江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—2023

|  |
| --- |
|  |

富硒茄果类蔬菜

Selenium-rich solanaceous vegetables

征求意见稿

|  |  |
| --- | --- |
| XXXX - XX - XX 发布 | XXXX - XX - XX 实施 |

江西绿色生态品牌建设促进会  发布

|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.080.20 |
| CCS | X 26   |  | | --- | | **T/** **JGE** | |

目次

[前言 II](#_Toc17149)

[1 范围 1](#_Toc13863)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc8332)

[3 术语和定义 1](#_Toc15007)

[4 产品种类 1](#_Toc12752)

[5 技术要求 2](#_Toc18546)

[6 产品质量 2](#_Toc27289)

[7 检验规则 2](#_Toc497)

[8 包装和标签 3](#_Toc29360)

[9 贮存运输 3](#_Toc11155)

[10 溯源管理 3](#_Toc4407)

1. 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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：南昌大学、江西省农业科学院、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：黄军根、陈亚茹、XXX。

富硒茄果类蔬菜

1. 范围

本文件规定了富硒茄果类蔬菜的术语和定义、产品种类、技术要求、产品质量、检验规则、包装和标签、贮存运输和溯源管理。

本文件适用于我省富硒茄果类蔬菜的评价或认证。

1. 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB/T 26432 新鲜蔬菜贮藏与运输准则

GH/T 1135 富硒农产品

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 655 绿色食品 茄果类蔬菜

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1203 茄果类蔬菜贮藏保鲜技术规程

NY/T 2312 茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程

NY/T 2409 有机茄果类蔬菜生产质量控制技术规范

NY/T 3931 茄果类蔬菜嫁接育苗技术规程

DB36/T 566 富硒食品硒含量分类标准

DB36/T 1506 茄果类蔬菜土传病害绿色防控技术规程

DB36/T 1653 保护地茄果类蔬菜灰霉病绿色防控技术规程

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

富硒茄果类蔬菜 Selenium-rich solanaceous vegetables

通过生长过程中自然富集硒或通过硒生物营养强化技术，所获得的富含微量元素硒的茄果类蔬菜，其可食部分的总硒含量（以鲜重计）为0.01mg/kg～0.10mg/kg。

1. 产品种类

茄果类蔬菜包括番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、香瓜茄等。

1. 技术要求
   1. 产地环境

应符合NY/T 391的要求。

* 1. 栽培管理

可根据土壤硒含量背景值的不同采取以下营养强化措施：

1. 土壤管理措施：采用土壤改良提升耕层土壤中有效硒的含量；
2. 硒营养强化措施：叶面硒营养强化措施；
3. 综合栽培措施：土壤改良和叶面硒营养强化措施。

病虫害防治应按照DB36/T 1506、DB36/T 1603的规定进行绿色防控。肥料和农药的使用应分别符合NY/T 393和NY/T 394的要求。

宜参照NY/T 2409进行生产质量控制。

1. 产品质量
   1. 感官要求

富硒茄果类蔬菜感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 外观 | 同一品种或相似品种；具有本品种应有的性状，成熟适度；果腔充实，果坚实，富有弹性；同一包装大小基本整齐一致 | NY/T 655 |
| 色泽 | 色泽一致，具有本产品应有的颜色 |
| 气味 | 具有本产品应有的风味，无异味 |
| 清洁度 | 果面新鲜、清洁，无肉眼可见杂质 |
| 缺陷 | 无病虫害伤、机械损伤、腐烂、揉烂、冷害、冻害、畸形、裂果、空洞果、疤痕、色斑等 |

* 1. 理化要求

硒含量应为0.01mg/kg～0.10mg/kg，符合DB36/T 566中“蔬菜及制品”硒含量要求。

可根据GB 5009.93进行硒含量的检验检测。

* 1. 安全卫生指标

农药残留限量应符合GB 2763和NY/T 655的要求。

污染物限量应符合GB 2762和NY/T 655的要求。

1. 检验规则
   1. 产品抽样应按照NY/T 896的规定。
   2. 产品检验应按照NY/T 1055的规定。
2. 包装和标签
   1. 包装应符合NY/T 658的规定。标签应符合GB 7718的规定。
   2. 按照产品的种类、规格分别包装，同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。
   3. 每批产品所用的包装和单位净含量应一致。
3. 贮存运输
   1. 应符合NY/T 1056的规定。
   2. 运输前应进行预冷。运输过程应防冻、防雨淋、防晒、通风散热。
   3. 贮存条件及采收成熟度应符合NY/T 1203的要求。
   4. 贮存时应按品种、规格分别堆放，堆码应保证气流均匀流通。
4. 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录种植、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息，并在产品包装上印制GS1商品条码或商品信息二维码。

EndLine