

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 602—2002

杭 白 菊

Hangzhou white chrysanthemum

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：浙江省农业厅经济作物管理局、浙江省桐乡市农林局、浙江检验检疫局。

本标准主要起草人：毛祖法、朱福荣、黄葵、奚志坚、冯建明。

杭 白 菊

1 范围

本标准规定了杭白菊的要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输及储存。
本标准适用于经加工而成的杭白菊。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8302 茶 取样
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 14769 食品中水分的测定方法
- GB 14876 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 杭白菊

用适制杭白菊植物上采摘的鲜花经加工而成的菊花。

3.2 头批花

同一地块第一批采摘的花。

3.3 二批花

同一地块第二批采摘的花。

3.4 三批花

同一地块第三批及以后采摘的花。

3.5 生花

蒸制时间不到，造成不熟，晒后变黑的花。

3.6 潜汤花

蒸制时锅中水过多，造成水烫花，晒后呈褐色的花。

3.7 霜打花

采摘前遭遇早霜危害，造成花瓣颜色变紫红的花。