ICS 65.020.01
B 31

团 体 标 准

T/SGSC 0006-2019

寿光独根红韭菜

Shouguang single root red leek

（征求意见稿）

2019－12－14 发布 2020－01－01 实施

寿光蔬菜瓜果产业协会 发 布

目 次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
3.1 寿光独根红韭菜 Shouguang single root red leek 1
4 产地环境 1
5 生产技术管理 1
5.1 种植茬口 1
5.2 品种选择 2
5.3 种子处理 2
5.4 育苗 2
5.5 整地作畦 2
5.6 定植 2
5.7 田间管理 3
6 病虫害防治 3
6.1 防治原则 3
6.2 主要病虫害 3
6.3 农业防治 3
6.4 物理防治 3
6.5 生物防治 4
6.6 化学防治 4
7 采收 4
8 产品质量及分级 4
8.1 产品质量安全 4
8.2 产品分级 4
9 包装、贮存和运输 5
9.1 包装 5
9.2 标志和标签 5
9.3 贮存 5
9.4 运输 5
10 生产废弃物处理 5
11 追溯管理 5

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 和 GB/T20004.1-2016 的规定进行起草。

本标准自发布之日起，有效期三年，到期复审。

本标准由寿光蔬菜瓜果产业协会提出并归口。

本标准起草单位：山东省寿光蔬菜产业集团有限公司、寿光市先锋农业服务有限公司、山东绿泉蔬菜专业合作社、全国蔬菜质量标准中心。

本标准主要起草人：朱慧、王凯燕、李万民、唐永生、宋国祥、李英杰、辛晓菲、胡永军

寿光独根红韭菜

1 范围

本标准规定了寿光独根红韭菜的定义、产地环境、生产技术管理、收获、包装贮运、产品分级、追溯管理等。

本标准适用于寿光独根红韭菜的生产。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术要求

NY/T 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定

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 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 寿光独根红韭菜 Shouguang single root red leek

按照本标准在原产地寿光市生产出来的独根红韭菜。

4 产地环境

地理坐标位于东经118° 32′-119° 10′，北纬36° 41′-37° 19′，选择地势平坦、排灌方便、土层深厚、富含有机质、通气排水良好的土壤种植，土壤PH值在5.5～7之间，有机质含量在1%～2.2%之间。其他环境条件要求应符合NY/T 391的要求，灌溉水条件应符合GB 5084要求。

5 生产技术管理

5.1 种植茬口

独根红韭菜生产分露地栽培和保护地栽培。露地栽培春季一般收2 茬～3 茬、秋季收1 茬～2 茬。保护地栽培采取阳畦、中小拱棚、大拱棚等形式，冬春保护地栽培收3 茬。一般采用育苗移栽，早春栽培可开沟直播。

5.2 品种选择

应选择抗病性强、抗寒、分蘖力强、适于本地栽培的品种。

5.3 种子处理

用55℃温水或0.1%高锰酸钾溶液浸种，不断搅动消毒15 min～20 min，除去秕籽和杂质，浸泡12 h，捞出后用湿布覆盖，在 15 ℃～20 ℃环境中催芽，2 d～3 d后，80%的种子露白后，即可播种。

5.4 育苗

5.4.1 苗床准备

苗床的处理宜选择晴天，在播种之前外界温度较高的夏季将耕翻过的土地用薄膜覆盖进行处理，消灭土壤中的病虫卵。做畦前，一般每667 m^2施腐熟农家肥料约3000 kg～5000 kg、生物有机肥120 kg左右、磷酸二铵12 kg～15 kg、硫酸钾15 kg～20 kg，耕后充分耙细、搂平，做成宽1.2 m～1.5 m的平畦，以备育苗。

5.4.2 播种

播种之前将苗床浇透水，待水渗下去以后将种子均匀撒播在苗床上。一般每667 m^2的苗床播撒韭菜种子4 kg～5 kg，再覆盖1.5 cm～2 cm厚的细土，可供2000 m^2大田定植用。播种后用50%辛硫磷可湿性粉剂30 g/667m^2加50%多菌灵可湿性粉剂75 g/667m^2均匀喷于地表，覆膜加60目防虫网。

5.4.3 苗期管理

70%韭菜幼苗露头时撤去地膜，防高温烧苗，保持土壤湿润。幼苗出齐后，间隔10 d浇1次小水，保持畦面湿润。结合浇水，追施肥料1 次～2 次，每次追施尿素8 kg～10 kg/667 m^2。苗高15 cm后，控制浇水。

5.5 整地作畦

定植前，对土壤进行耕翻，每 667 m^2沟施腐熟农家肥 3000 kg～4000 kg，氮、磷、钾含量为 15-15-15 的复合肥 20 kg。对地块整平耙细后做成宽 1.5 m～2 m 的平畦。

5.6 定植

5.6.1 起苗

韭菜苗高 20 cm、5 片～6 片叶时即可定植。定植前 2 d～3 d 苗床浇透水，以利起苗。起苗的过程中防止划伤、拔断等情况出现，减去过长须根和叶片，剔除掉病弱苗。用 50%吡虫啉悬浮种衣剂 60 g、3.5%咯菌腈·精甲霜灵悬浮种衣剂 10 ml 兑水 10 kg～12 kg 搅拌均匀蘸根 2 min～3 min，可以蘸 667 m^2，防治根蛆等地下害虫。

5.6.2 定植

定植沟深度 8 cm～10 cm，行距 18 cm～20 cm，穴距 10 cm～15 cm，每穴 10 株～15 株，定植后覆土浇水。

5.7 田间管理

5.7.1 定植当年管理

定植后 3 d～5 d 浇 1 次缓苗水，之后注意蹲苗防止徒长，以后每 15 d～20 d 浇 1 次水，注意中耕松土。生长旺盛期结合浇水追肥 2 次～3 次，每 667 m^2追施微生物菌肥 500 ml、磷酸二氢钾 15 kg。10 月上旬以后减少浇水量，土地封冻前浇冻水，铺施有机肥 2 kg～3 kg 保温过冬。

5.7.2 第二年及以后管理

5.7.2.1 露地栽培管理：春季，韭菜萌芽时，中耕培土；返青时，浇返青水，同时追施尿素 8 kg～10 kg/667m^2，每次收割 2 d～3 d 后，浇水追施氮、磷、钾三元复合肥（15-10-20）20 kg，及时中耕松土。夏季，减少浇水，注意除草和雨后排涝。秋季，温度高时每 5 d～7 d 浇 1 次水，每次收割 2 d～3 d 后，浇水追施氮、磷、钾三元复合肥（15-10-20）20 kg；温度低时减少浇水量，土地封冻前浇冻水，铺施有机肥 2 kg～3 kg 保温过冬。

5.7.2.2 保护地栽培管理：11 月下旬后韭菜进入休眠期，浇透水，扣棚；白天温度保持在 24 ℃～28 ℃，夜间 8 ℃～12 ℃；温度低时覆盖草苫棉被保暖，温度高时通风散热，一般在 3 月撤去草苫，4 月撤去薄膜。每次收割 2 d～3 d 后，浇水追施氮、磷、钾三元复合肥（15-10-20）20 kg。

6 病虫害防治

6.1 防治原则

按照预防为主、综合防治的方针，以农业防治、物理防治、生物防治为主，并辅以化学防治。

6.2 主要病虫害

灰霉病、疫病、韭蛆、斑潜蝇等。

6.3 农业防治

选用抗病品种，严格种子灭菌处理；清洁田园，清除杂草残株，减少传染源；与非葱蒜类作物进行合理轮作换茬。

6.4 物理防治

6.4.1 色板诱杀

悬挂黄板、蓝板减轻蓟马、斑潜蝇等虫害发生。每 667 m^2悬挂诱虫黄板和蓝板各 20 片～30 片，色板大小为 20 cm×26 cm，挂置高度比韭菜植株顶端高 5 cm～10 cm。

6.4.2 杀虫灯诱杀

利用电子杀虫灯诱杀鞘翅目、鳞翅目等害虫，杀虫灯悬挂高度一般离地 1.2 m～1.5 m，每盏灯控制 13300 m^2～20000 m^2。

6.4.3 药剂诱杀

用糖、醋、水、敌百虫晶体按 3:3:10:0.5 的比例配成溶液，装入直径 20 cm～30 cm 的盆中放到田间，每 667 m^2放 3 盆，诱杀葱蝇等害虫，随时添加溶液，保持盆不干。

6.4.4 设置防虫网

保护地栽培可在设施通风口处设置60目的防虫网，防止韭蛆成虫、斑潜蝇等害虫危害。

6.5 生物防治

利用植物源农药防治虫害。美洲斑潜蝇、蓟马等虫害发生初期，80 亿孢子/ml 金龟子绿僵菌可分散油悬浮剂 120 ml～150 ml/667 m^2，或 0.5 %藜芦碱可溶液剂 75 ml～100 ml/667 m^2，交替喷雾使用，每 7 d～10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次～3 次；用 1.1 %苦参碱粉剂 60 g～90 g/667 m^2灌根防治韭蛆。

6.6 化学防治

在主要防治对象的防治适期，根据病虫害发生特点和农药特性，选择适当的施药方式和施药时间，注意轮换用药，严格控制安全间隔期。农药使用要求符合NY/T 393。

——防治灰霉病，可用 25 %嘧菌酯悬浮剂 20 ml～30 ml/667 m^2，或 50 %异菌脲可湿性粉剂 30 g～40 g/667 m^2，交替喷雾防治，每 7 d～10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次～3 次；

——防治疫病，可用 75 %百菌清可湿性粉剂 50 g～60 g/667 m^2，或 72.2%霜霉威盐酸盐水剂 60 ml～80 ml/667 m^2交替喷雾防治，每 7 d～10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次～3 次；

——防治斑潜蝇，可用 2.5 %溴氰菊酯乳油 12 ml～15 ml/667 m^2喷雾防治，每 7 d～10 d 喷施 1 次，连续喷施 2 次～3 次；

——防治韭蛆，可用用 50%吡虫啉悬浮种衣剂 60 g/667 m^2、3.5%咯菌腈·精甲霜灵悬浮种衣剂 10 ml/667 m^2混合灌根防治。

7 采收

独根红韭菜植株长到 25 cm～35 cm、即 7 叶 1 心时可收割，一般在早晨进行。

8 产品质量及分级

8.1 产品质量安全

韭菜收获后要进行质量检查，要求外表清洁，去除老叶和黄叶，无腐烂变质，无机械损伤，无病虫害导致的严重病斑和外皮开裂等损伤。农药残余限量应符合 NY/T 744 和食品安全国家标准相关规定。

8.2 产品分级

8.2.1 等级划分

在符合产品质量安全的前提下，独根红韭菜分为特级、一级和二级，各等级应符合表 1 的要求。

表1 独根红韭菜等级

等级	要求
特级	具有该品种特有的外形和色泽。清洁，整齐，纤维少，无腐烂，无冷冻，无病虫害原因引起的病斑和机械等损伤等。
一级	具有该品种特有的外形和色泽。清洁，整齐，纤维少，无腐烂，无冷冻，允许有病虫害原因引起的轻微病斑和机械损伤。
二级	清洁，较整齐，无冷冻，病虫害原因引起的轻微病斑，允许轻微机械损伤。

8.2.2 规格划分

以韭菜长度为划分规格的指标，分为长（L）、中（M）、短（S）三个规格，具体要求应符合表 2

的规定。

表2　韭菜规格

规格	长（L）	中（M）	短（S）
株高（cm）	＞30	20～30	＜20
同一包装中的允许误差（%）	≤20	≤15	≤10

9　包装、贮存和运输

9.1　包装

采用捆扎或纸箱包装，包装材料要求应符合NY/T 658要求。

9.2　标志和标签

每一包装上应标明产品名称、产品的标准编号、商标、生产单位名称、详细地址、规格、净含量和包装日期等，标志上的字迹应清晰、完整、准确。

9.3　贮存

贮存冷库温度为0 ℃～4 ℃，湿度为80 %～85 %。库内堆码应保证气流均匀流通。

9.4　运输

运输前应进行预冷，宜使用冷藏车辆进行运输，冷藏车厢内温度应控制产品中心温度在 4 ℃～8 ℃，并做好运输及车内卫生记录。装卸时应轻拿轻放，严防机械损伤。

10　生产废弃物处理

收集植株残枝落叶，运送到指定地点集中处理，沤制腐熟后用作有机肥料。地膜、穴盘、塑料滴灌带、农药和肥料包装袋、未使用完的农药和肥料等集中收集处理，避免污染环境。

11　追溯管理

建立追溯档案，记录产地、品种、施肥、田间操作、病虫害防治、收获、贮存、运输等管理措施；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性；追溯档案应有专人专柜保管，至少保存3年。鼓励采用二维码追溯系统对产品生产、采后、贮存、运输等相关信息进行追溯管理。