

T/XJZLXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH 0016—2026

设施辣椒绿色栽培技术规程

Technical Code of Practice for Green Cultivation of Protected Peppers

2026 - 08 - 21 发布

2026 - 08 - 24 实施

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 育苗 1

7 定植 2

8 田间管理 3

9 病虫害防治 3

10 采收 4

11 包装、标识 4

12 贮藏运输 4

13 生产废弃物的处理 4

14 记录 5

附录 A（规范性） 辣椒主要病虫害防治用药 6

附录 B（规范性） 辣椒田间生产记录 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。

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。

本文件由莎车县农业技术推广中心提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：莎车县农业技术推广中心、中国检验认证集团新疆有限公司、莎车和谐农业发展有限公司、喀什红宝银农业科技发展有限公司。

本文件主要起草人：周新喜、王强、李祥晔、武斌、李艳娇、彭彬、张彦萍、热孜万古丽·库都来提、约麦尔艾力·麦麦提、亚力坤·吐尔逊、谢培、阿曼古丽·阿不力孜、姜海云、韩欢、古丽拜合热木·麦麦提、郭宇、李青伟。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询莎车县农业技术推广中心。联系电话：0991-6992000，0998-8565330，邮编：844700。

设施辣椒绿色栽培技术规程

1 范围

本文件规定了新疆维吾尔自治区喀什地区莎车县设施辣椒绿色栽培基本要求，主要包括产地环境、品种选择、育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收、包装、标识、贮藏运输、生产废弃物的处理、记录等方面。

本文件适用于新疆维吾尔自治区喀什地区莎车县设施辣椒的绿色栽培。

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 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类

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 1056 绿色食品 储藏运输准则

NY/T 2118 蔬菜育苗基质

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产地环境

应选择远离污染源的地块，空气质量、灌溉水质、土壤环境应符合 NY/T 391 的规定。

5 品种选择

宜选择抗病优质、丰产、商品性好、适宜本地设施栽培的辣椒品种。如西北旅旋风、金棚夺冠、超级巨翠龙、天骄 10 号等。种子质量应符合 GB 16715.3 的规定。

6 育苗

6.1 育苗设施

6.1.1 宜选用日光温室或连栋温室育苗，可调节温度、湿度、光照，配置防虫网、遮阳网。

6.1.2 育苗前清除杂物，可使用 75%百菌清可湿性粉剂 500 倍液、50%多菌灵可湿性粉剂 500 倍液喷雾消毒。

6.2 育苗穴盘

6.2.1 宜选用 105 孔、128 孔的 PE 或 PS 吹塑穴盘。

6.2.2 使用前清除苗盘中残留基质，清洗干净，用 2%次氯酸钠溶液浸泡 2 h，彻底洗净后晾干备用。

6.3 育苗基质

宜使用无病虫害的茄果类专用育苗基质或灭菌草炭土，与蛭石或珍珠岩2:1配制，加入氮、磷、钾（15:15:15）三元复合肥2.5 kg/m³。基质质量应符合NY/T 2118的规定。

6.4 播种

6.4.1 种子预处理

将辣椒种子投入50℃恒温清水中，快速搅拌，维持水温均匀浸泡15 min，晾干备用。

6.4.2 播种时间

早春茬宜在11月~12月播种，越冬茬宜在8月~9月播种。

6.5 播种方法

采用机械一穴一粒播种，播种深度1 cm~1.5 cm，播种完用基质覆盖压实并浇透水，直至有水从穴盘底部排出。

6.6 苗期管理

6.6.1 辣椒子苗期，白天温度宜为25℃~28℃，夜间温度宜为15℃~20℃，相对湿度宜保持在60%~80%。

6.6.2 子叶展平后用1000倍液枯草芽孢杆菌可湿性粉剂，充分搅拌后均匀地喷雾，间隔7 d喷施1次，连续2次~3次。

6.6.3 移栽前7 d~15 d喷施叶面肥0.2%~0.3%磷酸二氢钾2次~3次。

6.7 起苗

当辣椒苗龄为60 d~70 d时，选择株高15 cm~20 cm，茎粗0.3 cm~0.5 cm，具4片~6片真叶，根系发达，无机械损伤无病虫害的幼苗起苗定植。

7 定植

7.1 设施要求

可选用日光温室、连栋大棚、塑料大棚等，宜配备水肥一体化设备。

7.2 定植前准备

7.2.1 棚室消毒

定植前7 d~10 d，清除前茬作物残留物，可用15%百菌清烟剂200 g/667 m²~300 g/667 m²熏蒸，放烟后密闭24 h。也可在高温强光密封状态下闭棚10 d~15 d。

7.2.2 整地施肥

施足基肥，结合深翻施入腐熟的优质有机肥1500 kg/667 m²~2500 kg/667 m²，磷酸二铵40 kg/667 m²，复合肥（15:15:15）50 kg/667 m²作基肥。肥料应符合NY/T 394的规定。

7.3 定植时间

早春茬宜在翌年1月~2月定植，越冬茬宜在10月~11月定植。

7.4 定植密度

定植密度宜3000株/667 m²~4000株/667 m²，行距宜80 cm，株距宜40 cm~45 cm。

7.5 定植方法

1垄铺2条滴灌带，用厚度大于0.01 mm的地膜覆盖压平封严。按定植株行距在膜上打孔，孔径8 cm～10 cm，孔深10 cm～12 cm，清浮土整平底，每孔浇足水，带坨居中放苗，扶正使茎基与孔口平齐，封土压实并封严膜口。

8 田间管理

8.1 温湿度管理

8.1.1 缓苗期日间温度宜为 25 ℃～30 ℃，夜间温度宜为 18 ℃～20 ℃，相对湿度宜为 70%～80%，土壤湿润不积水。

8.1.2 坐果期日间温度宜为 22 ℃～28 ℃，夜间温度宜为 15 ℃～18 ℃，昼夜温差宜为 7 ℃～10 ℃，相对湿度宜为 55%～65%，严控高湿。

8.1.3 盛果期日间温度宜为 26 ℃～30 ℃、夜间温度宜为 15 ℃～17 ℃，昼夜温差宜为 10 ℃～12 ℃，相对湿度宜为 60%～70%，土壤保持湿润，随果实膨大适度补水。

8.2 光照

8.2.1 定期擦拭棚膜去除尘污、提升透光率；冬季和阴雨天光照不足时，宜采用补光设备补光；夏季强光时段覆盖遮阳网。

8.2.2 缓苗期适度遮阴缓光，保持棚内散射光充足，待新叶萌发后逐步增加光照。

8.2.3 坐果期保证充足强光，维持每日 8 h～10 h 有效光照。

8.2.4 盛果期最大化透光，清洁棚膜、及时整枝打杈改善田间通风透光，强光高温时段适度遮阴防灼叶。

8.3 水肥管理

定植后 7 d～10 d 浇缓苗水，随水追施氮、磷、钾复合肥（15：15：15）10 kg/667 m²。结果前期每 10 d 随水追施氮、磷、钾复合肥（16：16：16）10～20 kg/667 m²；结果中期每隔 15 d 随水追施氮、磷、钾复合肥（20：20：20）25 kg/667 m²；结果后期每 8 d～10 d 随水追施氮、磷、钾复合肥（20：20：20）30 kg/667 m²。

8.4 吊秧整枝

坐果以后及时打掉所有侧枝，结果期及时摘除老叶、病叶、弱枝。植株长到 30 cm～40 cm 时吊秧，每株保留 2 个～3 个，用尼龙绳向上牵引固定主枝生长。

8.5 果期管理

8.5.1 留果

辣椒坐果后，果实长至直径 2 cm～3 cm、早熟品种每株留果 8 个～12 个，中晚熟品种每株留果 10 个～15 个，每层留果 2 个～3 个。

8.5.2 疏果

坐果后 7 d～10 d，疏除明显畸形、僵小、病虫害果。果实膨大期，疏除生长缓慢、大小不均的果实。

9 病虫害防治

9.1 主要病虫害

主要病虫害有根腐病、炭疽病、白粉病、灰霉病、蚜虫、粉虱、斑潜蝇、蓟马等。

9.2 防治原则

采用“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”的防治原则。

9.3 农业防治

优选抗病品种，实行非茄科轮作2年~3年，清洁田园，基质育无病壮苗，高垄覆膜滴灌，科学水肥，调优棚室温湿光、整枝疏叶壮株。

9.4 物理防治

9.4.1 高温闷棚

休耕期，清棚深翻后浇透水至土壤高湿，全棚密封10 d~15 d。

9.4.2 配置防虫网

在棚室出入口、上下通风口处，配置60目以上的防虫网，网体绷紧固定，与棚体无缝衔接。

9.4.3 设置粘虫板

黄板每667 m²设置30块~40块、蓝板每667 m²设置20块~30块，板间距3 m~4 m，沿行均匀悬挂于植株冠层上方10 cm~20 cm处。

9.5 生物防治

可使用植物源农药或微生物源农药进行防治，辣椒主要病虫害对应生物制剂具体见附录A。

9.6 化学防治

农药使用应符合NY/T 393的规定，并严格控制农药安全间隔期，辣椒主要病虫害防治用药具体见附录A。

10 采收

果实充分膨大、果形周正、果面光洁无损伤，果肉紧实有弹性、色泽呈品种固有亮色，果柄鲜绿未木质化时，及时分批采收。

11 包装、标识

11.1 包装材料应符合 NY/T 658 的规定，选用食品级、无污染、可降解或可回收的洁净透气材质，且包装容器强度适宜，无破损、无异味。

11.2 包装标识应符合 NY/T 658 的规定，清晰标注产品名称、产地、采收日期、净含量、质量等级等信息，标识清晰，不易脱落。

12 贮藏运输

应符合NY/T 1056的规定，在阴凉、通风、清洁、卫生处存放，严防日晒、雨淋、冻害及有害物和病虫害污染。运输工具应清洁无污染，运输时避免挤压磕碰。

13 生产废弃物的处理

生产废弃物应集中分类、规范处置。田间残株、病果等有机废弃物经粉碎后进行腐熟处理；地膜、农药包装袋等塑料废弃物统一回收再利用。

14 记录

应建立田间生产记录，登记育苗、移栽、定植、田间管理、肥料使用、采收等信息。记录保存3年以上，具体参见附录B。

附 录 A
(规范性)
辣椒主要病虫害防治用药

辣椒主要病虫害防治用药见表A.1。

表 A.1 辣椒主要病虫害防治用药

病虫害名称	农药名称	使用剂量	安全间隔期
根腐病	30%噁霉灵水剂	1000倍液	间隔7 d灌根1次,连续2次~3次
	50%多菌灵可湿性粉剂	800倍液	间隔14 d灌根1次,连续2次~3次
	30亿CFU/g枯草芽孢杆菌可湿性粉剂	1000倍液	间隔7 d灌根1次,连续2次~3次
炭疽病	40%苯醚甲环唑悬浮剂	3000倍液	间隔10 d叶面喷1次,连续2次~3次
	25%咪菌酯悬浮剂	1500倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
	1.5%苦参·蛇床素水剂	1500倍液	间隔3 d叶面喷1次,连续2次~3次
白粉病	25%乙唑啉悬浮剂	1500倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
	10%腈菌唑乳油	2000倍液	间隔12 d叶面喷1次,连续2次~3次
	3亿CFU/g哈茨木霉菌可湿性粉剂	1000倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
灰霉病	50%腐霉利可湿性粉剂	1000倍液	间隔14 d叶面喷1次,连续2次~3次
	40%咪霉胺悬浮剂	1200倍液	间隔10 d叶面喷1次,连续2次~3次
	10亿CFU/g多粘类芽孢杆菌可湿性粉剂	1000倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
蚜虫	10%吡虫啉可湿性粉剂	2000倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
	25%噁虫嗪水分散粒剂	3000倍液	间隔14 d叶面喷1次,连续2次~3次
	0.5%苦参碱水剂	1000倍液	间隔3 d叶面喷1次,连续2次~3次
粉虱	22.4%螺虫乙酯悬浮剂	2000倍液	间隔14 d叶面喷1次,连续1次~2次
	10%溴氰虫酰胺悬浮剂	1500倍液	间隔10 d叶面喷1次,连续2次~3次
	1.5%除虫菊素乳油	1500倍液	间隔1 d叶面喷1次,连续2次~3次
斑潜蝇	75%灭蝇胺可湿性粉剂	1500倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
	1.8%阿维菌素乳油	2000倍液	间隔5 d叶面喷1次,连续2次~3次
	100亿孢子/毫升球孢白僵菌悬浮剂	1000倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
蓟马	60 g/L乙基多杀菌素悬浮剂	3000倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
	10%吡虫啉可湿性粉剂	2000倍液	间隔7 d叶面喷1次,连续2次~3次
	0.3%印楝素乳油	1200倍液	间隔3 d叶面喷1次,连续2次~3次

附 录 B
(规范性)
辣椒田间生产记录表

辣椒田间生产记录见表B. 1。

表 B. 1 辣椒田间生产记录

序号	类别	项目	内容
1	基本信息	品种名称	
		地块信息	
		种植面积	
		种植负责人	
2	育苗记录	种子批号	
		供应商名称	
		播种时间	
		出苗时间	
3	定植记录	定植时间	
		定植密度	
		定植方法	
4	施肥记录	肥料名称	
		肥料类型	
		生产厂家及批号	
		施肥日期	
5	病虫害防治记录	施肥量	
		农药名称	
		生产厂家及农药登记证号	
		防治对象	
6	除草记录	施药日期	
		除草方式	
7	灌溉记录	除草日期	
		灌溉时间	
		灌溉方式	
		水源类型	
8	采收入库记录	灌溉水量	
		采收日期	
		采收方式	
		采收量	