

团体标准
《叶菜类净菜》
(征求意见稿)
编制说明

标准起草组
2025年5月

团体标准《叶菜类净菜》（工作组讨论稿）编制说明

一、项目来源：

本项目来源于浙江省食品学会《关于浙江省食品学会发布 2025 年度第一批团体标准 5 项立项的通知》文件关于《叶菜类净菜》团体标准立项的公告。

二、标准制定工作的目的与意义：

1、背景

随着社会经济发展与人民生活水平提高，消费者对食品安全、营养及便捷性需求日益增长，叶菜类净菜因精选、清洗、切割、包装等加工处理呈现出方便快捷、干净卫生特点，深受广大消费者青睐。目前，叶菜类净菜市场需求在城市家庭和餐饮业中逐年上升，已成为日常采购必备品。

2、发展现状

部分企业采用先进加工技术与设备如冷链物流、无菌包装等，但大量企业加工技术落后致产品质量不稳定，配送体系初步形成却存在配送标准不统一、温度控制不严格、损耗率高、保鲜措施不足等问题，又因缺乏统一标准，产品质量差异大，食品安全事件时有发生。

3、存在的问题

其存在的问题包括加工标准化程度低，行业内无统一加工流程与技术规范致产品质量不一；配送不规范，配送中缺乏有效温度控制与包装标准，产品损耗率高、新鲜度下降；加工和配送环节的不规范操作增加了食品安全风险；产品质量不稳定致使消费者满意度不高。

4、必要性

通过规范经营和检验流程，有效提升叶菜类净菜的产品质量；标准化的配送流程与包装方法可降低配送过程中的损耗；统一标准有助于减少食品安全风险，保障消费者健康；规范化的产品和服务能增强消费者对叶菜类净菜的信任，提高满意度；并且，团体标准的实施还将推动叶菜类净菜加工企业技术进步，促进整个产业链升级，进而促进行业健康发展、保障消费者权益、提升行业整体水平。

综上所述，制定叶菜类净菜团体标准对于促进行业健康发展、保障消费者权益、提升行业整体水平具有重要意义。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

目前叶菜类净菜执行的法律法规有：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》。

国家标准：目前没有关于叶菜类净菜的国家标准。

行业标准：

目前没有关于叶菜类净菜的行业标准。

其他行业标准：《SB/T 10583 净菜加工配送技术要求》规定了净菜加工和配送的相关术语和定义、设施设备、加工和配送、管理及追溯要求。

《NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜》规定了绿色食品绿叶类蔬菜的要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

地方标准：

目前没有关于叶菜类净菜的上级地方标准。

四、标准制定工作主要过程：

1、准备阶段：（2025年2月-2025年3月）

- （1）成立团体标准起草工作组（以下简称标准起草组）。
- （2）标准起草组对标准相关内容开展调研工作，将调研情况进行汇总形成资料。
- （3）收集相关的法律法规、政策文件、通知、行业标准等资料用于此次标准编制过程中的参考及引用。

2、立项阶段：（2025年3月-2025年4月）

- （1）标准起草组根据企业调研情况及相关法律法规等资料形成团体标准草案稿及编制说明。
- （2）标准起草组收集资料并完成团体标准立项申请书。
- （3）向发布机构提交标准立项申请书及标准草案稿，发布机构对立项申请书及草案稿进行审核。
- （4）发布机构发布团体标准立项文件。

3、起草阶段：（2025年4月-2025年5月）

- （1）标准起草组召开内部讨论会对团体标准草案稿及草案稿编制说明进行内部讨论，收集汇总意见并修改，形成团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明。
- （2）由标准起草组组织召开标准研讨会，邀请相关行业的企业代表参与团体标准研讨会，以研讨会形式对团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明进行内容研讨，期间收集会议中提出的意见。
- （3）标准起草组根据意见对团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明进行修改，形成征求意见稿及征求意见稿编制说明。

五、标准制定原则

1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合目前叶菜类净菜的实际情况，对标准内容进行科学设定。为叶菜类净菜的经营和检验提供科学管理的依据。

2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中，起草组按照 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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

3. 解决问题的原则

标准起草内容以实际问题为目的，针对叶菜类净菜的经营和检验中出现的问题、难点提出解决方案。为行业的健康发展起到积极作用。

4. 代表性和充分性原则

起草过程符合法定要求，做到充分征求利益相关方意见，征求意见不仅需在线上征求意见，还应在线下征求意见，征求意见的对象和利益相关方应当具有代表性，资料和数据应当充分、有效。标准的研讨过程应当符合相关要求，充分吸收参会代表意见。

六、标准主要条款说明

1. 标准名称和范围

根据关于浙江省食品学会发布 2025 年度第一批团体标准立项公告，标准名称要求一致为“叶菜类净菜”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了叶菜类净菜的技术要求、试验方法、检验规则、标签和标志、贮存、配送运输、销售和召回的要求。

本文件适用于叶菜类净菜的经营和检验。

2. 规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据技术要求中“原辅料要求”“经营过程要求”“感官要求”“污染物限量”“农药残留限量”“净含量”，试验方法中“感官检查”“污染物限量”“农药残留限量”“净含量”、检验规则中“组批”“抽样”“常规检验”“型式检验”“判定规则”、标签和标志、贮存、配送运输、销售和召回等分别引用了相关国家标准文件。

3. 术语和定义

3.1 参考 SB/T 10029-2012 《新鲜蔬菜分类与代码》分类和 NY/T 743-2020 《绿色食品 绿叶菜蔬菜》1 的要求提出“叶菜类蔬菜”定义。

3.2 参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》3.1 和 SB/T 10583-2011 《净菜加工配送技术要求》3.1 的要求并结合企业实际加工过程的要求提出“叶菜类净菜”定义。

4. 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 叶菜类蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 经营加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 参考 GB/T 23500-2025 《元宵质量通则》4.3 的要求提出其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。

4.1.4 参考第 81 号令《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第九条的要求提出无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的，鼓励进行抽样检验或者快速检测。快速检测方法按附录 B 或附录 C 规定。

4.2 加工过程要求

4.2.1 根据立项评审专家意见提出经营加工过程应符合 SB/T 10583 的规定。

4.2.2 参考 GB 31652-2021 《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》8.2 和 SB/T 10583-2011 《净菜加工配送技术要求》的要求并结合企业实际情况提出加工流程参见附录 A。

4.3 感官要求

参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》4.1 的要求并结合企业实际情况提出，外观：新鲜，整修良好，切分大小均匀，清洗干净无泥土、杂质，无烂叶、烂梗、根茎残体，无腐烂、霉变、病虫害、害、冻伤、抽薹等，无明显机械伤。色泽：表面有光泽，色泽均匀，无枯老黄叶或出现其它非本品种特有的颜色。气味：具有新鲜蔬菜自然香气，无腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害等不良气味。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5. 试验方法

5.1 感官检查

参考 GB/T 23500-2025 《元宵质量通则》6.1 的要求提出将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，在自然光条件下，目测其形态、色泽，检查有无异物，用刀剖开后，观察其内部组织及杂质，嗅其气味。

5.2 污染物限量

按GB 2762规定的检验方法测定。

5.3 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》6.3 的要求并结合企业实际情况提出同一班次、同一批原料生产的同一品种的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

根据 GB/T 23500-2025 《元宵质量通则》7.2 的要求提出从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样需求。

6.3 常规检验

6.3.1 参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》6.2 的要求并结合企业实际情况提出常规检验的项目包括感官要求、净含量。

6.3.2 参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》6.2 的要求并结合企业实际情况提出每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出库。

6.4 型式检验

6.4.1 参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》6.1 的要求并结合企业实际情况提出“正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新建净菜加工车间时；
- b) 净菜加工流程或设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验于上次型式检验有较大差异时。”

5月8日研讨会中，根据专家意见提出“6个月”改为“12个月”

6.4.2 参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》6.1 的要求提出型式检验项目包括本文件规定的所有项目。

6.5 判定规则

参考 NY/T 1987-2011 《鲜切蔬菜》6.5 的要求提出检验项目结果全部符合本文件要求时，判定该批产品可以配送；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品可以配送，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标签和标志

7.1 参考第 81 号令《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第十二条的要求提出应当在包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息。产地应当具体到县（市、区），鼓励标注到乡镇、村等具体产地。对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应当予以标明；在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的，应当标明食品添加剂名称。

5 月 8 日研讨会中，根据专家意见提出 7.1 改为“产品标签应符合国家有关规定。”

7.2 参考 GB/T 38574-2020 《食品追溯二维码通用技术要求》6.1 和 6.2 和 6.4 的要求提出纳入溯源体系的应在外包装上加贴二维码溯源标签，标签不易脱落。

5 月 8 日研讨会中，根据专家意见提出“应”改为“宜”。

8 贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。参考 SB/T 10583 《净菜加工配送技术要求》5.2.5 的要求提出包装完成后放至绿色成品筐内，存放至净菜成品库等待发货，适宜贮存温度 0-8 ℃。

9 配送运输

9.1 配送应符合 SB/T 10583 的规定。

9.2 运输应符合 NY/T 1056、GB/T 33129 的规定。参考 NY/T 1056-2021 《绿色食品 储藏运输准则》3.2 和 GB/T 33129-2016 《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》5 的要求提出“应采用冷藏车运输，温度控制在 0-8 ℃。”

5 月 8 日研讨会中，根据专家意见提出“应采用冷藏车运输，温度控制在 0-8 ℃。”改为“温度要求按国家相关规定。”

10 销售和召回

参考《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《食品召回管理办法》的要求提出销售和召回应符合相应的标准和有关规定。

附录 A（资料性）叶菜类净菜加工流程

参考 HY/T 4335 根茎类蔬菜加工预处理技术规范 第六章 过程操作规范并结合企业实际操作流程提出了附录 A。

附录 B（规范性）有机磷和氨基甲酸酯类的测定方法

参考 GB/T5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测和 GBT18630-2002 蔬菜中有机磷及氨基甲酸酯农药 残留量的简易检验方法 酶抑制法提出了附录 B。

附录 C（规范性）克百威的测定方法（胶体金法）

参考国家食品药品监督管理局网站发布的蔬菜中敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏残留的快速检测（KJ201710）提出了附录 C。

七、标准中涉及专利的情况

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

通过制定严格的标准，规范叶菜类净菜产品从加工到销售的各个环节，确保产品符合安全卫生要求，保障消费者的身体健康，从而保障食品安全。制定统一的标准可以促使企业提

高生产技术和管理水平，提升叶菜类产品的质量和品质，增强市场竞争力，进而提高产品质量。综上所述，标准制定后可以为行业提供明确的规范和指导，促进企业公平竞争，推动行业健康发展。同时，也便于政府部门进行有效监管，规范行业秩序。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施

日期等）

本文件完成制订，标准发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为叶菜类净菜市场标示工作提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无