Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 021.3—2021

菜豆
第3部分：品质控制

2021－4－16发布　　2021－4－23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、杨发宝。

菜豆
第3部分：品质控制

1 范围

本文件规定了菜豆品质控制的术语和定义、产地环境要求和质量要求。

本文件适用于菜豆产品的品质控制。

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 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定

GB/T 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

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/m³	≤0.30	-	GB/T 15432
二氧化硫mg/m³	≤0.15	≤0.50	HJ 482
二氧化氮mg/m³	≤0.08	≤0.20	HJ 479
氟化物ug/m³	≤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

	旱田	水田	检测方法

项目	pH＜6.5	6.5≤pH≤7.5	pH＞7.5	pH＜6.5	6.5≤pH≤7.5	pH＞7.5	NY/T 1377
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 质量要求

5.1 感官要求

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	菜豆应属于同类型，形态完整，荚尾尖都短，荚幼嫩、成熟而不过熟者，清洁，豆荚条形较直、粗细均匀、无擦伤，不许有柔软、凋萎、疤痕、病虫害或其他方法所引起的伤害
杂质	不得检出

5.2 卫生要求

5.2.1 重金属及有害物质指标

重金属及有害物质指标应符合表 5 的规定。

表 5 重金属及有害物质指标

序号	项目	指标/（mg/kg）
1	铬（以 Cr 计）	≦0.5
2	镉（以 Cd 计）	≦0.05
3	汞（以 Hg 计）	≦0.01
4	砷（以 As 计）	≦0.5
5	铅（以 Pb 计）	≦0.2
6	亚硝酸盐（$NaNO_2$）	≦4.0

5.2.2 农药最大残留限量指标

农药最大残留限量必须符合表 6 的规定。国家禁用农药按有关国家规定执行。

表 6 农药最大残留限量指标

序号	项目	指标/（mg/kg）
1	敌敌畏	≦0.2
2	乐果	≦1.0
3	三唑酮	≦0.2
4	敌百虫	≦0.1
5	抗蚜威	≦1.0
6	氯氰菊酯	≦0.5
7	氰戊菊酯	≦0.2
8	多菌灵	≦0.5
9	百菌清	≦1.0
注：未列项目的农药残留限量标准根据国家有关规定执行。		

6 检验方法

6.1 感官指标检验

将样品置于干净的白瓷盘中，用目测法检测品种特征、腐烂、病虫害及机械伤等。用鼻嗅的方法检测异味。

6.2 卫生指标检验

6.2.1 百菌清的测定

按 GB/T 5009.105 规定执行。

6.2.2 多菌灵的测定

按 GB/T 5009.188 规定执行。

6.2.2 三唑酮的测定

按 GB/T 5009.126 规定执行。