

NY/T 270—1995

## 绿色食品 番茄

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了绿色食品番茄的术语、技术要求、检验规则及标志、包装、运输及贮藏。

本标准适用于获得绿色食品标志的番茄。

### 2 引用标准

- GB 4285 农药安全使用标准
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.18 食品中氯的测定方法
- GB 8321 农药合理使用准则
- GB 8852 番茄(已调整为行业标准)
- GB/T 8853 番茄冷藏技术
- GB 8868 蔬菜塑料周转箱(已调整为行业标准)
- GB/T 13108 植物性食品中稀土的测定方法
- GB/T 12399 食物中硒的测定方法

### 3 术语

#### 3.1 绿色食品

经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染的、安全、优质、营养食品。

#### 3.2 绿色食品番茄

获得绿色食品标志的番茄。

### 4 技术要求

4.1 原料产地环境要求应符合绿色食品产地的环境标准。

4.2 规格:按照 GB 8852 执行。

4.3 理化要求见表 1。

表 1

项 目	指 标
-----	-----

表 1(完)

项 目	指 标
氯, mg/kg	≤1.0
硒(以 Se 计), mg/kg	≤0.1
稀土, mg/kg	≤0.7
六六六, mg/kg	≤0.05
滴滴涕, mg/kg	≤0.05
乐果, mg/kg	≤0.5
杀螟硫磷, mg/kg	≤0.2
倍硫磷, mg/kg	≤0.05
敌敌畏, mg/kg	≤0.1

注: 其他农药施用方式及其限量应符合 GB 8321、GB 4285 及相关标准规定。

## 5 试验方法

- 5.1 镉的测定:按 GB/T 5009.15 执行。
- 5.2 汞的测定:按 GB/T 5009.17 执行。
- 5.3 砷的测定:按 GB/T 5009.11 执行。
- 5.4 氟的测定:按 GB/T 5009.18 执行。
- 5.5 锌的测定:按 GB/T 5009.14 执行。
- 5.6 硒的测定:按 GB/T 12399 执行。
- 5.7 稀土的测定:按 GB/T 13108 执行。
- 5.8 六六六、滴滴涕的测定,按 GB/T 5009.19 执行。

5.9 乐果、杀螟硫磷、倍硫磷、敌敌畏的测定:按 GB/T 5009.20 执行。

## 6 检验规则和方法

- 6.1 检验规则:按 GB 8852 执行。
- 6.2 检验方法:按 GB 8852 执行。

6.3 四项共用 按 GB 20504 执行

6.4 经检验如不符合技术要求之一的均判为不合格产品。

## 7 标志、包装

### 7.1 标志

7.1.1 包装上标明绿色食品番茄字样并附有绿色食品标志。

7.1.2 包装上标明规格、净重、生产地名及生产单位、采摘日期。

### 7.2 包装要求

盛装番茄的容器应整洁、干燥、牢固、透气、美观,无污染,无异味,内部无尖突物,外部无钉及尖刺,无虫蛀、腐朽霉变现象。塑料箱按 GB 8868 执行。

## 8 运输、贮藏

8.1 运输:按 GB 8852 执行。

8.2 贮藏:按 GB 8852 执行。

**附加说明：**

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中华人民共和国农业部农垦司归口。

本标准由中国农垦北方食品监测中心负责起草。

本标准主要起草人尚秀荣、黄亦兵、申素红、寇瑞端、王媛。