

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 102—2020

---

## 供港菜心生产技术规程

Technical code of practice for production of *Brassica campestris* L. ssp.  
*chinensis* var. *utilis* Tsen et Lee supplied to Hong Kong

2020-10-09 发布

2020-10-15 实施

广西标准化协会

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 品种选择..... 1

6 播种..... 2

7 田间管理..... 2

8 病虫害防治..... 3

9 采收..... 3

10 生产档案..... 3

11 产品质量追溯..... 3

附录 A （资料性附录） 供港菜心主要病虫害化学防治方法..... 4



## 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。

本文件由贺州市农业投资集团有限公司和贺州市市场监督管理局共同提出。

本文件起草单位：贺州市农业科学院、贺州市正地发展有限公司、贺州市八步区农业农村局、贺州市检验检测中心。

本文件主要起草人：黄世旅、程章清、谢龙周、黄晓刚、蔡桂华、黄春萍、卢亚成，卢发仕、黄涛、李林、黄瑾荣、陈庆政、李莉华、姚晓寒。



# 供港菜心生产技术规程

## 1 范围

本文件规定了供港菜心的术语和定义、产地环境、品种选择、播种、田间管理、病虫害防治、采收、生产档案和产品质量追溯。

本文件适用于广西境内供港菜心的生产。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则  
GB 16715.2 瓜菜作物种子 第2部分：白菜类  
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量  
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  
SN/T 4529.2 供港食品全程RFID溯源规程 第2部分：蔬菜  
香港特别行政区政府《食物内除害剂残余规例》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**供港菜心** *Brassica campestris* L. ssp. *chinensis* var. *utilis* Tsen et Lee supplied to Hong Kong  
在第4章范围内生产，商品性符合港澳市场要求的菜心产品。

## 4 产地环境

- 4.1 选择土壤耕作层深厚、有机质丰富、通透性良好、排灌溉方便的地块。
- 4.2 种植基地应取得供港澳蔬菜（叶菜类）检验检疫备案。
- 4.3 产地环境质量应符合 NY/T 391 的规定。

## 5 品种选择

选择花薹圆形，叶尖心形或椭圆形，翠绿、薹粗壮、味甜，产量高，抗逆性强、适合港澳市场需求的菜心品种。

## 6 播种

### 6.1 耕地翻晒

播种前10 d~15d, 耕翻土壤0.25 m~0.3 m, 晒土。

### 6.2 整地施基肥

播种前2 d~5 d施入, 每667 m<sup>2</sup>施腐熟有机肥1000 kg~1500 kg或微生物有机肥100 kg~150 kg、三元复合肥(15-15-15) 20 kg~25kg、钙镁磷肥10 kg~15 kg, 肥料使用符合NY/T 394中的规定。均匀撒施, 耙匀开沟做畦, 畦面宽1.3 m~1.5 m, 沟宽0.3m, 畦高0.2 m~0.25 m。

### 6.3 种子及其处理

#### 6.3.1 种子质量

应符合GB 16715.2的规定。

#### 6.3.2 种子处理

播种前晒种3h~4h, 用50℃~60℃温水浸种15 min~20 min, 再浸种4 h, 然后用湿布包起, 放在25℃~30℃的温度下催芽, 保持包布湿润, 催芽至种子破壳露芽。

### 6.4 播种量

每667 m<sup>2</sup>用种0.2 kg~0.3 kg。

### 6.5 播种方法

采用撒播方式, 均匀播种。在高温多暴雨的夏季, 可适当增加种子量, 并在播种后用黑色遮阳网覆盖遮阴, 暴雨前也可用塑料薄膜做小拱棚遮雨。

## 7 田间管理

### 7.1 间苗、定苗

植株2片真叶时间苗, 间苗密度5 cm×5 cm; 4~5片真叶时定苗, 苗间距宜为10 cm~12 cm。

### 7.2 控苗

在4~5片真叶开始拔节时及采收前15 d, 控水控苗。

### 7.3 施肥管理

结合两次间苗, 每667 m<sup>2</sup>使用浓度为0.5%氨基酸水溶肥10kg, 肥料符合NY/T 394的规定。

### 7.4 水分管理

雨水多时, 应及时排除积水, 高温季节注意灌水, 保持土壤湿润。菜薹采收期应减少淋水, 灌溉用水应符合NY/T 391中的规定。



## 8 病虫害防治

### 8.1 防治原则

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治和生物防治为主，化学防治为辅”的控制原则。

### 8.2 农业防治

选用耐热(寒)抗病优良品种，合理布局，清洁田园，降低病虫害源数目；培育壮苗，提高抗逆性；增施有机肥，平衡施肥，少施化肥，恶劣天气来临前喷施叶面肥；科学合理安排轮作。

### 8.3 物理防治

每1 hm<sup>2</sup>悬挂(25 cm×40 cm)黄板450~600块诱杀蚜虫、黄曲条跳甲等；每1 hm<sup>2</sup>~2 hm<sup>2</sup>设置一盏诱虫灯诱杀趋光性害虫的成虫。

### 8.4 生物防治

主要使用中生菌素、四霉素，地衣芽孢杆菌、春雷霉素等生物源农药防治菜心的叶斑病、霜霉病及苦参碱、苏云菌杆菌、棉铃虫核型多角体病毒、斜纹夜蛾核型多角体病毒等生物源农药防治黄曲条跳甲、菜青虫、小菜蛾。

### 8.5 化学防治

化学防治采取兼治和不同作用机理农药交替使用，农药残留应符合GB 2763和香港《食物内除害剂残余规例》的规定。所选用的农药符合GB/T 8321（所有部分）、NY/T 393的规定。主要病虫害化学防治见附录A。

## 9 采收

菜薹顶叶与花蕾齐高无露水时采收。从茎伸长处切断，采收后逐株放入胶筐，及时运回冷库过冷，次日打包。

## 10 生产档案

建立生产档案。建立生产档案且至少保存两年，不得伪造生产记录，记录的内容包括但不限于：

- 使用农业投入品的名称、来源、用法、用量、使用日期和农药安全间隔期；
- 植物病虫害的发生和防治情况；
- 收获日期和收获量；
- 产品销售及流向。

## 11 产品质量追溯

应符合SN/T 4529.2的规定。

附 录 A  
(资料性附录)  
供港菜心主要病虫害化学防治方法

供港菜心主要病虫害化学防治方法见表A. 1。

表A. 1 供港菜心主要病虫害化学防治方法

| 病虫害名称   | 农药名称        | 剂型    | 含量     | 使用倍数        | 使用方法       | 安全间隔期                     |
|---------|-------------|-------|--------|-------------|------------|---------------------------|
| 菜青虫、小菜蛾 | 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | 乳剂    | 5%     | 800~1000 倍  | 为害初期交替喷雾使用 | 按照 GB/T 8321(所有部分) 的规定 执行 |
|         | 氯虫苯甲酰胺      | 悬乳剂   | 5%     | 1 000 倍     |            |                           |
| 蚜虫      | 吡虫啉         | 可湿性粉剂 | 10%    | 2 000 倍     | 为害初期喷雾使用   |                           |
| 黄曲条跳甲   | 哒螨灵         | 微乳剂   | 15%    | 800~1 000 倍 | 为害期交替喷雾使用  |                           |
|         | 啉虫脒         | 乳油    | 3%     | 3 000 倍     |            |                           |
| 霜霉病     | 精甲霜· 锰锌     | 可湿性粉剂 | 68%    | 800 倍       | 发病初期喷雾     |                           |
|         | 噁酮· 锰锌      | 可湿性粉剂 | 68.75% | 1 000 倍     | 发病初期喷雾     |                           |
| 叶斑病     | 苯甲· 丙环唑     | 微乳剂   | 30%    | 1 500 倍     | 发病初期喷雾     |                           |



中华人民共和国团体标准

供港菜心生产技术规程

**T/GXAS 102—2020**

广西标准化协会统一印制

**版权专有 侵权必究**