ICS

CCS

团 体 标 准

T/BSAS XXX-2025

**设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体**

**Integrated Standards for whole industrial chain of oriental melon in facilities**

XXXX-XX-XX发布 XXXX-XX-XX 实施

北京农产品质量安全学会    发布

[前 言 I](#_Toc207209711)

[1 范围 2](#_Toc207209713)

[2 规范性引用文件 2](#_Toc207209714)

[3 术语和定义 3](#_Toc207209715)

[3.1 全产业链 3](#_Toc207209716)

[3.2 标准综合体 3](#_Toc207209717)

[3.3 综合标准化相关要素 4](#_Toc207209718)

[4 基本要求 4](#_Toc207209719)

[5 总体目标 4](#_Toc207209720)

[6 标准综合体要素 4](#_Toc207209721)

[7 产地环境要求 4](#_Toc207209722)

[8 设施条件 4](#_Toc207209723)

[9 种苗 4](#_Toc207209724)

[9.1 种苗生产条件 4](#_Toc207209725)

[9.2 播种 5](#_Toc207209730)

[9.3 嫁接 5](#_Toc207209736)

[10 嫁接苗管理 6](#_Toc207209740)

[10.1 温度管理 6](#_Toc207209741)

[10.2 湿度管理 6](#_Toc207209742)

[10.3 光照管理 6](#_Toc207209743)

[10.4 营养管理 6](#_Toc207209744)

[10.5 摘除萌芽 6](#_Toc207209745)

[10.6 拼苗 7](#_Toc207209746)

[10.7 炼苗 7](#_Toc207209747)

[10.8 苗期病虫害防治 7](#_Toc207209748)

[11 出圃 7](#_Toc207209752)

[11.1 出圃要求 7](#_Toc207209753)

[11.2 种苗出圃与运输 7](#_Toc207209754)

[11.3 种苗生产档案 7](#_Toc207209755)

[12 定植 8](#_Toc207209756)

[12.1 定植前准备 8](#_Toc207209757)

[12.2 定植要求 8](#_Toc207209761)

[13 田间管理 8](#_Toc207209765)

[13.1 温度管理 8](#_Toc207209766)

[13.2 光照管理 8](#_Toc207209767)

[13.3 肥水管理 9](#_Toc207209768)

[13.4 除草 9](#_Toc207209769)

[13.5 植株管理 9](#_Toc207209770)

[14 投入品管理 9](#_Toc207209775)

[14.1 肥料 9](#_Toc207209776)

[14.2 农药 9](#_Toc207209779)

[14.3 储存 10](#_Toc207209781)

[15 病虫害防治 10](#_Toc207209782)

[15.1 主要病虫害 10](#_Toc207209783)

[15.2 防治原则 10](#_Toc207209784)

[15.3 技术措施 10](#_Toc207209785)

[16 采收 11](#_Toc207209790)

[17 贮藏 11](#_Toc207209791)

[17.1 贮前准备 11](#_Toc207209792)

[17.2 贮期管理 11](#_Toc207209796)

[18 出库与运输 11](#_Toc207209800)

[18.1 出库 11](#_Toc207209801)

[18.2 检验 12](#_Toc207209802)

[18.3 包装 12](#_Toc207209803)

[18.4 运输 12](#_Toc207209804)

[19 标签与包装 12](#_Toc207209805)

[20 质量要求 12](#_Toc207209806)

[20.1 感官要求 12](#_Toc207209807)

[20.2 理化要求 12](#_Toc207209808)

[20.3 农药残留 12](#_Toc207209809)

[20.4 分等分级 12](#_Toc207209810)

[21 检验规则与方法 13](#_Toc207209811)

[21.1 检验规则 13](#_Toc207209812)

[21.2 抽样方法 13](#_Toc207209813)

[21.3 检验方法 13](#_Toc207209814)

[22 追溯 13](#_Toc207209815)

[22.1 追溯目标 13](#_Toc207209816)

[22.2 总体要求 13](#_Toc207209817)

[22.3 信息记录 13](#_Toc207209818)

[22.4 其他 13](#_Toc207209819)

[附　录　A （资料性附录） 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体要素图 14](#_Toc207209820)

[附　录　B （资料性附录） 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体标准明细表 15](#_Toc207209821)

[表B.1 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体标准明细表 15](#_Toc207209822)

[附　录　C （资料性附录） 产地环境相关限值 16](#_Toc207209823)

[表C.1农业区环境空气污染物基本项目浓度限值 16](#_Toc207209824)

[表C.2 环境空气污染物其他项目浓度限值 16](#_Toc207209825)

[表C.3 农田灌溉水质基本控制项目限值 16](#_Toc207209826)

[表C.4 农用地土壤污染风险筛选值（基本项目） 17](#_Toc207209827)

[表C.5 农用地土壤污染风险筛选值（其他项目） 17](#_Toc207209828)

[表C.6 农用地土壤污染风险管制值 18](#_Toc207209829)

[附　录　D （资料性附录） 禁止使用的农药 18](#_Toc207209830)

[附　录　E （推荐性附录） 薄皮甜瓜常见病虫害发生条件及防治 19](#_Toc207209831)

[表E.1 薄皮甜瓜常见病虫害发生条件及防治 19](#_Toc207209832)

[附　录　F （资料性附录） 薄皮甜瓜农药最大残留限量 20](#_Toc207209833)

[表F.1 薄皮甜瓜农药最大残留限量 20](#_Toc207209834)

[附　录　G （资料性附录） 薄皮甜瓜的追溯信息记录要求 24](#_Toc207209835)

[表G.1 薄皮甜瓜的追溯信息记录要求 24](#_Toc207209836)

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。

本文件由中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所提出并归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国农业科学院作物科学研究所。

本文件主要起草人：金芬、邵华、李晓慧、王琦、王洪萍、于沛雯、韦善屹、陈昱颖。

设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体

1. 范围

本文件规定了设施薄皮甜瓜综合标准化的术语和定义、总体目标及相关要素分析、产地环境、设施条件、种苗、嫁接苗管理、出圃、定植、田间管理、投入品管理、病虫害防治、采收、贮藏、出库与运输、标签与包装、质量要求、检验规则与方法和追溯等要求。

本文件适用于设施薄皮甜瓜全产业链标准化生产。

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/T 31600 农业综合标准化工作指南

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 3095 环境空气质量标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准

NY/T 610 日光温室技术条件

GB 16715.1 瓜菜作物种子第1部分：瓜类

GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB/T 19791 温室防虫网设计安装规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 全产业链 whole industry chain

研发、生产加工、储运、销售、品牌、体验、消费、服务等环节和主体紧密关联、有效衔接、耦合配套、协同发展的有机整体。

* 1. 标准综合体 standard-complex

综合标准化对象及其相关要素按其内在联系或功能要求以整体效益最佳为目标形成的相关指标协调优化、相互配合的成套标准。

* 1. 综合标准化相关要素 related elements of complex standardization

影响综合标准化对象的功能要求或特定目标的因素。

1. 基本要求

按照GB/T 31600规定的目标导向原则、系统优化原则、整体协调原则以及因地制宜原则构建设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体。

1. 总体目标

围绕提高设施薄皮甜瓜质量安全水平、提升设施薄皮甜瓜品质的总目标，开展设施薄皮甜瓜生产综合标准化工作，以提升综合生产能力，提高设施薄皮甜瓜产品质量安全，促进设施薄皮甜瓜产业绿色、健康、可持续发展。

1. 标准综合体要素

本标准构建的设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体，产地环境，如空气质量、灌溉水质量、土壤质量和设施条件；种苗，如种苗生产条件、播种、嫁接、嫁接苗管理、出圃要求等；生产技术，如定植前准备、定植要求、田间管理；投入品管理与病虫害防治，如肥料和农药的管理、病虫害防治原则、技术措施；采收储运和包装标识，如采收、贮藏技术、出库与运输、标签与包装；质量要求与产品追溯，如质量要求、分等分级、检验规则与方法、追溯等。设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体关键要素图见附录A，设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体的标准明细表清单见附录B。

1. 产地环境要求

产地生态环境基本要求应满足NY/T 391的要求，环境空气质量应符合GB 3095的规定，灌溉水质安全要求应符合GB 5084的规定，土壤污染物限量符合GB 15618的规定，详见附录C。

1. 设施条件

安全性能和采光性能指标符合NY/T 610的要求，同时满足冬至正午日光温室后坡、后墙和大棚等光照无暗区。晴朗天气条件下，清晨保温被卷起时日光温室或大棚内气温在22-30 ℃；夜间温度不低于15℃。提倡配置温度、通风、水肥等自动化控制系统或物联网系统。

1. 种苗
   1. 种苗生产条件
      1. 育苗场地

育苗所在地的环境应符合NY/T 391的规定，一般为日光温室、大棚、连栋温室等。育苗场地有条件的应具备保温系统、加温（暖气或暖风）和降温系统、遮阳系统、通风系统、喷灌系统等，密闭性好，温湿度调节性能强。

* + 1. 育苗基质

育苗基质应符合NY/T 2118的规定，宜采用商用育苗基质，也可自行配制，选用消过毒的草炭、蛭石、珍珠岩（体积比为3:1:1）以及加有适当的肥料的混合基质。

* + 1. 育苗穴盘

砧木穴盘宜选用32孔或40孔标准方形穴盘，接穗采用常规穴盘。

* + 1. 育苗消毒

育苗场地及嫁接设备等可使用0.1% 高锰酸钾溶液进行喷施，旧穴盘可使用0.5%高锰酸钾溶液浸泡30 min，用清水冲洗干净后晾干即可。

* 1. 播种
     1. 砧木品种选择

根据栽培需要，选用抗病虫害和不良环境的能力强、亲和性强、嫁接后植株生长旺盛、对果实的品质无明显影响的品种。

* + 1. 接穗品种选择

应选择符合市场需求且适合当地生态气候特点、抗逆性强、优质丰产且通过非主要农作物品种登记的薄皮甜瓜品种。

* + 1. 播种量

砧木种子按照需苗数的1.1～1.2倍进行播种，接穗种子按照需苗数的1.2～1.5 倍进行播种，种子质量应符合GB 16715.1规定大田用种要求。

* + 1. 播种期

按苗龄推算，根据育苗时间、生产需求确定砧木和接穗播种期。

* + 1. 播种方法

a) 将预湿好的基质装入穴盘，使每个孔穴都装满基质，表面平整。基质相对含水量调至70%左右，即达到手握成团、落地即散为宜。

b) 包衣的砧木和接穗种子可直接播种；未包衣的砧木和接穗种子在播种前采用商用药剂消毒处理后干籽播种。

c) 淋透水后，采用适宜材料保温、保湿。

* 1. 嫁接
     1. 嫁接前苗期管理

基质相对湿度保持在60%～80%。出土前温度28 ℃～32 ℃，最高温度不超过35 ℃，夜间18 ℃～20 ℃。70%种子拱土后去掉地膜等覆盖物，出土后白天温度保持在25 ℃～28 ℃，夜间15 ℃～18 ℃。嫁接前1 d，浇一次透水，喷施一遍春雷霉素防病。

* + 1. 嫁接方法

准备适宜的嫁接刀、嫁接夹、手套等嫁接工具，用75%乙醇溶液或0.3%高锰酸钾溶液消毒。宜采用插接法、贴接法等，采用贴接法嫁接育苗，薄皮甜瓜应比砧木早播3 d～4 d；采用插接法嫁接，砧木应比薄皮甜瓜早播3 d～4 d。

* + 1. 嫁接时期

薄皮甜瓜砧木下胚轴5 cm～8 cm，1叶1心，第一片真叶直径3 cm～5 cm，茎粗2.5 mm～3 mm；接穗一叶一心到两叶一心，茎粗1.5 mm～2 mm时为嫁接适宜期。

1. 嫁接苗管理
   1. 温度管理

嫁接后的温度管理可以分为5个阶段：

a) 1 d～3 d为愈合期，遮阴，避免直射，温度白天控制在28 ℃～30 ℃，夜温控制在20 ℃～25 ℃；

b) 4 d～6 d为成活期，白天温度控制在26 ℃～28 ℃，夜间20 ℃～25 ℃；

c) 7 d～10 d 为适应期，温度可进一步降低，白天温度保持在25 ℃～28 ℃，夜间18 ℃～20 ℃；

d) 11 d后为生长期，白天温度保持在22 ℃～28 ℃，晚上15 ℃～18 ℃；

e) 出圃前3 d～5 d 为炼苗期，温度继续降低，逐步达到定植后的环境温度。

* 1. 湿度管理

嫁接后的湿度管理可以分为3个阶段：

a) 1 d～2 d苗床密闭，使苗床内的空气湿度到饱和状态；

b) 3 d～4 d，湿度保持在90%以上，可在清晨和傍晚湿度高时通风排湿；

c) 5 d 后逐渐加大通风量和通风时间，通风的时间以接穗子叶不萎蔫为宜，当接穗开始萎蔫时，应立即保湿遮荫，适时补水，待其恢复后再通风。

* 1. 光照管理

嫁接后的光照管理可以分为3个阶段：

a) 1 d～3 d，嫁接苗避免阳光直射，以散射光为主；

b) 4 d～7 d可逐渐加大光照强度，中午光照强烈时遮荫；

c) 1 周后根据嫁接苗愈合情况及天气状况，及时调整光照强度。温度超过32 ℃时，应遮荫降温,避免萎蔫。如遇到连阴天，应适当补光。

* 1. 营养管理

嫁接苗成活长出一片真叶后，根据苗情随水施肥1～2次。

* 1. 摘除萌芽

嫁接苗成活长出一片真叶后，选择晴天及时摘除砧木上萌发芽，摘除时不应损伤子叶及摇摆接穗。

* 1. 拼苗

出圃前进行拼苗，将大小一致、健壮的嫁接苗移至同一穴盘里；小苗、弱苗可挑在一起，加强管理；病苗销毁。

* 1. 炼苗

出圃前3 d～5 d 开始炼苗，使之接近栽培环境条件，温度可低至12 ℃～15 ℃，并控制水肥；出圃前喷施一遍杀菌剂和杀虫剂。

* 1. 苗期病虫害防治
     1. 农业防治

选择抗病品种和包衣种子；播种前做好育苗设施、基质和种子的杀菌、消毒；合理施肥、清洁设施；育苗期间降低苗床湿度。

* + 1. 物理防治

育苗设施的通风口及进出口设置40目防虫网。设施内挂黄板诱杀白粉虱、蚜虫等，挂蓝板诱杀蓟马，每10 m²挂1块；或者每1 000 m²设置一个杀虫灯。

* + 1. 化学防治

农药使用应符合GB/T 8321（所有部分）的要求，不应使用剧毒、高毒、高残留药物等禁止使用的农药，详见附录D。设施薄皮甜瓜育苗期间常见病害可采用以下药物处理，也可采用其他注册登记的等效药物防治：

——猝倒病：0.4%嘧菌·噁霉灵颗粒剂穴施；

——立枯病：15%嘧菌·噁霉灵可湿性粉剂300～500倍液灌根；

——细菌性病害：6%春雷霉素可溶液剂或48%嘧菌·百菌清悬浮剂喷雾；

——炭疽病：250 g/L 嘧菌酯悬浮剂800～1 600倍液喷雾或10%苯醚甲环唑水分散粒剂穴施；

——蔓枯病：325 g/L 苯甲·嘧菌酯悬浮剂450 mL/（h･㎡）～600 mL/（h･㎡）喷雾；

——蚜虫：70%啶虫脒水分散粒剂喷雾或10%吡蚜酮颗粒剂穴施；

——粉虱：22%螺虫·噻虫啉悬浮剂喷雾；

——红蜘蛛：110 g/L 乙螨唑悬浮剂3 500～5 000倍液喷雾；

——蓟马：60 g/L乙基多杀菌素悬浮剂喷雾。

1. 出圃
   1. 出圃要求

真叶3片～4片，叶色深绿，叶片肥厚；株高15 cm～18 cm，茎粗3.5 mm～4.5 mm；根系白色，无锈根，穴盘中根系缠绕基质并形成完整的根坨，脱离穴盘后不散；无病虫害，无杂草。

* 1. 种苗出圃与运输

包装用瓦楞纸箱或硬塑料箱等包装，标签标注依据GB 20464的规定执行，长距离运输采用专用保温车，车内温度保持10 ℃～15 ℃，基质含水量不低于60%。

* 1. 种苗生产档案

应建立育苗生产技术档案，详细记录种子来源、育苗中各生产环节及种苗去向，确保能够溯源。原始记录应保留5年。

1. 定植
   1. 定植前准备
      1. 整地施肥

前茬作物（秋茬）收获后及时深翻土地，增施有机肥，每667 m2施腐熟有机肥5000 ㎏以上，耕后浇水保墒。定植前15 d～30 d进行整地，每667 m2施磷酸二铵30 kg和硫酸钾20 kg或不含氯三元复合肥50 kg、油渣300 kg作底肥，肥料施入后应深翻土地。

* + 1. 起垄覆膜

露地栽培按中至中280 cm开沟，沟口宽80 cm，底宽30 cm，沟深30 cm，选择幅宽140 cm的地膜覆盖，采用膜下暗灌或膜下滴灌。日光温室栽培定植前按中至中150 cm开沟，大棚栽培按中至中180 cm开沟，沟口宽60 cm，底宽30 cm，沟深25 cm，选择幅宽130 cm的地膜覆盖。

* + 1. 棚室消毒

设施栽培定植前7 d～10 d，棚室用硫磺粉3 kg/667 m2～4 kg/667 m2，拌6 kg/667 m2～8 kg/667 m2锯末，分堆点燃，密闭熏蒸，24 h后通风。经放风，无味时再定植。秋延后茬待上茬收获后，清除棚室中的杂物并施有机肥，浇大水，将所有通风口密闭，高温闷棚室20 d后打开通风口3 d～5 d，散出有害气体。

* 1. 定植要求
     1. 定植温度

设施栽培棚室内白天气温稳定在15 ℃以上，夜温不低于10 ℃，方能定植。露地栽培10 cm地温稳定在12 ℃以上定植。

* + 1. 定植密度

采取双行种植，日光温室吊蔓栽培大行距90 cm，小行距60 cm，株距40 cm，每667 m2定植2 200株左右。大棚吊蔓栽培大行距100 cm，小行距80 cm，株距45 cm，每667 m2定植1600株左右。

* + 1. 定植方法

定植前7 d～10 d灌水，先按株距开穴，将秧苗从穴盘移入后覆土、浇水。

1. 田间管理
   1. 温度管理

设施春季生产以保温为主，秋季生产以降温为主，当温度高于35 ℃或相对湿度大于60 %时应及时通风。缓苗期白天温度保持在25 ℃～30 ℃，夜间不低于15 ℃；伸蔓期白天温度保持在25 ℃～28 ℃，夜间13 ℃～20 ℃；开花坐果期白天温度保持在23 ℃～27 ℃，夜间15 ℃～18 ℃；果实膨大和成熟期白天温度保持在25 ℃～33 ℃，夜间不低于13 ℃。

* 1. 光照管理

设施栽培选择防老化、无滴效果好、透光率高的棚膜，充分保证透光时间。

* 1. 肥水管理

灌溉方法以膜下暗灌和滴灌为主。缓苗期少浇水，伸蔓期浇促蔓水；当瓜坐稳后，幼瓜长到直径8 cm～10 ㎝时，浇膨瓜水；采收前7 d～10 d停止浇水。伸蔓期每667 m2随水冲施不含氯三元复合肥5 kg，或硫酸钾型复合肥5 ㎏；膨瓜期结合浇水每667 m2追施复合肥10 kg，或硫酸钾型复合肥10 ㎏；膨瓜期如需叶面肥，以钾肥为主，用0.2 %的磷酸二氢钾喷施。

* 1. 除草

定植后应及时中耕除草。

* 1. 植株管理
     1. 整枝

采用单蔓整枝，在晴天进行。

从主蔓第6节～8节开始留子蔓，主蔓第9节～11节留第一茬瓜，第15节～17节留第二茬瓜。

* + 1. 授粉

设施栽培应辅助人工授粉，人工授粉于上午8:00～10:00进行，取当天开放的雄花，去除花冠，露出花药，持花柄在雌花柱头上轻抹，为保证坐果，连续授粉2个～3个节位。有条件采用蜜蜂或熊蜂授粉。

* + 1. 选瓜留瓜

当幼瓜长至直径8 cm～10 ㎝时，进行疏瓜，疏掉畸形瓜。设施栽培头茬瓜充分膨大后（坐瓜25天左右），再选留第2茬瓜，每株留4个～6个瓜，瓜后5片～6片叶摘心。

* + 1. 果实管理

爬地栽培时，在果实膨大后期应进行垫瓜、翻瓜，翻瓜应在下午进行，顺一个方向翻，每隔7 d～8 d翻一次，每个瓜翻2次～3次。

1. 投入品管理
   1. 肥料
      1. 采购

从正规渠道采购有生产许可证、肥料登记证、执行标准号等的商品肥料。有机肥需充分腐熟后使用。

* + 1. 储存

储存在专用仓库中，仓库清洁、干燥，且远离水源。

* 1. 农药
     1. 采购

从正规渠道购买有生产许可证、农药登记证、执行标准号的农药，不购买非法销售点销售、无产品质量标准、无合格证明、无标签或标签内容不完整、超过保质期的农药。

* 1. 储存

储存于专用仓库中，仓库达到防火、防腐、避光、通风等安全要求。

1. 病虫害防治
   1. 主要病虫害

主要病害：猝倒病、枯萎病、白粉病、蔓枯病、细菌性角斑病、霜霉病、炭疽病、病毒病等。

主要害虫：斑潜蝇、蚜虫、粉虱、红蜘蛛、蓟马等。

* 1. 防治原则

预防为主，综合防治，针对不同防治对象及其发生情况，根据薄皮甜瓜生育期，分阶段进行绿色防控，优先采用农业防治、物理防治、生物防治，科学、合理地使用化学农药。

* 1. 技术措施
     1. 农业防治

合理轮、间、套作，进行土壤消毒、春季彻底清洁田园。

选择适应性强、抗病虫害的优良品种。

选用无病虫害优质种苗。

育苗期间保持苗床较低的湿度和适合的温度。

重茬种植时采用嫁接栽培或选用抗枯萎病品种

及时拔除并销毁田间病株及有虫卵的叶片等。

加强栽培管理，深耕土壤，清洁田园，有机肥充分腐熟，密度适宜，水肥合理。

* + 1. 物理防治

如进行棚室消毒、温汤浸种。

按GB/T 19791的要求，在温室出入口、通风口处设置防虫网。覆盖防虫网阻隔岈虫、温室白粉虱、潜叶蝇等进入。

配制糖酒液进行诱杀（按糖、醋、酒、水和90%敌百虫晶体3:3:1:10:0.6比例配成药液）。

悬挂20 cm×30 cm的黄色、蓝色粘虫板悬挂于植株生长点上部10 cm～20 cm处，每亩用量40～50块，黄板诱杀粉乱、岈虫；蓝板诱杀蓟马；行间铺设银灰色地膜或悬挂银灰色塑料条驱避岈虫。

* + 1. 生物防治

积极保护害虫天敌和寄生者，如利用七星瓢虫捕食蚜虫，降低虫口密度；利用姬小蜂、分盾细蜂等寄生斑潜蝇；利用拟长毛钝绥螨捕杀红蜘蛛等。利用性信息素、苦楝、印楝素等性诱剂、驱避剂控制虫害发生。采用高效Bt乳剂、苏阿维、四季红、苦参素、烟碱合剂等生物药剂等防治病虫害。

* + 1. 化学防治

当农业防治、物理防治和生物防治不足以控制病虫害时，可精量使用低毒、低残留化学农药，使用农药应符合GB/ T 8321的规定，施药时应选用在薄皮甜瓜上已登记的农药品种，无登记农药品种的病虫害要注意预防为主，综合防治，分阶段进行绿色防控，优先采用农业防治、物理防治、生物防治。不同病虫害推荐使用的化学农药品种及其使用方法和使用量参见附录E中的表E.1。宜用高压微雾、静电喷雾法喷药，或烟剂熏蒸。

1. 采收

根据品种果实发育期、开花授粉期以及果实外观色泽、果肉甜度和风味等品种固有的特性来确定果实成熟性。一般薄皮甜瓜早熟品种授粉后22 d～25 d成熟，中晚熟品种则需30 d～40 d；中晚熟品种在当地销售时，应在果实完全成熟时采收，早熟品种及中晚熟品种在外地销售的可提前1～2 d采收。在一天中，早晨和傍晚为最佳采收时间，采收时用剪刀将果柄从基部剪断，每个果保留一段果柄。

1. 贮藏
   1. 贮前准备
      1. 库房准备

贮藏前应对贮藏库房和用具进行彻底的清扫和消毒灭菌处理。

应先将库房温度降至略低于产品贮藏要求的温度。

* + 1. 挑选

采收后应进行挑选，去除杂物和泥土，剔除病虫害及有伤的果实。挑选应在阴凉通风处进行，操作人员应戴手套，避免机械损伤。

* + 1. 预冷

瓜类采后应立即、快速预冷，使其在较短时间内产品温度预冷至贮藏温度。

* 1. 贮期管理
     1. 温度和湿度控制

定时检测库内温度和相对湿度，温度、湿度的检测方法按GB/T9829的规定执行，贮藏期间应保持库温和库内相对湿度的稳定。贮藏温度宜在3 ℃~10 ℃，湿度70%~85%，具体贮藏条件依据瓜的品种再行优化确定。

* + 1. 气体成分管理

贮藏期间，应适时适度更换新鲜空气，定时检测库内气体含量，一般选择在夜间或早上外界气温低时进行，用气体分析仪进行气体测定，并定期对气体分析仪进行校正。库内氧含量宜在3%~5%，二氧化碳宜在l％~l.5％。

* + 1. 质量检查

贮藏期间应定期抽样，检查产品有无褐斑、失水、腐烂等品质劣变以及采后病害情况的发生，发现问题及时处理。

1. 出库与运输
   1. 出库

薄皮甜瓜的出库可根据贮藏期限或市场需求进行，应保持薄皮甜瓜品种固有的正常的色泽、风味等感官和食用品质，不应有褐斑和腐烂。必要时可进行再次挑选和分级。

* 1. 检验

感官检验包括外观、色泽、风味等。

检验取样方法应按GB/T 8855的有关规定执行，卫生检验方法应按照GB/T 5009.38的有关规定执行。

* 1. 包装

薄皮甜瓜运输和销售期间应进行适宜的包装，包装材料应对薄皮甜瓜具有缓冲和保护作用。

* 1. 运输

应根据贮运期间产品的保质需要选择适宜的运输工具和方法。运输过程宜保持冷藏状态，中远距离运输宜使用配有机械冷藏设备的运输工具。运输过程中的温度、湿度和气体等要求应与贮藏条件基本一致。装卸时，应轻搬轻放，严防机械损伤，同时装卸过程中要注意防淋防晒、防热防寒，必要时应采取相应的防护措施。

1. 标签与包装

产品标签的内容和包装容器符合NY/T 1778的规定，标明薄皮甜瓜品种、等级、产地、采摘日期、单位重量等。按等级分别包装，每批薄皮甜瓜包装规格、单位重量一致。

1. 质量要求
   1. 感官要求

表 1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 薄皮甜瓜 | 要求 |
| 外观 | 外形规整，清洁，具有本品种应有形态特征等特性，果面无霉病斑、虫斑、  无机械损伤、无灼伤等。 |
| 滋味、气味 | 具有本品种应有气味，无异味。 |

* 1. 理化要求

薄皮甜瓜果肉可溶性固形物含量≥10%，适合本市场运行和储存的成熟.

* 1. 农药残留

农药残留应符GB 2763的规定，详见附录F。

* 1. 分等分级

采收后剔除病伤杂果，按果实外观、个体大小、重量、风味及成熟度等划分等级。薄皮甜瓜质量等级分级要求符合表1的规定。

表2 薄皮甜瓜质量等级分级要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 产品等级 | |
| 一级 | 二级 |
| 外观特征 | 果面洁净，瓜形周正，果实具有本品种成熟固有的色泽。 | 果面洁净，瓜形周正，果实具有本品种成熟固有的色泽，允许稍有差别。 |
| 大小 | 果实大小均匀，重量偏差≤10%。 | 果实大小基本均匀，重量偏差≤15%。 |
| 伤害 | 无伤害。 | 允许总计伤害≤5% |
| 成熟度 | 果实成熟度适宜，无生瓜，过熟瓜。 | 果实成熟度适宜，无生瓜，过熟瓜。 |
| 可溶性固形物含量（%） | ≥11.0 | ≥9.0  ＜11.0 |
| 风味 | 口感好，具有本品种特有风味。 | 口感较好，具有本品种特有风味。 |

1. 检验规则与方法
   1. 检验规则

同品种、同等级、同时间收购的薄皮甜瓜，作为一个检验批次。

* 1. 抽样方法

抽样方法和抽样量按NY/T 896的规定执行。

* 1. 检验方法

用目测法进行薄皮甜瓜果实外观、果面情况、成熟度等感官项目的检测，风味用口尝和鼻嗅的方法检测，按NY/T 427的规定执行。可溶性固形物检测按NY/T 2637的规定执行。

1. 追溯
   1. 追溯目标

产品可根据追溯码等方式方法追溯到各个生产、采后处理、流通环节的产品、投入品信息及相关生产经营主体。

* 1. 总体要求

依据本标准的要求建立相应的追溯信息记录，宜采用纸质文档、追溯信息系统、摄影、摄像等方式记录生产全程信息，并至少保存两年。

* 1. 信息记录

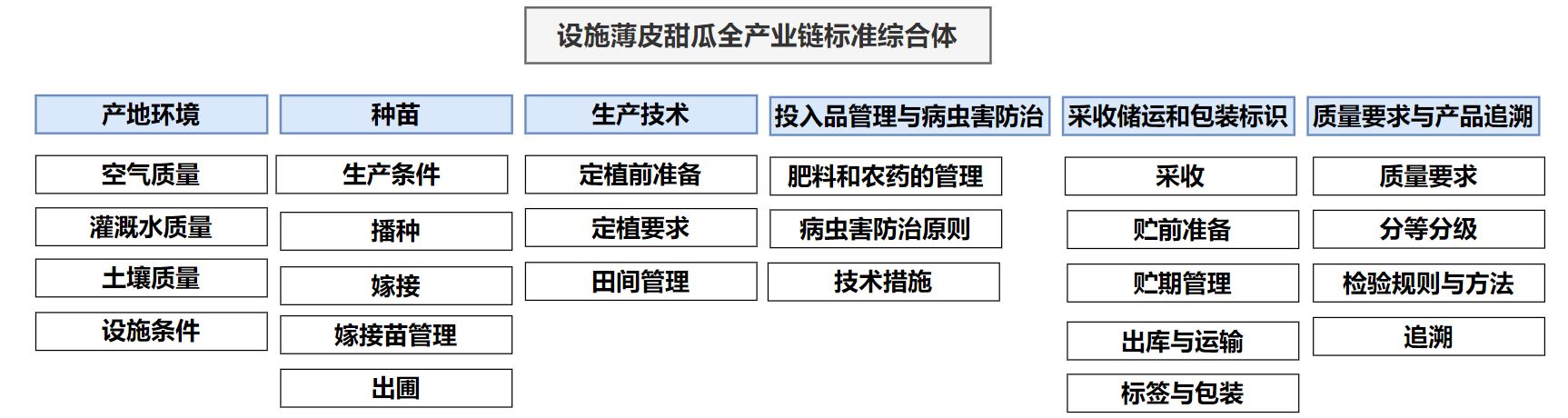
生产经营主体应建立全面、完整、真实和清晰的产品生产档案，记录信息的相关示例见附录G。

* 1. 其他

根据国家农产品质量安全溯源平台或其他追溯平台的要求，录入并上传农产品全产业链过程相关信息。生产全程可追溯，加施追溯码标识。上市产品实施合格证准出制度。

1. （资料性附录）  
   设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体要素图

设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体要素图见图A.1。

图A.1 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体要素图

1. （资料性附录）  
   设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体标准明细表

设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体标准明细见表B.1。

表B.1 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体标准明细表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标准号 | 标准名称 | 标准类型 |
| 1 |  | 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体第1部分：总则 | 管理标准 |
| 2 |  | 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体第2部分：产地环境 | 产地环境标准 |
| 3 |  | 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体第3部分：种苗 | 种植标准 |
| 4 |  | 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体第4部分：生产技术 | 种植标准 |
| 5 |  | 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体第5部分：投入品管理和病虫害防治 | 种植标准 |
| 6 |  | 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体第6部分：采收储运和包装标识 | 管理标准 |
| 7 |  | 设施薄皮甜瓜全产业链标准综合体第7部分：质量要求与产品追溯 | 管理标准 |

1. （资料性附录）  
   产地环境相关限值

表C.1农业区环境空气污染物基本项目浓度限值

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 污染物项目 | 平均时间 | 浓度限值 | 单位 |
| 1 | 二氧化硫（SO2） | 年平均 | 60 | μg/m3 |
| 24小时平均 | 150 |
| 1小时平均 | 500 |
| 2 | 二氧化氮（NO2） | 年平均 | 40 |
| 24小时平均 | 80 |
| 1小时平均 | 200 |
| 3 | 一氧化碳（CO） | 24小时平均 | 4 | mg/m3 |
| 1小时平均 | 10 |
| 4 | 臭氧（O3） | 日最大8小时平均 | 160 | μg/m3 |
| 1小时平均 | 200 |
| 5 | 颗粒物（粒径小于等于10 μm） | 年平均 | 70 |
| 24小时平均 | 150 |
| 6 | 颗粒物（粒径小于等于2.5 μm） | 年平均 | 35 |
| 24小时平均 | 75 |

表C.2 环境空气污染物其他项目浓度限值

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 污染物项目 | 平均时间 | 浓度限值 | 单位 |
| 1 | 总悬浮颗粒物（TSP） | 年平均 | 200 | μg/m3 |
| 24小时平均 | 300 |
| 2 | 氮氧化物（NOX） | 年平均 | 50 |
| 24小时平均 | 100 |
| 1小时平均 | 250 |
| 3 | 铅（Pb） | 年平均 | 0.5 |
| 季平均 | 1 |
| 4 | 苯并[a]芘（BaP） | 年平均 | 0.001 |
| 24小时平均 | 0.0025 |

表C.3 农田灌溉水质基本控制项目限值

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 项目类别 | 蔬菜 |
|
| 1 | pH 值 | 5.5~8.5 |
| 2 | 水温/℃ ≤ | 35 |
| 3 | 悬浮物/（mg/L）/（mg/L） ≤ | 60a，15b |
| 4 | 五日生化需氧量（BOD5） ≤ | 40a，15b |
| 5 | 化学需氧量（CODCr）/（mg/L） ≤ | 100a，60b |
| 6 | 阴离子表面活性剂/（mg/L） ≤ | 5 |
| 7 | 氯化物（以 Cl- 计）/（mg/L） ≤ | 350 |
| 8 | 硫化物（以 S2- 计）/（mg/L） ≤ | 1 |
| 9 | 全盐量/（mg/L） ≤ | 1 000（非盐碱土地区），2 000（盐碱土地区） |
| 10 | 总铅/（mg/L） ≤ | 0.2 |
| 11 | 总镉/（mg/L） ≤ | 0.01 |
| 12 | 铬（六价）/（mg/L） ≤ | 0.1 |
| 13 | 总汞/（mg/L） ≤ | 0.001 |
| 14 | 总砷/（mg/L） ≤ | 0.05 |
| 15 | 粪大肠菌群数/（MPN/L） ≤ | 20 000a，10 000b |
| 16 | 蛔虫卵数/（个/10 L） ≤ | 20a，10b |
| a 加工、烹调及去皮蔬菜。 b 生食类蔬菜。 | | |

表C.4 农用地土壤污染风险筛选值（基本项目）

单位 mg/kg

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 污染物项目① | 风险筛选值 | | | |
| pH≤5.5 | 5.5<pH≤6.5 | 6.5< pH≤7.5 | pH>7.5 |
| 1 | 镉 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.6 |
| 2 | 汞 | 1.3 | 1.8 | 2.4 | 3.4 |
| 3 | 砷 | 40 | 40 | 30 | 25 |
| 4 | 铅 | 70 | 90 | 120 | 170 |
| 5 | 铬 | 150 | 150 | 200 | 250 |
| 6 | 铜 | 50 | 50 | 100 | 100 |
| 7 | 镍 | 60 | 70 | 100 | 190 |
| 8 | 锌 | 200 | 200 | 250 | 300 |
| 注：①重金属和类金属砷均按元素总量计。 | | | | | |

表C.5 农用地土壤污染风险筛选值（其他项目）

单位 mg/kg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 污染物项目 | 风险筛选值 |
| 1 | 六六六总量 | 0.10 |
| 2 | 滴滴涕总量 | 0.10 |
| 3 | 苯并[a]芘 | 0.55 |
| 注：①六六六总量为α-六六六、β-六六六、γ-六六六、δ-六六六四种异构体的含量总和。  ②滴滴涕总量为p,p’-滴滴伊、p,p’-滴滴滴、o,p’-滴滴涕、p,p’-滴滴涕四种衍生物的含量总和。 | | |

表C.6 农用地土壤污染风险管制值

单位 mg/kg

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 污染物项目 | 风险管制值 | | | |
| pH≤5.5 | 5.5＜pH≤6.5 | 6.5＜pH≤7.5 | pH＞7.5 |
| 1 | 镉 | 1.5 | 2.0 | 3.0 | 4.0 |
| 2 | 汞 | 2.0 | 2.5 | 4.0 | 6.0 |
| 3 | 砷 | 200 | 150 | 120 | 100 |
| 4 | 铅 | 400 | 500 | 700 | 1000 |
| 5 | 铬 | 800 | 850 | 1000 | 1300 |

1. （资料性附录）  
   禁止使用的农药

六六六、滴滴涕、毒杀芬、二溴氯丙烷、杀虫脒、二溴乙烷、除草醚、艾氏剂、狄氏剂、汞制剂、砷类、铅类、敌枯双、氟乙酰胺、甘氟、毒鼠强、氟乙酸钠、毒鼠硅、甲胺磷、对硫磷、甲基对硫磷、久效磷、磷胺、苯线磷、地虫硫磷、甲基硫环磷、磷化钙、磷化镁、磷化锌、硫线磷、蝇毒磷、治螟磷、特丁硫磷、氯磺隆、胺苯磺隆、甲磺隆、福美胂、福美甲胂、三氯杀螨醇、林丹、硫丹、氟虫胺、

杀扑磷、百草枯、灭蚁灵、氯丹、2,4-滴丁酯、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、灭线磷、氧乐果（过渡期至2026年6月1日）、克百威（过渡期至2026年6月1日）、灭多威（过渡期至2026年6月1日）、

涕灭威（过渡期至2026年6月1日）、溴甲烷（仅限检疫熏蒸处理）、内吸磷、硫环磷、氯唑磷、乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果、氟虫腈及六氯苯。

1. （推荐性附录）  
   薄皮甜瓜常见病虫害发生条件及防治

薄皮甜瓜常见病虫害发生条件及防治见表E.1。

表E.1 薄皮甜瓜常见病虫害发生条件及防治

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 病虫害名称 | 农药名称 | 使用方法 | 是否登记使用 |
| 猝倒病 | 30% 精甲·噁霉灵可溶液剂 | 800倍液-1000倍液灌根 | 是 |
| 枯萎病 | 0.6% 咯菌·嘧菌酯颗粒剂  0.5%寡糖·嘧菌酯颗粒剂 | 83 000 g/666.7m2-3 500 g/666.7m2穴施  8 000 g/666.7m2-10 000 g/666.7m2沟施 | 是 |
| 蔓枯病 | 24%双胍·吡唑酯可湿性粉剂 | 30 g/666.7m2-50 g/666.7m2喷雾 | 是 |
| 炭疽病 | 30%苯甲·嘧菌酯悬浮剂  45%甲硫·腈菌唑水分散粒剂  20%四氟·吡唑酯水乳剂  75%克菌·溴菌腈可湿性粉剂  30%吡唑醚菌酯·溴菌腈水乳剂 | 40mL/666.7m2-50 mL/666.7m2喷雾  20 g/666.7m2-30 g/666.7m2喷雾  30 mL/666.7m2-50 mL/666.7m2喷雾  30 g/666.7m2-50 g/666.7m2喷雾  40 mL/666.7m2-50 mL/666.7m2喷雾 | 是 |
| 病毒病 | 0.5%几丁聚糖水剂 | 100 mL/666.7m2-200 mL/666.7m2喷雾 | 是 |
| 白粉病 | 30%戊唑醇悬浮剂  18%d-柠檬烯可溶液剂  40%吡唑酯·氟吡酰悬浮剂  18%苯菌酮·四氟醚唑可分散液剂  300克/升醚菌·啶酰菌悬浮剂  56%啶酰·肟菌酯悬浮剂 | 7 mL/666.7m2-14 mL/666.7m2喷雾  25 mL/666.7m2-30 mL/666.7m2喷雾  20 mL/666.7m2-30 mL/666.7m2喷雾  30 mL/666.7m2-60 mL/666.7m2喷雾  45 mL/666.7m2-60 mL/666.7m2喷雾  15 mL/666.7m2-20 mL/666.7m2喷雾 | 是 |
| 疫病 | / | / | 无登记使用农药 |
| 细菌性病害 | 10%溴硝醇可溶液剂 | 80 mL/666.7m2-100 mL/666.7m2喷雾 | 是 |
| 美洲斑潜蝇 | / | / | 无登记使用农药 |
| 白粉虱 | / | / | 无登记使用农药 |
| 叶螨  (红蜘蛛) | 240克/升螺螨酯悬浮剂 | 10 mL/666.7m2-15 mL/666.7m2喷雾 | 是 |
| 根结线  虫病 | 450克/升三氟吡啶胺悬浮剂  1.80%阿维菌素乳油  400克/升氟吡菌酰胺悬浮剂 | 6 mL/千株-12 mL/千株灌根  800 mL/666.7m2-1 000 mL/666.7m2灌根  0.03 mL/株-0.05 mL/株灌根 | 是 |
| 蚜虫 | 5%高效氯氟氰菊酯水乳剂  70%啶虫脒水分散粒剂 | 9 mL/666.7m2-15 mL/666.7m2喷雾  2.5 g/666.7m2-3.5 g/666.7m2喷雾 | 是 |
| 瓜绢螟 | 200克/升氯虫苯甲酰胺悬浮剂 | 9 mL/666.7m2-13 mL/666.7m2喷雾 | 是 |
| 蓟马 | 0.50%苦参碱喷雾 | 100 mL/666.7m2-120 mL/666.7m2喷雾 | 是 |

注：疫病、美洲斑潜蝇和白粉虱等部分病虫害暂无在甜瓜中已登记的农药品种，要注意预防为主，综合防治，分阶段进行绿色防控，优先采用农业防治、物理防治、生物防治。

1. （资料性附录）  
   薄皮甜瓜农药最大残留限量

薄皮甜瓜农药最大残留限量见表F.1。

表F.1 薄皮甜瓜农药最大残留限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 农药中文名称 | 食品类别/名称 | 农药英文名称 | 功能 | 最大残留(mg/kg) |
| 1 | 阿维菌素 | 甜瓜 | abamectin | 杀虫剂 | 0.02 |
| 2 | 胺苯磺隆 | 瓜果类水果 | ethametsulfuron | 除草剂 | 0.01 |
| 3 | 巴毒磷 | 瓜果类水果 | crotoxyphos | 杀虫剂 | 0.02\* |
| 4 | 百草枯 | 瓜果类水果 | paraquat | 除草剂 | 0.02\* |
| 5 | 百菌清 | 甜瓜类水果 | chlorothalonil | 杀菌剂 | 5 |
| 6 | 保棉磷 | 甜瓜类水果 | azinphos-methyl | 杀虫剂 | 0.2 |
| 7 | 倍硫磷 | 瓜果类水果 | fenthion | 杀虫剂 | 0.05 |
| 8 | 苯并烯氟菌唑 | 瓜果类水果 | benzovindiflupyr | 杀菌剂 | 0.2\* |
| 9 | 苯菌酮 | 瓜果类水果 | metrafenone | 杀菌剂 | 0.5\* |
| 10 | 苯醚甲环唑 | 甜瓜 | difenoconazole | 杀菌剂 | 0.5 |
| 11 | 苯霜灵 | 甜瓜类水果 | benalaxyl | 杀菌剂 | 0.3 |
| 12 | 苯酰菌胺 | 瓜果类水果 | zoxamide | 杀菌剂 | 2 |
| 13 | 苯线磷 | 瓜果类水果 | fenamiphos | 杀虫剂 | 0.02 |
| 14 | 吡虫啉 | 甜瓜 | imidacloprid | 杀虫剂 | 0.1 |
| 15 | 吡唑醚菌酯 | 甜瓜类水果 | pyraclostrobin | 杀菌剂 | 0.5 |
| 16 | 吡唑萘菌胺 | 甜瓜类水果 | isopyrazam | 杀菌剂 | 0.15\* |
| 17 | 丙炔氟草胺 | 瓜果类水果 | flumioxazin | 除草剂 | 0.02 |
| 18 | 丙森锌 | 甜瓜 | propineb | 杀菌剂 | 3 |
| 19 | 丙酯杀螨醇 | 瓜果类水果 | chloropropylate | 杀虫剂 | 0.02\* |
| 20 | 草甘膦 | 瓜果类水果 | glyphosate | 除草剂 | 0.1 |
| 21 | 草枯醚 | 瓜果类水果 | chlornitrofen | 除草剂 | 0.01\* |
| 22 | 草芽畏 | 瓜果类水果 | 2,3,6-TBA | 除草剂 | 0.01\* |
| 23 | 虫酰肼 | 甜瓜 | tebufenozide | 杀虫剂 | 2 |
| 24 | 代森联 | 甜瓜类水果 | metiram | 杀菌剂 | 0.5 |
| 25 | 代森锌 | 甜瓜 | zineb | 杀菌剂 | 3 |
| 26 | 敌百虫 | 瓜果类水果 | trichlorfon | 杀虫剂 | 0.2 |
| 27 | 敌草腈 | 瓜果类水果 | dichlobenil | 除草剂 | 0.01\* |
| 28 | 敌敌畏 | 瓜果类水果 | dichlorvos | 杀虫剂 | 0.2 |
| 29 | 敌螨普 | 甜瓜类水果 | dinocap | 杀菌剂 | 0.5\* |
| 30 | 地虫硫磷 | 瓜果类水果 | fonofos | 杀虫剂 | 0.01 |
| 31 | 丁硫克百威 | 瓜果类水果 | carbosulfan | 杀虫剂 | 0.01 |
| 32 | 啶虫脒 | 甜瓜 | acetamiprid | 杀虫剂 | 0.2 |
| 33 | 啶酰菌胺 | 甜瓜类水果 | boscalid | 杀菌剂 | 3 |
| 34 | 毒虫畏 | 瓜果类水果 | chlorfenvinphos | 杀虫剂 | 0.01 |
| 35 | 毒菌酚 | 瓜果类水果 | hexachlorophene | 杀菌剂 | 0.01\* |
| 36 | 对硫磷 | 瓜果类水果 | parathion | 杀虫剂 | 0.01 |
| 37 | 多杀霉素 | 瓜果类水果 | spinosad | 杀虫剂 | 0.2\* |

表F.1 薄皮甜瓜农药最大残留限量（续）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 农药中文名称 | 食品类别/名称 | 农药英文名称 | 功能 | 最大残留(mg/kg) |
| 38 | 噁霉灵 | 甜瓜 | hymexazol | 杀菌剂 | 1\* |
| 39 | 二溴磷 | 瓜果类水果 | naled | 杀虫剂 | 0.01\* |
| 40 | 粉唑醇 | 瓜果类水果 | flutriafol | 杀菌剂 | 0.3 |
| 41 | 呋虫胺 | 甜瓜 | dinotefuran | 杀虫剂 | 0.2 |
| 42 | 氟苯脲 | 甜瓜类水果 | teflubenzuron | 杀虫剂 | 0.3 |
| 43 | 氟吡呋喃酮 | 甜瓜类水果 | flupyradifurone | 杀虫剂 | 0.4\* |
| 44 | 氟虫腈 | 瓜果类水果 | fipronil | 杀虫剂 | 0.02 |
| 45 | 氟除草醚 | 瓜果类水果 | fluoronitrofen | 除草剂 | 0.01\* |
| 46 | 氟啶虫胺腈 | 瓜果类水果 | sulfoxaflor | 杀虫剂 | 0.5\* |
| 47 | 氟啶虫酰胺 | 瓜果类水果 | flonicamid | 杀虫剂 | 0.2 |
| 48 | 氟烯线砜 | 甜瓜类水果 | fluensulfone | 杀线虫剂 | 0.3\* |
| 49 | 氟噻唑吡乙酮 | 瓜果类水果 | oxathiapiprolin | 杀菌剂 | 0.2\* |
| 50 | 氟唑菌酰胺 | 瓜果类水果 | fluxapyroxad | 杀菌剂 | 0.2\* |
| 51 | 格螨酯 | 瓜果类水果 | 2,4-dichlorophenyl benzenesulfonate | 杀螨剂 | 0.01\* |
| 52 | 庚烯磷 | 瓜果类水果 | heptenophos | 杀虫剂 | 0.01\* |
| 53 | 环螨酯 | 瓜果类水果 | cycloprate | 杀螨剂 | 0.01\* |
| 54 | 活化酯 | 瓜果类水果 | acibenzolar-S-methyl | 杀菌剂 | 0.8 |
| 55 | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | 甜瓜 | emamectin benzoate | 杀虫剂 | 0.02 |
| 56 | 甲胺磷 | 瓜果类水果 | methamidophos | 杀虫剂 | 0.05 |
| 57 | 甲拌磷 | 瓜果类水果 | phorate | 杀虫剂 | 0.01 |
| 58 | 甲磺隆 | 瓜果类水果 | metsulfuron-methyl | 除草剂 | 0.01 |
| 59 | 甲基对硫磷 | 瓜果类水果 | parathion-methyl | 杀虫剂 | 0.02 |
| 60 | 甲基硫环磷 | 瓜果类水果 | phosfolan-methyl | 杀虫剂 | 0.03\* |
| 61 | 甲基异柳磷 | 瓜果类水果 | isofenphos-methyl | 杀虫剂 | 0.01\* |
| 62 | 甲硫威 | 甜瓜类水果 | methiocarb | 杀软体动物剂 | 0.2\* |
| 63 | 甲氰菊酯 | 瓜果类水果 | fenpropathrin | 杀虫剂 | 5 |
| 64 | 甲霜灵和精甲霜灵 | 甜瓜类水果 | metalaxyl and metalaxyl-M | 杀菌剂 | 0.2 |
| 65 | 甲氧滴滴涕 | 瓜果类水果 | methoxychlor | 杀虫剂 | 0.01 |
| 66 | 腈苯唑 | 甜瓜类水果 | fenbuconazole | 杀菌剂 | 0.2 |
| 67 | 久效磷 | 瓜果类水果 | monocrotophos | 杀虫剂 | 0.03 |
| 68 | 抗蚜威 | 甜瓜类水果 | pirimicarb | 杀虫剂 | 0.2 |
| 69 | 克百威 | 瓜果类水果 | carbofuran | 杀虫剂 | 0.02 |
| 70 | 克菌丹 | 甜瓜类水果 | captan | 杀菌剂 | 10 |
| 71 | 喹氧灵 | 甜瓜类水果 | quinoxyfen | 杀菌剂 | 0.1 |
| 72 | 乐果 | 瓜果类水果 | dimethoate | 杀虫剂 | 0.01 |
| 73 | 乐杀螨 | 瓜果类水果 | binapacryl | 杀螨剂、杀菌剂 | 0.05\* |
| 74 | 联苯肼酯 | 瓜果类水果 | bifenazate | 杀螨剂 | 0.5 |
| 75 | 磷胺 | 瓜果类水果 | phosphamidon | 杀虫剂 | 0.05 |
| 76 | 硫丹 | 瓜果类水果 | endosulfan | 杀虫剂 | 0.05 |
| 77 | 硫环磷 | 瓜果类水果 | phosfolan | 杀虫剂 | 0.03 |
| 78 | 螺虫乙酯 | 瓜果类水果 | spirotetramat | 杀虫剂 | 0.2\* |
| 79 | 螺甲螨酯 | 甜瓜类水果 | spiromesifen | 杀螨剂 | 0.3\* |

表F.1 薄皮甜瓜农药最大残留限量（续）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 农药中文名称 | 食品类别/名称 | 农药英文名称 | 功能 | 最大残留(mg/kg) |
| 80 | 氯苯甲醚 | 瓜果类水果 | chloroneb | 杀菌剂 | 0.01 |
| 81 | 氯苯嘧啶醇 | 甜瓜类水果 | fenarimol | 杀菌剂 | 0.05 |
| 82 | 氯吡脲 | 甜瓜类水果 | forchlorfenuron | 植物生长调节剂 | 0.1 |
| 83 | 氯虫苯甲酰胺 | 甜瓜 | chlorantraniliprole | 杀虫剂 | 1\* |
| 84 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 甜瓜 | cyhalothrin and lambda-cyhalothrin | 杀虫剂 | 0.1 |
| 85 | 氯化苦 | 甜瓜类水果 | chloropicrin | 熏蒸剂 | 0.05 |
| 86 | 氯磺隆 | 瓜果类水果 | chlorsulfuron | 除草剂 | 0.01 |
| 87 | 氯菊酯 | 瓜果类水果 | permethrin | 杀虫剂 | 2 |
| 88 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 瓜果类水果 | cypermethrin and beta-cypermethrin | 杀虫剂 | 0.07 |
| 89 | 氯酞酸 | 瓜果类水果 | chlorthal | 除草剂 | 0.01\* |
| 90 | 氯酞酸甲酯 | 瓜果类水果 | chlorthal-dimethyl | 除草剂 | 0.01 |
| 91 | 氯唑磷 | 瓜果类水果 | isazofos | 杀虫剂 | 0.01 |
| 92 | 茅草枯 | 瓜果类水果 | dalapon | 除草剂 | 0.01\* |
| 93 | 咪唑菌酮 | 瓜果类水果 | fenamidone | 杀菌剂 | 0.2 |
| 94 | 醚菌酯 | 甜瓜类水果 | kresoxim-methyl | 杀菌剂 | 1 |
| 95 | 嘧菌环胺 | 瓜果类水果 | cyprodinil | 杀菌剂 | 0.5 |
| 96 | 灭草环 | 瓜果类水果 | tridiphane | 除草剂 | 0.05\* |
| 97 | 灭多威 | 瓜果类水果 | methomyl | 杀虫剂 | 0.2 |
| 98 | 灭菌丹 | 甜瓜类水果 | folpet | 杀菌剂 | 3 |
| 99 | 灭螨醌 | 瓜果类水果 | acequincyl | 杀螨剂 | 0.01 |
| 100 | 灭线磷 | 瓜果类水果 | ethoprophos | 杀线虫剂 | 0.02 |
| 101 | 灭蝇胺 | 瓜果类水果 | cyromazine | 杀虫剂 | 0.5 |
| 102 | 灭幼脲 | 香瓜 | chlorbenzuron | 杀虫剂 | 0.2 |
| 103 | 内吸磷 | 瓜果类水果 | demeton | 杀虫/杀螨剂 | 0.02 |
| 104 | 嗪氨灵 | 瓜果类水果 | triforine | 杀菌剂 | 0.5\* |
| 105 | 氰霜唑 | 甜瓜类水果 | cyazofamid | 杀菌剂 | 0.09 |
| 106 | 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | 瓜果类水果 | fenvalerate and esfenvalerate | 杀虫剂 | 0.2 |
| 107 | 噻苯隆 | 甜瓜类水果 | thidiazuron | 植物生长调节剂 | 0.05 |
| 108 | 噻虫啉 | 甜瓜类水果 | thiacloprid | 杀虫剂 | 0.2 |
| 109 | 噻虫嗪 | 甜瓜类水果 | thiamethoxam | 杀虫剂 | 0.5 |
| 110 | 噻虫嗪 | 香瓜 | thiamethoxam | 杀虫剂 | 2 |
| 111 | 噻螨酮 | 瓜果类水果 | hexythiazox | 杀螨剂 | 0.05 |
| 112 | 三氟硝草醚 | 瓜果类水果 | fluorodifen | 除草剂 | 0.01\* |
| 113 | 三氯杀螨醇 | 瓜果类水果 | dicofol | 杀螨剂 | 0.01 |
| 114 | 三唑醇 | 瓜果类水果 | triadimenol | 杀菌剂 | 0.2 |
| 115 | 三唑酮 | 瓜果类水果 | triadimefon | 杀菌剂 | 0.2 |
| 116 | 杀虫脒 | 瓜果类水果 | chlordimeform | 杀虫剂 | 0.01 |
| 117 | 杀虫畏 | 瓜果类水果 | tetrachlorvinphos | 杀虫剂 | 0.01 |
| 118 | 杀螟硫磷 | 瓜果类水果 | fenitrothion | 杀虫剂 | 0.5 |
| 119 | 杀扑磷 | 瓜果类水果 | methidathion | 杀虫剂 | 0.05 |
| 120 | 杀线威 | 甜瓜类水果 | oxamyl | 杀虫剂 | 2\* |

表F.1 薄皮甜瓜农药最大残留限量（续）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 农药中文名称 | 食品类别/名称 | 农药英文名称 | 功能 | 最大残留(mg/kg) |
| 121 | 虱螨脲 | 甜瓜类水果 | lufenuron | 杀虫剂 | 0.4 |
| 122 | 双炔酰菌胺 | 甜瓜类水果 | mandipropamid | 杀菌剂 | 0.5\* |
| 123 | 霜霉威和霜霉威盐酸盐 | 瓜果类水果 | propamocarb and propamocarb hydrochloride | 杀菌剂 | 5 |
| 124 | 水胺硫磷 | 瓜果类水果 | isocarbophos | 杀虫剂 | 0.05 |
| 125 | 四氟醚唑 | 甜瓜 | tetraconazole | 杀菌剂 | 0.1 |
| 126 | 四螨嗪 | 甜瓜类水果 | clofentezine | 杀螨剂 | 0.1 |
| 127 | 速灭磷 | 瓜果类水果 | mevinphos | 杀虫剂、杀螨剂 | 0.01 |
| 128 | 特丁硫磷 | 瓜果类水果 | terbufos | 杀虫剂 | 0.01\* |
| 129 | 特乐酚 | 瓜果类水果 | dinoterb | 除草剂 | 0.01\* |
| 130 | 涕灭威 | 瓜果类水果 | aldicarb | 杀虫剂 | 0.02 |
| 131 | 戊菌唑 | 甜瓜类水果 | penconazole | 杀菌剂 | 0.1 |
| 132 | 戊硝酚 | 瓜果类水果 | dinosam | 杀虫剂、除草剂 | 0.01\* |
| 133 | 戊唑醇 | 甜瓜类水果 | tebuconazole | 杀菌剂 | 0.15 |
| 134 | 烯虫炔酯 | 瓜果类水果 | kinoprene | 杀虫剂 | 0.01\* |
| 135 | 烯虫乙酯 | 瓜果类水果 | hydroprene | 杀虫剂 | 0.01\* |
| 136 | 烯酰吗啉 | 瓜果类水果 | dimethomorph | 杀菌剂 | 0.5 |
| 137 | 消螨酚 | 瓜果类水果 | dinex | 杀螨剂、杀虫剂 | 0.01\* |
| 138 | 硝苯菌酯 | 瓜果类水果 | meptyldinocap | 杀菌剂 | 0.5\* |
| 139 | 辛硫磷 | 瓜果类水果 | phoxim | 杀虫剂 | 0.05 |
| 140 | 溴甲烷 | 瓜果类水果 | methyl bromide | 熏蒸剂 | 0.02\* |
| 141 | 溴螨酯 | 甜瓜类水果 | bromopropylate | 杀螨剂 | 0.5 |
| 142 | 溴氰虫酰胺 | 甜瓜类水果 | cyantraniliprole | 杀虫剂 | 0.3\* |
| 143 | 氧乐果 | 瓜果类水果 | omethoate | 杀虫剂 | 0.02 |
| 144 | 乙嘧酚 | 香瓜 | ethirimol | 杀菌剂 | 0.2 |
| 145 | 乙酰甲胺磷 | 瓜果类水果 | acephate | 杀虫剂 | 0.02 |
| 146 | 乙酯杀螨醇 | 瓜果类水果 | chlorobenzilate | 杀螨剂 | 0.01 |
| 147 | 异菌脲 | 香瓜 | iprodione | 杀菌剂 | 1 |
| 148 | 抑草蓬 | 瓜果类水果 | erbon | 除草剂 | 0.05\* |
| 149 | 抑霉唑 | 甜瓜类水果 | imazalil | 杀菌剂 | 2 |
| 150 | 茚草酮 | 瓜果类水果 | indanofan | 除草剂 | 0.01\* |
| 151 | 蝇毒磷 | 瓜果类水果 | coumaphos | 杀虫剂 | 0.05 |
| 152 | 增效醚 | 瓜果类水果 | piperonyl butoxide | 增效剂 | 1 |
| 153 | 治螟磷 | 瓜果类水果 | sulfotep | 杀虫剂 | 0.01 |
| 154 | 艾氏剂 | 瓜果类水果 | aldrin | 杀虫剂 | 0.05 |
| 155 | 滴滴涕 | 瓜果类水果 | DDT | 杀虫剂 | 0.05 |
| 156 | 狄氏剂 | 瓜果类水果 | dieldrin | 杀虫剂 | 0.02 |
| 157 | 毒杀芬 | 瓜果类水果 | camphechlor | 杀虫剂 | 0.05\* |
| 158 | 六六六 | 瓜果类水果 | HCH | 杀虫剂 | 0.05 |
| 159 | 氯丹 | 瓜果类水果 | chlordane | 杀虫剂 | 0.02 |
| 160 | 灭蚁灵 | 瓜果类水果 | mirex | 杀虫剂 | 0.01 |
| 161 | 七氯 | 瓜果类水果 | heptachlor | 杀虫剂 | 0.01 |
| 162 | 异狄氏剂 | 瓜果类水果 | endrin | 杀虫剂 | 0.05 |

1. （资料性附录）  
   薄皮甜瓜的追溯信息记录要求

薄皮甜瓜标准综合体标准明细见表G.1。

表G.1 薄皮甜瓜的追溯信息记录要求

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日光温室编号 | |  | 面积（m2） |  | 品种 |  |
| 序号 | 土壤种类、肥力和前茬作物 | | 操作日期  （年-月-日） | 操作内容  与方法 | 完成情况  及效果 | 记载人 |
| 1 |  | |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |
| … |  | |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 追溯信息 | 描述 |
| 公司、专业合作社、家庭农场、种植户等信息 | |
| 农业生产经营主体信息 | 名称、地址、联系人、联系方式 |
| 营业执照、代码证书、许可证、ISO 9000 证书、ISO 14000 证书、ISO 22000 证书、绿色食品证书、有机食品、良好农业规范认证等资质信息 |
| 产地环境信息 | 产地环境检测报告，周围污染源情况、生长周期内异常的气候变化等 |
| 种苗供应商信息 | 名称、地址、联系人、联系方式 |
| 资质信息 |
| 种苗信息 | 品种、批号、数量、纯度、接收日期 |
| 育苗时间、质量证明、验收质量记录 |
| 自繁苗应有种子等繁殖记录 |
| 基地基本信息 | 位置、编号、种植面积、种植品种及数量 |
| 农药、肥料及其他投入品信息 | 制造商、经销商、地址、联系人、联系方式 |
| 产品生产资质、经营资质、质量证明 |
| 药品名称、药品用途、用药时间、用药人员、用药情况描述、出入库登记等 |
| 施肥信息 | 肥料名称、施肥时间、施肥数量、施肥人员、出入库登记等 |
| 灌溉信息 | 水质、时间、次数、人员等灌溉描述信息 |
| 采摘信息 | 日期、地块、数量、人员 |
| 交易信息 | 交易方式 |
| 产品名称、数量、等级规格、交易日期 |
| 收购商名称、地址、联系人、联系方式 |
| 产品信息 | 产品描述、质量证明、产地、农药残留、有关部门质量检测信息 |
| 包装标识 | 见第 6 部分 |
| 仓储企业或物流企业信息 | |
| 仓储或物流企业信息 | 名称、地址、联系人、联系方式 |
| 营业执照、代码证书、许可证、ISO 9000 证书、ISO 14000 证书、ISO 22000 证书等资质信息 |

表G.1 薄皮甜瓜的追溯信息记录要求（续）

|  |  |
| --- | --- |
| 追溯信息 | 描述 |
| 仓库、运输车信息 | 仓库地址、编号、仓储条件、运输人员、车辆牌号、 |
| 运输车类型 |
| 仓储、物流信息 | 产品名称、批号、数量、出入库时间、仓储时间、仓库编号、包装、运输车辆  编号、运输日期、运输人员 |
| 运输车类型 |
| 储存信息 | 湿度、温度、卫生和消毒情况 |
| 质量控制记录 | 产品质量变化情况、召回、处理措施 |
| 运输信息 | 运输人员、车辆牌号、始发地、目的地 |
| 运输车类型 |