

ICS 65.020.20

CCS B 31

团 体 标 准

T/XJY 1103—2022

代替 T/XJY1103-2021

湘江源 菜薹

Flowering chinese cabbage of Xiangjiangyuan

2022 - 12 - 01 发布

2022 - 12 - 01 实施

湖南省蔬菜协会 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
4 产地环境	1
5 整地施基肥	2
6 育苗	2
7 定植	3
8 田间管理	3
9 病虫害防治	3
10 采收、包装和贮运	4
11 废弃物处理	4
12 产品质量	4
13 生产档案	5
附录 A（资料性） “湘江源”菜薹主要病虫害化学药剂防治表	6
附录 B（规范性） 田间生产记录表	7

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》的规定起草。

本文件代替T/XJY 1103-2021《“湘江源”菜薹》，与T/XJY 1103-2021相比，主要技术变化如下：

- a) 封面按照《团体标准管理办法》修改格式，同时调整标准名称的结构；
- b) 调整了前言的提出和归口单位。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省蔬菜协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南省蔬菜研究所、新田东升农场有限公司、南县怡康蔬菜产销专业合作社。

本文件主要起草人：吴艺飞、丁苗萸、周晓波、刘尚、姚枚初、刘志全。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

2021年首次发布为T/XJY1103-2021，本次为第一次修订。

湘江源 菜薹

1 范围

本文件规定了湘江源菜薹 (*Brassica campestris L. ssp. chinensis L. var. tsai-tai Hort.*) 的产地环境、整地施基肥、育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收、包装及贮运、废弃物处理、产品质量和生产档案等要求。

本文件适用于“湘江源”菜薹的生产，包括白菜薹和红菜薹两种类型。

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 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB 16715.2 瓜菜作物种子 第二部分：白菜类
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 2118 蔬菜育苗基质
SN/T 4529.2 供港食品全程RFID溯源规程 第2部分：蔬菜
T/GDNB 6.1 粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系：蔬菜
T/XJY 1001 湘江源 蔬菜产地环境质量
T/XJY 1301 湘江源 蔬菜低温包装规范
T/XJY 1311 湘江源 叶类蔬菜采后处理与贮藏运输技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湘江源 xiangjiang yuan

“湘江源”是湖南省级区域公用品牌，产地为《“湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022 年）》所限定的范围，即为东经111°至117°、北纬25°至27°之间的永州、郴州和衡阳市现辖行政区域。

3.2

湘江源菜薹 flowering chinese cabbage of xiangjiang yuan

“湘江源”菜薹是“湘江源”蔬菜公用品牌授权基地生产的菜薹。

4 产地环境

4.1 环境条件

应符合T/XJY 1001 的规定。

4.2 土地选择

宜选择土层深厚、有机质丰富、排灌方便且1年内未种过十字花科蔬菜或与水稻轮作的沙壤土或壤土。

5 整地施基肥

5.1 施基肥

施肥应符合NY/T 394规定。每亩均匀撒施硫酸钾复合肥30公斤~50公斤，优质有机肥300公斤~500公斤，撒施后旋耕土壤。

5.2 整地作畦

畦宽1.4米~1.6米，沟宽0.3米~0.4米，沟深0.3米，整地后铺喷灌或滴灌。

6 育苗

6.1 品种选择

6.1.1 适栽品种

根据栽培季节选择适宜粤港澳市场需求的菜薹品种，见表1。

表1 “湘江源”菜薹适栽品种

类型	栽培季节	适宜品种
白菜薹	夏秋栽培	选择耐热性好，抗病性强的早熟品种，早熟品种有黄薹1号、黄薹5号、黄薹21号等
	秋冬栽培	选择品质好，产量高，抗病性强的早、中熟品种，中熟品种有青芸1号、青芸2号等
红菜薹	夏秋栽培	选择品质好、耐热、抗性强的早中熟品种。早熟品种有红薹1号等
	秋冬栽培	选择品质好、商品性好的中晚熟品种。中熟品种如紫魅、小叶亮红等，晚熟品种如长沙迟红菜等

6.1.2 种子质量

种子质量应符合GB 16715.2中2级以上规定。

6.2 播种

“湘江源”菜薹播种及栽培时期见表2。

表2 “湘江源”菜薹播种及栽培时期

类型	栽培季节	播种时间	上市时间
白菜薹	夏秋栽培	7月~8月	8月~11月
	秋冬栽培	8月~9月	10月~12月
红菜薹	夏秋栽培	8月上中旬	9月下旬~12月
	秋冬栽培	9月上旬~10月中旬播种，以9月上中旬播种最佳	11月上旬~次年2月

6.3 育苗方式

6.3.1 红菜薹及中晚熟白菜薹采用集约化育苗方式，穴盘宜采用105孔，漂浮盘宜采用162孔。商品化育苗基质应符合NY/T 2118的规定。每亩用种量为20克~30克。

6.3.2 早熟白菜薹可直播，采用撒播或点播，每亩用种量50克~80克。

6.4 苗期管理

6.4.1 集约化育苗

——夏秋高温育苗时，播种后宜盖上遮阳网，2天~3天后待有80%左右种子萌芽出土时将遮阳网

揭去。

——保持基质含水量 75%以上，高温期在早晨及傍晚各浇水 1 次。

——第 1 片真叶长出时每亩追施 5 公斤高氮冲施肥。

6.4.2 直播育苗

——选择阴天播种，禁止下大雨前播种。

——播种后盖上遮阳网再浇水（可用沟灌），2 天~3 天后待有 80%左右种子萌芽出土时将遮阳网揭去。

——播种后淋足水分马上打一次芽前除草剂（乙草胺或精喹禾灵等）。

——幼苗 1 片~2 片真叶时定苗，间苗密度 5 厘米×5 厘米；3 片~4 片真叶时定苗，早熟品种定苗株行距宜为 15 厘米×15 厘米，中熟品种定苗株行距 20 厘米×20 厘米。缺苗要及时补苗，尽量带土移植，减少伤根。

——定苗后每亩追施 5 公斤高氮冲施肥。

——野生鸟比较多的地方，宜搭防鸟网，网眼大小以 2 厘米×2 厘米为宜。

6.5 壮苗规格

早熟品种苗龄不超过 22 天，中晚熟品种不超过 25 天~28 天；具 4 片~5 片真叶，叶色正常，无缺肥、缺素症状；不徒长，无病虫害。

7 定植

7.1 定植时期

选择阴天或晴天傍晚移植。

7.2 定植密度

早熟品种株距为 30 厘米，行距为 35 厘米，亩栽 3000 株~3500 株，中晚熟品种株距 35 厘米，行距 40 厘米，亩栽 2500 株~3000 株。

7.3 定植方法

定植前一天苗床喷施 50%多菌灵 800 倍液和 4.5%高效氯氰菊酯 2000 倍液；定植后立即浇足定根水，保持幼苗根部湿润，一般 3 天~4 天可缓苗。

8 田间管理

8.1 水分管理

夏季晴天早晚浇水，雨天注意排水，菜薹采收期应减少或不浇水。

8.2 施肥管理

菜薹定植后的生长期需追肥 2 次~3 次，要求如下：

——第一次于定植后 7 天~10 天，当幼苗成活时施一次提苗肥，每亩施 5 公斤~10 公斤高氮冲施肥；

——主薹采收后施一次促薹肥，每亩施硫酸钾复合肥 15 公斤~20 公斤；

——在侧薹采收后，视情况每亩施硫酸钾复合肥 15 公斤~20 公斤。

9 病虫害防治

9.1 原则

预防为主，综合防治。

9.2 主要病虫害

9.2.1 主要病害有软腐病、根肿病、霜霉病、病毒病等。

9.2.2 主要虫害有黄曲条跳甲、菜青虫、小菜蛾、蚜虫等。

9.3 防治方法

9.3.1 农业防治

选用优良抗病品种；加强田间管理，合理灌溉，清洁田园；科学合理轮作；增施有机肥，推广测土配方施肥。

9.3.2 物理防治

安装频振式杀虫灯及悬挂黄板诱杀蚜虫、黄曲条跳甲等，黄板规格25厘米×30厘米，悬挂高度离地面1.5米，每亩悬挂30块~40块。

9.3.3 生物防治

保护并利用天敌防治虫害。如利用青蛙等天敌防治害虫。

9.3.4 化学防治

化学防治应符合GB/T 8321和NY/T 393的规定，采收前10天~15天停止用药。防治方法按附录A执行。

10 采收、包装和贮运

10.1 采收

10.1.1 采收时间

菜薹长至20厘米~40厘米时或开1朵~2朵花时及时采收，尽量在晴天采收。

10.1.2 采收方法

用小刀从茎伸长处斜切，大小、长短均匀一致，每300克~500克用皮筋扎成捆后装入塑料筐中。采收后用运输车及时运回冷库1°C~5°C预冷。

10.2 包装

应符合T/XJY 1301的规定。

10.3 贮运

应符合T/XJY 1311的规定。

11 废弃物处理

11.1 及时清理杂草、病虫老叶，并撒石灰后深埋或充分堆沤。

11.2 塑料袋（瓶）、农药空瓶等按无害化分类处理。

12 产品质量

12.1 基本要求

同一品种或相似品种；外观新鲜，表面有光泽；不脱水，无皱缩，无腐烂、发霉；无异常的外来水分；无严重机械损伤；无冻害、冷害伤；无害虫。

12.2 质量分级

12.1.1 感官指标

在符合基本要求的前提下，“湘江源”菜薹按其外观分为一级、二级；各等级应符合表3的规定。

表3 菜薹的分级标准

类型	等级	感官指标	规格	限度
白菜薹	一级	薹型顺直，粗细均匀；薹顶端现花蕾不开放；薹肉紧实，无髓腔，不空心；无苦、异味；薹叶数≤5片，薹叶小。	20厘米≤薹长≤30厘米； 薹粗≥1.3厘米	每批样品中不符合感观要求的按质量计，总不合格率≤5%；薹长、薹粗差异≤10%。
	二级	薹型较顺直，粗细较均匀；薹顶端花蕾1朵~2朵开放；薹肉较紧实，空心率≤5%；无苦、异味；薹叶数≤8片。	薹长≤35厘米； 薹粗≥1.3厘米	每批样品中不符合感观要求的按质量计，总不合格率≤10%；薹长、薹粗差异≤20%。
红菜薹	一级	薹型顺直，粗细均匀；薹顶端现花蕾不开放；薹肉紧实，无空心；无苦、异味；薹叶数≤3片，薹叶小。	薹长≤30厘米； 薹粗≥1.2厘米	每批样品中不符合感观要求的按质量计，总不合格率≤5%；薹长、薹粗差异≤10%。
	二级	薹型较顺直，粗细较均匀；薹顶端花蕾1朵~2朵开放；薹肉紧实，无空心；苦、异味轻微；薹叶数≤5片。	薹长≤40厘米； 薹粗≥1.2厘米	每批样品中不符合感观要求的按质量计，总不合格率≤10%；薹长、薹粗差异≤20%。

12.1.2 安全指标

农残及重金属限量必须符合GB 2762、GB 2763和TGDNB6.1的要求。

12.2 检测方法

12.2.1 感观评价

感观评价方法为：

- 将样品平摊于检验台，置于自然光强度下，进行感官检验，用目测及折、捏等感官鉴定菜薹的形状、颜色、新鲜度、清洁度、空心、腐烂及紧实度。
- 薹长采用卷尺测量菜薹基部至顶端花蕾的长度；
- 薹粗采用游标卡尺测量菜薹最粗处的大小。

12.2.2 质量安全检测

质量评价方法为：

- 污染物、农药残留检测按GB 2762和GB 2763和T/GDNB 6.1中指定方法检测。
- 苦、异味检测采用烹饪后品尝的方法进行评价。

13 生产档案

13.1 生产档案应符合SN/T 4529.2标准的要求，其内容包含生产操作、投入品和物候期等记载档案，见附录B。

13.2 生产档案应保存2年以上。

附录 A

(资料性)

“湘江源”菜薹主要病虫害化学药剂防治表

“湘江源”菜薹主要病虫害化学药剂防治表见A.1。

表A.1 “湘江源”菜薹主要病虫害化学防治方法

防治对象	农药名称	使用方法	最多施用次数	安全间隔期/d
	药剂含量及有效成分			
软腐病	50%氯溴异氰尿酸可溶粉剂	50-60 克/亩/喷雾	3	7
	20%噻菌铜悬浮剂	75-100 克/亩/喷雾	3	14
根肿病	10%氰霜唑悬浮剂	150-180 毫升/亩/灌根	2	-
	50%氟啶胺悬浮剂	267-333 克/亩/土壤喷雾	1	收获期
霜霉病	70%丙森锌可湿性粉剂	150-214 克/亩/喷雾	3	7
	62.5%氟菌·霜霉威悬浮剂	60-75 毫升/亩/喷雾	3	5
	72%霜霉威水剂	1500 倍液喷雾	3	7
病毒病	15%盐酸吗啉胍可溶粉剂	400-500 克/亩/喷雾	3	5
	5%氨基寡糖素水剂	40-50 毫升/亩/喷雾	3	7-10
	1%香菇多糖水剂	104-125 毫升/亩/喷雾	3	7-10
黄曲条跳甲	10%溴氰虫酰胺可分散油悬浮剂	24-28 毫升/亩/喷雾	2	7
	30%氯虫·噻虫嗪悬浮剂	27.8-33.3 毫升/亩/喷淋或灌根	3	7
菜青虫	5%高效氯氟氰菊酯微乳剂	12-18 克/亩/喷雾	2	7
	10%溴氰虫酰胺可分散油悬浮剂	10-14 毫升/亩/喷雾	2	7
小菜蛾	30%茚虫威水分散粒剂	5-9 克/亩/喷雾	2	7
	苏云菌杆菌悬浮剂	60 克/亩/喷雾	2	7
蚜虫	10%吡虫啉悬浮剂	15-20 克/亩/喷雾	2	7
	5%啉虫脲乳油	16-20 毫升/亩/喷雾	2	5

附 录 B
(规范性)
田间生产记录表

“湘江源”菜薹田间生产记录表见B.1。

表 B.1 “湘江源”菜薹田间生产记录表

年份：

地点：

品种：

记录人：

一、基本情况						
种植面积				播种时间		
定植时间				始花时间		
始收时间				终收时间		
二、肥料使用						
使用时间	肥料名称	类型	使用范围	使用方法	使用量	登记证号
三、农药使用						
使用时间	农药名称	剂型	使用目的	使用方法	使用量	登记证号

参 考 文 献

- [1] “湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）
-

全国团体标准信息平台