

ICS 65.020.20  
B 00/09

DB63

青海省地方标准

DB 63/ T—XXXX

## 绿色食品 胡萝卜生产技术规程

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省市场监督管理局

发布

## 目 次

前 言 .....	VI
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 产地环境 .....	1
4 质量安全追溯体系 .....	1
5 生产技术 .....	1
5.1 品种选择 .....	1
5.2 播种 .....	1
5.2.1 播种时期 .....	1
5.2.2 整地施肥 .....	1
5.3 种子处理 .....	2
5.3.1 播种量 .....	2
5.3.2 播种方法 .....	2
6 田间管理 .....	2
6.1 间苗 .....	2
6.2 中耕培土 .....	2
6.3 水肥管理 .....	2
6.4 采收 .....	2
7 病虫害防治 .....	2
7.1 主要病虫害 .....	2
7.2 防治原则 .....	2
7.3 防治方法 .....	3
7.3.1 农业防治 .....	3
7.3.2 物理防治 .....	3
7.3.3 生物防治 .....	3
7.3.4 化学防治 .....	3
8 标志和标识 .....	3
8.1 标志 .....	3
8.2 标识 .....	3
9 包装、运输和储藏 .....	3
9.1 包装 .....	3
9.2 运输 .....	3
9.3 储存 .....	3
10 生产记录 .....	3

附录 A（资料性附录） 常用品种选择..... 4

## 前 言

本规程按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DB63/T 922—2010《绿色食品 胡萝卜生产技术规范》。与DB63/T 922—2010相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 取消了已废止的1个引用标准，增加引用标准2个；
- 增加了质量安全追溯体系；
- 增加了栽培技术，对胡萝卜品种选择、质量要求进行了规定；
- 增加了药剂防治，对农药使用进行了要求；
- 增加了对产品存储的规定和要求。

本规程由青海省农牧厅提出并归口。

本规程起草单位：青海省绿色食品办公室、西宁市农产品质量安全检测中心。

本规程主要起草人：何冰、张明、赵晓云、李永顺、吕 瑛、蔡林森、黄江武、张秉奎、张晓东、史炳玲、吕青松、许小宁、邓锋震、旺索多杰、李生军。

本标准的历次版本发布情况为：

- DB63/T 922—2010

# 绿色食品 胡萝卜生产技术规程

## 1 范围

本规程规定了绿色食品胡萝卜栽培的产地环境、栽培技术、病虫害及防治要求。  
本规程适用于青海省露地绿色食品胡萝卜栽培。

## 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 16715.5-2010 瓜菜作物种子 绿叶菜类  
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  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜  
NY/T 1054 绿色食品 产地环境调查、检测与评价规范  
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

## 3 产地环境

产地环境符合NY/T 391的规定。

## 4 质量安全追溯体系

建立质量可控制，安全可追溯的质量安全追溯体系。

## 5 生产技术

### 5.1 品种选择

选用抗病、优质、高产、商品性好并经审定的品种，种子质量符合GB 16715.5-2010中二级以上要求。常用品种选择详见附录A。

### 5.2 播种

#### 5.2.1 播种时期

海拔2800m以下地区，于4月下旬至5月上旬播种；海拔2800m以上地区，于5月上、中旬播种。

#### 5.2.2 整地施肥

选择土质疏松、土层深厚、排水良好的土壤，每亩施有机肥4000千克~5000千克作基肥，深耕25cm左右，然后耙平作畦。

### 5.3 种子处理

将种子放在35℃~40℃温水浸泡3h~4h，捞出洗净，置于20℃~25℃下催芽，每天冲洗一次5d~7d后60%种子露白，即可播种。

#### 5.3.1 播种量

每亩用种量0.35千克~0.5千克。

#### 5.3.2 播种方法

采用开浅沟条播和平畦撒播两种方法。条播：沟深2cm~3cm，播后覆土，覆土厚度与沟平；撒播：将种子均匀撒于畦面后，浅划畦面，覆2cm~3cm厚的细土，镇压、浇水。

## 6 田间管理

### 6.1 间苗

第一次间苗在幼苗1叶~2叶时进行，株距3cm左右，结合除草松土；第二次间苗在4叶左右，株距6cm左右。

### 6.2 中耕培土

在第二次间苗时，结合除草进行中耕，深度3cm~5cm，注意培土；在封垄前结合除草草进行深中耕，深度7cm~8cm，进行培土，盖住肩部，不能埋住株心，防止根头变绿。

### 6.3 水肥管理

按照NY/T 394要求，播种后浇第一次水，隔7d~8d浇第二次水，田间最大持水量60%~80%，以保证齐苗；第二次间苗后结合灌溉进行第一次追肥，每亩施尿素5千克；进入苗期控制浇水，注意排涝，进行蹲苗；进入膨大期后块根长约2cm时，及时浇水，保持土壤湿润，结合灌溉进行第二次追肥，每亩施磷酸二氢钾5千克；采收前10天前停止浇水。

## 7 病虫害防治

### 7.1 主要病虫害

斑点病、灰霉病、菌核病、细菌性疫病、胡萝卜微管蚜。

### 7.2 防治原则

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

### 7.3 农业防治

选用抗病优质品种，避免重茬，合理轮作，前茬作物收获后清除病残植株并深翻土壤；生产中及时拔除重病株，摘除病叶，将之烧毁或深埋，有机肥替代化肥，减少化肥用量。

#### 7.4 物理防治

采用温汤浸种；色板诱杀，每亩悬挂 20 块~30 块黄色粘虫板。

#### 7.5 生物防治

使用生物农药；利用天敌、性诱剂等防治病虫害。

#### 7.6 化学防治

##### 7.6.1 黑斑病

用50%代森锰锌500倍液可湿性粉剂，75%百菌清可湿性粉剂800倍液防治。

##### 7.6.2 灰霉病、菌核病

用50%速克灵可湿性粉剂、50%甲霜灵可湿性粉剂800-1000倍液防治。

##### 7.6.3 细菌性疫病

用72%农用链霉素4000倍液喷淋。

##### 7.6.4 蚜虫

用10%吡虫灵可湿性粉剂2000-3000倍液防治。

胡萝卜微管蚜用50%抗蚜威2000倍液防治。

### 8 采收和储存

#### 8.1 采收

当胡萝卜肉质根充分膨大，颜色鲜艳，下部叶片发黄即可收获。产品要求新鲜、清洁、成熟适度，色泽均匀、自然鲜亮，根形完整良好、形状均匀、无裂根弯曲。符合NY/T 745的要求。

#### 8.2 储存

储存应符合NY/T 1056的规定，储存时，应按品种、规格分别储存。码堆时应保证气流均匀流通。

### 9 产品质量

产品质量要符合 NY/T 745 的要求。

### 10 生产记录

生产过程中要建立完整的生产档案，生产档案要妥善保存。

附 录 A  
(资料性附录)  
常用品种选择

表A.1 常用品种

蔬菜种类	品种名称
胡萝卜	高原七寸、一品辣、红参、红奇、秤杆，齐头七寸红