

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 426—2012  
代替 NY/T 426—2000

---

### 绿色食品 柑橘类水果

Green food—Citrus fruits

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 426—2000《绿色食品 柑橘》。与 NY/T 426—2000 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 适用范围增加了金柑类和杂交柑橘类 2 个品种,并在要求中增加其相应内容;
- 对规范性引用文件进行了增减和修改;
- 对术语和定义进行了修改;
- 感官要求增加了对柑橘大小整齐度的要求;
- 卫生要求中删除了砷、汞、氟、稀土 4 项指标和六六六、滴滴涕、敌敌畏、对硫磷、甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷、啶硫磷、克线丹 9 项农药的限量指标,增加了三氯杀螨醇、杀扑磷、克螨特、哒螨灵、克百威、吡虫啉、咪鲜胺、2,4-滴、阿维菌素、毒死蜱、甲氰菊酯、氯氟氰菊酯、联苯菊酯、溴螨酯、噻嗪酮、多菌灵、噻螨酮、抑霉唑 18 项农药的限量指标,并对铅指标进行了修改;
- 对检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存分别引用标准 NY/T 1055、GB/T 191、GB 7718、NY/T 658 和 NY/T 1056 及 NY/T 1189。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(成都)、农业部柑橘及苗木质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:雷绍荣、焦必宁、杨晓凤、郭灵安、欧阳华学、罗苹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 426—2000。

## 绿色食品 柑橘类水果

### 1 范围

本标准规定了绿色食品柑橘类水果的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品宽皮柑橘类、甜橙类、柚类、柠檬类、金柑类和杂交柑橘类等柑橘类水果的鲜果。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8210 柑橘鲜果检验方法
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB/T 19648 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留的测定 气相色谱—质谱法
- 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
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY/T 1189 柑橘贮藏
- NY/T 1434 蔬菜中 2,4-D 等 13 种除草剂多残留的测定 液相色谱质谱法
- SN/T 2114 进出口水果和蔬菜中阿维菌素残留量检测方法 液相色谱法

### 3 术语和定义

NY/T 391 和 GB/T 12947 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 缺陷 fruit defects

由于自然、生物、机械或人为因素的作用,对果实造成的各种损伤,以及果实在生长发育和采摘贮运过程中造成的浮皮、裂果、冻伤、腐烂、水肿、枯水、日灼等部分或全部失去食用价值的状况。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境要求

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产过程农药和化肥使用要求

生产过程中农药和化肥使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
果 形	具有该品种特征果形,形状一致;果蒂完整、平齐、无萎焉现象	GB/T 8210
色 泽	具有该品种成熟果实特征色泽,着色均匀	
果 面	果面洁净,果皮光滑,无机械伤、雹伤、裂果、冻伤、腐烂现象	
整齐度	具有该品种特征大小,整齐,允许柚类果实横径差异<10 mm,其他果型品种果实横径差异<5 mm	
质地与风味	具有该品种果肉质地和色泽特性,果汁丰富,酸甜适度,具有该品种特征香气,无异味	
缺陷果	允许单果有轻微的日灼、干疤、油斑、网纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过 4 个,小果型品种每个斑点直径≤1.5 mm,其他果型品种每个斑点直径≤2.5 mm。无水肿、枯水果,允许有极轻微浮皮果	

4.4 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标						检测方法
	宽皮柑橘类	甜橙类	柚类	柠檬类	金柑类	杂柑橘类	
可溶性固形物,%	≥9.5	≥10.0	≥10.0	≥7.0	≥10.0	≥10.0	GB/T 8210
可滴定酸,%	≤1.0	≤0.95	≤1.0	—	≤1.0	≤1.0	

4.5 农药残留限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 农药残留限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检测方法
三氯杀螨醇(dicofol)	≤0.02	GB/T 19648
杀扑磷(methidathion)	≤0.02	GB/T 19648
克螨特(propargite)	≤0.02	GB/T 19648
克百威(carbofuran)	≤0.02	GB/T 20769
咪鲜胺(prochloraz)	≤0.2	GB/T 20769
2,4-滴(2,4-D)	≤0.01	NY/T 1434
阿维菌素(avermectins)	≤0.01	SN/T 2114
各检测项目除采用表中所示检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。		

5 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中 4.3~4.5 及表 A.1 中所确定的项目进行检验,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定执行。

6 标志和标签

6.1 标志

应有绿色食品标志,储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

## 6.2 标签

按 GB 7718 的规定执行。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

### 7.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 和 NY/T 1189 的规定执行。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**绿色食品柑橘类水果认证检验项目**

A.1 表 A.1 规定了除 4.3~4.5 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品柑橘类水果产品认证检验必检项目**

单位为毫克每千克

序号	检验项目	限 量	检测方法
1	铅(以 Pb 计)	≤0.1	GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计)	≤0.05	GB/T 5009.15
3	乐果(dimethoate)	≤2	GB/T 5009.20
4	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤1	GB/T 19648
5	马拉硫磷(malathion)	≤4	GB/T 19648
6	水胺硫磷(isocarbophos)	≤0.02	GB/T 19648
7	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2	GB/T 19648
8	甲氰菊酯(fenpropathrin)	≤5	GB/T 19648
9	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.05	GB/T 19648
10	氯氟菊酯(cyhalothrin)	≤0.2	GB/T 19648
11	联苯菊酯(bifenthrin)	≤0.05	GB/T 19648
12	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤2	GB/T 19648
13	溴螨酯(bromopropylate)	≤2	GB/T 19648
14	噻嗪酮(buprofezin)	≤0.5	GB/T 19648
15	吡螨灵(pyridaben)	≤2	GB/T 19648
16	多菌灵(carbendazim)	≤0.5	GB/T 20769
17	噻嗪酮(hexythiazox)	≤0.5	GB/T 20769
18	吡虫啉(imidacloprid)	≤1	GB/T 20769
19	抑霉唑(irmazalil)	≤5	GB/T 20769

各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

A.2 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。