

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 017.3—2021

扁豆

第3部分：品质控制

2021 - 3 - 19 发布

2021 - 3 - 26 实施

云南天质弘耕科技有限公司 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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

扁豆

第3部分：品质控制

1 范围

本文件规定了扁豆品质控制的术语和定义、产地环境要求、采摘要求和质量要求。
本文件适用于扁豆产品的品质控制。

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 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/T 6920 水质 PH值的测定
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7475 水质 铜、锌、铅、镉的测定 原子吸收分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB/T 7485 水质 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
- NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
- NY/T 1377 土壤pH的测定
- HJ 479 环境空气 氮氧化物（一氧化氮和二氧化氮）的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 597 水质 总汞的测定 冷原子吸收分光光度法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
- HJ 637 水质石油类和动植物油类的测定 红外分光光度法
- SL 355 水质 粪大肠菌群的测定多管发酵法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

环境空气标准状态

指温度为 273K，压力为 101.325kPa 时的环境空气状态。

4 产地环境要求

4.1 空气质量要求

应符合表1的规定。

表1 空气质量要求（标准状态）

项目	指标		检测方法
	日平均	1小时	
总悬浮颗粒物 mg/m^3	≤ 0.30	-	GB/T 15432
二氧化硫 mg/m^3	≤ 0.15	≤ 0.50	HJ 482
二氧化氮 mg/m^3	≤ 0.08	≤ 0.20	HJ 479
氟化物 ug/m^3	≤ 7	≤ 20	HJ 955
a 日平均指任何一日的平均指标。			
b 1小时指任何一小时的指标。			

4.2 灌溉水质要求

应符合表2的规定。

表2 灌溉水质要求

项目	指标	检测方法
pH	5.5-8.5	GB/T 6920
总汞, mg/L	≤ 0.001	HJ 597
总镉, mg/L	≤ 0.005	GB/T 7475
总砷, mg/L	≤ 0.05	GB/T 7485
总铅, mg/L	≤ 0.1	GB/T 7475
六价铬, mg/L	≤ 0.1	GB/T 7467
氟化物, mg/L	≤ 2.0	GB/T 7484
石油类, mg/L	≤ 1.0	HJ 637
粪大肠菌群a, 个/L	≤ 10000	SL 355
a 灌溉蔬菜、瓜类和草本水果的地表水需测粪大肠菌群，其他情况不测粪大肠菌群。		

4.3 土壤质量要求

应符合表3的规定。

表3 土壤质量要求

项目	旱田			水田			检测方法
	$\text{pH} < 6.5$	$6.5 \leq \text{pH} \leq 7.5$	$\text{pH} > 7.5$	$\text{pH} < 6.5$	$6.5 \leq \text{pH} \leq 7.5$	$\text{pH} > 7.5$	
总镉, mg/kg	≤ 0.30	≤ 0.30	≤ 0.40	≤ 0.30	≤ 0.30	≤ 0.40	GB/T 17141

总汞, mg/kg	≤0.25	≤0.3	≤0.35	≤0.3	≤0.4	≤0.4	GB/T 22105.1
总砷, mg/kg	≤25	≤20	≤20	≤20	≤20	≤15	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤50	≤50	≤50	≤50	≤50	≤50	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤120	≤120	≤120	≤120	≤120	≤120	HJ 491
总铜, mg/kg	≤100	≤120	≤120	≤100	≤120	≤120	HJ 491
注: 底泥按照水田标准执行。							

5 采收

5.1 采收标准

在表现出本品种固有的品质特征(色泽、香味、风味、口感等)适时采收。

5.2 采收方法

开花后 7d~15d, 嫩荚已长大但尚未变硬时采摘。应捏住果柄轻轻摘下。采收期持续 90d~120d。采荚时勿伤花序。进入收获期后, 一般 4d~5d 采收 1 次。在晴天早晨采收。采收时打掉下部黄叶。

5.3 采收卫生要求

采收扁豆前, 对采收人员进行个人卫生、着装等基础的卫生培训。

采收人员遵守卫生处理规程。

柑桔采收工具和容器进行清洁保养, 以免污染。

运输扁豆的车辆等用具要保持清洁。

果园附近, 要有相应的洗手设施和卫生间, 供采收包装人员使用。

存放扁豆的容器应专用, 不得用来存放对果实有污染的物品。

采收后应进行农残、重金属等有害物质的检测。保证产品农药残留量符合 GB 2763 的规定, 重金属等有害物质含量符合 NY/T 750 的规定。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表4的规定。

表 4 感官要求

项目	要求
色泽	豆荚浅绿, 色泽一致
形态	同一品种或相似品种; 色泽正常, 新鲜, 清洁, 完好; 荚鲜嫩, 无腐烂、畸形、异味、冻害、冷害、病虫害及机械伤
杂质	不得检出

6.2 卫生要求

农药残留限量和污染物限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的相关规定, 详情参见表 5。

表 5 产品卫生要求

序号	项目	指标/ (mg/kg)
1	氯氰菊酯	≤ 0.05
2	乐果	≤ 0.1
3	三唑酮	≤ 0.05
4	乙酰甲胺磷	≤ 0.1
5	甲萘威	≤ 0.1
6	敌敌畏	≤ 0.1
7	氯氟氰聚酯	≤ 0.2
8	多菌灵	≤ 0.1
9	百菌清	≤ 0.5
10	氰戊菊酯	≤ 0.1
11	溴氰菊酯	≤ 0.1
12	毒死蜱	≤ 0.1
13	三唑磷	≤ 0.1
