

ICS 67.080.20

B 31

# 团 体 标 准

T/SVEFA 02001-2019

---

## 叶菜类产品规格及采后技术要求

Specifications and Postharvest Technical Requirements of Leaf Vegetables

2019-11-12 发布

2019-12-1 实施

---

上海蔬菜食用菌行业协会 发布

## 目次

前言.....	3
引言.....	4
叶菜类产品规格及采后技术要求.....	5
1 范围.....	5
2 规范性引用文件.....	5
3 术语和定义.....	5
3.1 病斑.....	5
3.2 烂斑.....	5
3.3 子叶.....	5
3.4 起苣.....	6
3.5 空心.....	6
3.6 削平.....	6
3.7 胀裂.....	6
3.8 无抽苔.....	6
3.9 结球紧实.....	6
4 规范性技术要素.....	6
4.1 采收.....	6
4.1.1 采收要求.....	6
4.1.2 采收标准.....	7
4.2 预冷.....	7
4.2.1 预冷方式.....	7
4.2.2 预冷标准.....	8
4.2.3 预冷关键因素.....	8
4.3 分拣（分等分级）.....	8
4.3.1 通用标准.....	8
4.3.2 卫生标准.....	9
4.4 包装.....	9
4.4.1 包装要求.....	9
4.4.2 包装规格.....	10
4.5 运输.....	10
4.6 储藏.....	10
参考文献.....	11

# 前言

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由上海蔬菜食用菌行业协会提出并组织实施。

本标准起草单位：上海蔬菜食用菌行业协会、上海市农业技术推广服务中心、上海绿度信息科技股份有限公司。

本标准主要起草人：孙占刚、张瑞明、李建勇、庄奇佳、邹晓明、杨海鹏、宋双、张宇

首批承诺执行单位：上海孙桥现代农业联合发展有限公司、上海星辉蔬菜有限公司、上海城市蔬菜专业合作社、上海弘阳农业有限公司、上海静捷蔬菜专业合作社。

首批采购试点单位：上海盒马网络科技有限公司、上海上蔬永辉生鲜食品有限公司

## 引言

本标准吸收了目前在新零售、超市和批发市场上常见的新鲜蔬菜产品，作为首次制订的对象，对尚未归入的其他蔬菜品种待以后时机成熟后逐渐增补。

# 叶菜类产品规格及采后技术要求

## 1 范围

本标准规定了青菜、生菜、杭白菜的采收、预冷、分拣、包装（包装材料、包装形式）、运输与储藏等技术要求。

本标准适用于生菜、青菜、杭白菜。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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（包括所有修改单）适用于本标准。

GB/T 1.1 标准化工作指南 第1部分：标准的结构和编写

NY/T 658-2015 绿色食品 包装通用准则

NYT 1056-2006 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 654—2012 绿色食品 白菜类蔬菜 卫生指标

NY/T 743—2012 绿色食品 绿叶类蔬菜 卫生标准

## 3 术语和定义

GB/T 20000.1 和 GB/T 20004.1 界定的术语和定义适用于本文件。

### 3.1 病斑

由于病原侵害，在蔬菜上形成棕黄色典型斑点。

### 3.2 烂斑

蔬菜茎叶上散生棕色斑点。

### 3.3 子叶

俗称奶叶，秧苗最初长出的二片小叶，成棵后称作子叶。

### 3.4 起苋

指拔节后抽苔，苔高不超过 2cm。

### 3.5 空心

指植物茎部由于生长过令或受气温影响形成内部不充实。

### 3.6 削平

平截面到菜茎末端、平滑且平整。

### 3.7 胀裂

指结球叶菜因侧芽萌发或抽苔而裂开。

### 3.8 无抽苔

指叶菜的叶球或叶簇内无明显影响商品品质的苔或花苔出现。

### 3.9 结球紧实

指结球叶菜的叶球抱合紧密,手触感硬实,叶球占商品植株重的 90%以上。

## 4 规范性技术要素

### 4.1 采收

#### 4.1.1 采收要求

4.1.1.1 采收应避开高温时期，应尽量在早晚进行。

4.1.1.2 应避免雨淋，避免人为、机械或其他伤害。

4.1.1.3 6月中旬至9月上旬(温度在 25-35℃)期间，原料从采摘到送至工厂的时间不超过 4 个小时。

4.1.1.4 9月中旬到 11月上旬(温度在 10-22℃)期间，原料从采摘到送至工厂的时间不超过 6 个小时。

4.1.1.5 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无虫害活动痕迹。

4.1.1.6 不得接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于发潮的货物。

4.1.1.7 装筐摆放时采用茎对茎交错摆放的方法。

4.1.1.8 装框容量不得超过框边高度。

4.1.1.9 装好后覆盖叶片并尽快运回冷库进行保鲜。

## 4.1.2 采收标准

标准		蔬菜名称	外观标准
通用标准	生菜	结球生菜	新鲜、干净、结球紧实、叶片无烂斑、无抽苔、无胀裂、无病斑、无虫蛀，茎部无空心
		散叶生菜	新鲜、干净、留 3-4 片青叶，色泽良好、叶片无烂斑、无抽苔、无胀裂、无病斑、无虫蛀，茎部无空心
	青菜	青菜、鸡毛菜	新鲜、干净、无虫蛀、无病斑、无黄叶、无青老叶、不空心、无烂斑、不起尖、去子叶、不起苕
		菜苕	新鲜、干净、无虫蛀、无病斑、无黄叶、不空心、去子叶、无烂斑
	杭白菜	杭白菜	新鲜、干净、色泽正常、无黄叶、无破叶、无烂斑、无异味
根的标准	生菜	结球、散叶生菜	根削平
	青菜	青菜	根削平
		鸡毛菜	去根
	杭白菜	杭白菜	去根

## 4.2 预冷

### 4.2.1 预冷方式

#### 4.2.1.1 真空预冷

要求在 25-30 分钟内达到 0-2 摄氏度。

#### 4.2.1.2 冷风预冷

要求尽快使产品温度降至 0-2 摄氏度。

#### 4.2.1.3 冷库预冷

要求库温为 0 摄氏度，使产品温度降至 0-2 摄氏度。

### 4.2.2 预冷标准

4.2.2.1 采收后尽快预冷，以降低蔬菜的田间热，通过预冷达到推荐的贮藏温度和湿度。

4.2.2.2 预冷后温度应保持在 0-5 摄氏度。

### 4.2.3 预冷关键因素

4.2.3.1 全程冷链运输。

4.2.3.2 注意预冷环境的卫生状况，减少微生物污染。

4.2.3.3 不要在低于推荐的温度下进行预冷和贮藏，避免造成蔬菜产品出现冻斑、腐烂、软化、非正常色泽的情况。

4.2.3.4 预冷后要采取措施防止产品温度上升，保持推荐的温度和相对湿度。

## 4.3 分拣（分等分级）

### 4.3.1 通用标准

4.3.1.1 散叶生菜应符合以下标准规格：

名称	元素	单棵标准
散叶生菜	重量	80-150 克
	叶片数	4~6 片
	长度	< 25 厘米

4.3.1.2 结球生菜应符合以下标准规格：

名称	元素	单棵标准
结球生菜	重量	450 克
	直径	10 厘米

4.3.1.3 鸡毛菜应符合以下标准规格：

名称	元素	单棵标准
鸡毛菜	重量	<10 克
	长度	<10 厘米
	叶片数	<6 片

4.3.1.4 青菜（小棵菜）应符合以下标准规格：

名称	元素	单棵标准
青菜（小棵菜）	重量	25~40 克
	直径	<4 厘米
	长度	<25 厘米

4.3.1.5 青菜（大棵菜）应符合以下标准规格：

名称	元素	单棵标准
青菜（大棵菜）	重量	150~200 克
	直径	4~6 厘米



	长度	25~30 厘米
--	----	----------

4.3.1.6 菜苋应符合以下标准规格：

名称	元素	单棵标准
菜苋	重量	20~30 克
	直径	<3 厘米
	长度	<25 厘米

4.3.1.7 杭白菜应符合以下标准规格：

名称	元素	单棵标准
杭白菜	重量	100~150 克
	直径	3~4 厘米
	长度	25~30 厘米

## 4.3.2 卫生标准

应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时符合《NY/T 654—2012 绿色食品 白菜类蔬菜 卫生指标》、《NY/T 743—2012 绿色食品 绿叶类蔬菜 卫生标准》中的规定。

## 4.4 包装

### 4.4.1 包装要求

4.4.1.1 应符合《NYT 658-2015 绿色食品 包装通用准则》。

4.4.1.2 绿色食品的包装应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定。

4.4.1.3 包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用及用量应符合 GB 23350 的规定。

4.4.1.4 宜使用可重复使用、可回收利用或生物降解的环保包装材料、容器及其辅助物，包装废弃物的处理应符合 GB/T 16716.1 的规定。

### 4.4.2 包装规格

名称	包装形式	重量（克）	数量	形态	宣传语	标签
散叶生菜	袋装	300	3-4颗	整颗包装	禁止夸大， 不应违反	应明确规
	盒装		2颗			

结球生菜	袋装	400-450	1颗	整颗包装	《中华人民共和国广告法(2018修正)》要求 格、产地、上市时间、包装时间、分装商、经销商、产品条码
青菜	袋装	300-400	4颗	整颗包装	
	盒装		2颗		
鸡毛菜	袋装	250-350	/	削散包装	
	盒装		/		
菜苋	袋装	200-350	10颗	整颗包装	
	盒装		10颗		
杭白菜	袋装	300	3-5颗	整颗包装	

## 4.5 运输

4.5.1 应符合《NYT 1056-2006 绿色食品 贮藏运输准则》。

4.5.2 运输前应进行预冷，运输过程中要保持适当的温度和湿度。注意防冻、防雨淋、防晒，通风散热。

## 4.6 储藏

4.6.1 应符合《NYT 1056-2006 绿色食品 贮藏运输准则》。

4.6.2 用于贮藏绿色食品的设施结构和质量应符合相应食品类别的贮藏设施设计规范的规定。

4.6.3 经检验合格的绿色食品才能出入库。

4.6.4 应符合相应食品的温度、湿度和通风等贮藏要求。

## 参考文献

【1】GB/T 30763-2014《农产品质量分级导则》 中华人民共和国国家质量监督检验检疫

疫总局、中国国家标准化管理委员会，2014年6月

【2】《蔬菜生产使用手册》毛明华，上海科学普及出版社，2008年9月

【3】NY/T 743-2012《绿色食品 绿叶类蔬菜》中华人民共和国农业部，2012年12月

【4】NYT 1056-2006《绿色食品 贮藏运输准则》中华人民共和国农业部，2006年4月

【5】NYT 658-2015《绿色食品 包装通用准则》中华人民共和国农业部，2015年8月

【6】NY/T 654-2012《绿色食品 白菜类蔬菜》中华人民共和国农业部，2012年12月