761 或 SN/T 2320	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 5）
氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯	cyhalothrin and lambda-cyhalothrin	≤0.01	GB 23200.113	采用 NY/T 747，严于 GB 2763（限值 1）
灭蝇胺	cyromazine	≤0.7	GB/T 20769 或 NY/T 1725	参考澳大利亚新西兰食品标准法典 （ Standard-1.4.2 ），严于 GB 2763 （限值 1）
敌敌畏	dichlorvos	≤0.01	GB 23200.113 或 GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 0.2）
苯醚甲环唑	difenoconazole	≤0.2	GB 23200.113 或 GB 23200.121	参考国际食品法典委员会 CAC ， 严 于 GB 2763（限值 1）

表 3（续）

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
烯酰吗啉	dimethomorph	≤ 0.5	GB/T 20769 或 GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 5）
甲氨基阿维菌素苯甲 酸盐	emamectin benzoate	≤ 0.007	GB/T 20769 或 GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 0.02）
氟虫腈	fipronil	≤ 0.005	SN/T 1982	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 0.02）
咯菌腈	fludioxonil	≤ 0.3	GB 23200.113 或 GB/T 20769	参考台湾地区农药残留容许量标准， 严于 GB 2763（限值 0.5）
氯吡脲	forchlorfenuron	≤ 0.01	GB 23200.110 GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 0.1）
吡虫啉	imidacloprid	≤ 0.2	GB/T 20769 或 GB 23200.121	参考澳大利亚新西兰食品标准法典 （Standard-1.4.2），严于 GB 2763 （限值 1）
异菌脲	iprodione	≤ 0.01	GB 23200.113 或 GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 2）
甲霜灵和精甲霜灵	metalaxyl and metalaxyl-M	≤ 0.01	GB/T 20769 或 GB 23200.121	采用 NY/T 747，严于 GB 2763（限值 0.5）
氧乐果	omethoate	≤ 0.01	GB 23200.113 或 GB 23200.121	采用 NY/T 747，严于 GB 2763（限值 0.02）
腐霉利	procymidone	≤ 0.01	GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 2）
霜霉威和霜霉威盐酸 盐	propamocarb and propamocarb hydrochloride	≤ 1	GB/T 20769 或 GB 23200.121	参考台湾地区农药残留容许量标准， 严于 GB 2763（限值 5）
噻虫嗪	thiamethoxam	≤ 0.01	GB/T 20769 或 GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于 GB 2763（限值 0.5）

4.4 食品添加剂使用量及检验方法

添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的检验应执行相应的国家标准和行业规定的规定。

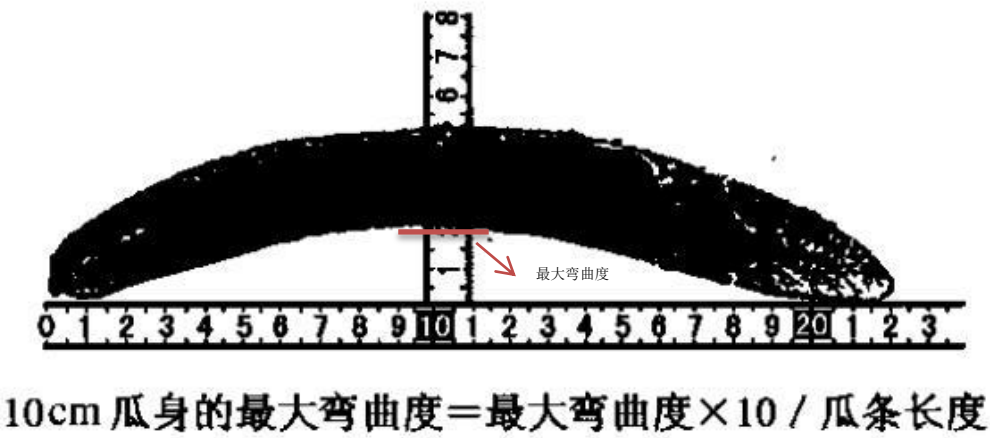
4.5 包装要求

黄瓜的包装应符合 NY/T 658 的规定。

4.6 净含量要求

预包装蔬菜应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的检验方法执行。

附录 A
(规范性)
黄瓜最大弯曲度测量方法



图A. 1 黄瓜最大弯曲度测量方法

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《农药残留容许量标准》
 - [2] 中国香港《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)
 - [3] 欧盟《农药残留限量标准》
 - [4] 国际食品法典委员会 CAC
 - [5] 澳大利亚新西兰《食品标准法典》
-