

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 456—2024

菜用黄麻叶生产技术规程

Technical code for the cultivation of vegetable jute leaves

2024-06-19 发布

2024-07-01 实施

深圳市市场监督管理局 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	2
6 栽培管理	2
7 水肥管理	2
8 病虫草害防治	2
9 采收与贮藏	3
10 产品溯源要求	3

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市农业科技促进中心、深圳市源兴果品股份有限公司、深圳市万康农业有限公司。

本文件主要起草人：黄少珍、王亚旗、陈子晟、卢金炮、阮兆英、罗新强、祁百福、郑景森、袁文静、黄依谋、鲁长青、曾艳红、杨两城、梁浩林、杨泽柳、周水英。

菜用黄麻叶生产技术规程

1 范围

本文件规定了菜用黄麻叶的产地环境、品种选择、栽培管理、水肥管理、病虫草害防治、采收与贮藏、产品溯源等技术要求。

本文件适用于深圳市菜用黄麻叶的生产。

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 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 4446 鲜切农产品包装标识技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菜用黄麻叶 vegetable jute leaves

以采收嫩叶为食用目的的黄麻叶，又称麻叶菜、麻菜、甜黄麻、甜麻等。

4 产地环境

4.1 产地环境质量

土壤环境质量应符合GB 5084的规定，农田灌溉水质应符合GB 15618的规定。

4.2 地块选择

宜选择排灌方便，耕作层20 cm以上，富含有机质，保水保肥能力强，土壤pH值5.0~7.5的地块。

5 品种选择

品种以白秆黄麻叶为主。

6 栽培管理

6.1 整地施肥

6.1.1 畦面宽100 cm~120 cm，畦高15 cm~30 cm，沟宽30 cm~35 cm。

6.1.2 整地时施足基肥，基肥施用按NY/T 496的规定执行。

6.2 播种

6.2.1 播种时间

播种时间宜在3月~8月，气温不低于20℃进行。

6.2.2 播种量

播种量宜为500 g/667 m²~600 g/667 m²。

6.2.3 播种方法

播种方式以种子撒播为宜。

6.2.4 苗期管理

播种后畦面覆盖遮阳率为50%的遮阳网，若气温低于20℃时宜加盖薄膜，出苗后应及时去掉遮阳网和薄膜。

7 水肥管理

7.1 灌溉用水管理

生长期根据墒情适时浇水，一般2 d~3 d浇灌水至土质湿润，雨后及时排干田间积水。

7.2 施肥管理

7.2.1 肥料使用应符合NY/T 496的要求，肥料宜选择以氮肥为主的复混肥。

7.2.2 每次采收后，待菜用黄麻叶表面没有水分后及时撒施肥料，施肥后应将滞留于叶面的肥料扫落至畦面。追施复混肥以30 kg~35 kg为宜。

8 病虫害防治

8.1 主要病虫害

8.1.1 主要虫害为杂食性夜蛾科幼虫、蚜虫等。

8.1.2 主要病害为霜霉病、炭疽病等。

8.2 病虫害防治原则

坚持“预防为主、综合防治”的原则，以农业防治为基础，辅以生物药剂、化学药剂防治，农药使

用应符合GB/T 8321的要求。

8.3 防治方法

8.3.1 农业防治

加强田间管理，合理施肥、增施有机肥，培育健壮苗，及时清除田间及沟边杂草，减少田间病虫源。

8.3.2 物理防治

选用黄板、诱虫灯等诱杀害虫，黄板设置以（20~30）片/667 m²为宜。

8.3.3 生物防治

释放和保护害虫天敌，营造有利于天敌繁衍的生态环境，可使用性信息素诱杀斜纹夜蛾、甜菜夜蛾的雄性成虫，推荐使用植物源、动物源、微生物源、矿物源等生物制剂防治害虫。

8.3.4 化学防治

应选用高效低毒低残留药剂防治病虫害，应在安全间隔期后采收上市。

8.4 草害防治

播种前宜全园除草，生长期内适时进行中耕除草。

9 采收与产品包装

9.1 采收

9.1.1 每年4月~10月为菜用黄麻叶采收期。

9.1.2 菜用黄麻高于40 cm时可开始第一次采收，间隔15 d~20 d采收一次，每茬采收3~5批次。

9.1.3 以采收嫩叶为宜，采收长度宜10 cm~20 cm，每次采摘嫩叶时，采摘层宜保持统一高度。

9.1.4 适时短截矮化，宜在采收第3批次后，将麻株矮化至80 cm~90 cm，避免菜用黄麻长势过旺，不便采摘。

9.1.5 应在农药使用安全间隔期过后，经农药残留检测合格后方可采收上市，农药残留量指标应符合GB 2763的规定。

9.2 产品包装

采摘时麻叶应保持整洁，清除虫叶、病叶、枯叶、黄叶，摆放整齐，以新鲜产品上市为主。产品包装按照NY/T 4446的规定执行。

10 产品溯源

10.1 按照GB/T 29373的规定执行，建立生产记录档案，保存相关农事活动记录，以提供追溯证据。

10.2 生产记录档案应至少包括品种、种植面积、日常生产管理（播种、除草、采收等）、肥料使用记录、农药使用记录、产品质量检测记录。

10.3 所有记录文件应真实、准确、有专人保管，至少保存2年。