

ICS
CCS

T/MSHD

团 体 标 准

T/MSHD 002—2022

明水黑豆

2022-09-25 发布

2022-10-25 实施

明水县寒地黑土绿色物产协会 发布

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。

本文件由明水县互联网服务中心提出并归口。

本文件起草单位：明水县寒地黑土绿色物产协会。

本文件主要起草人：陈卓、姜树峰、高清瑞、孔维巍。

明水黑豆

1 范围

本文件规定了明水蒲公英茶的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于明水黑豆生产、收购及销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352-2009 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 832-2004 黑米

3 术语和定义

GB 1352 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 明水黑豆

生长在黑龙江省绥化市明水县，种皮为黑色的大豆。按其子叶的颜色分为绿色和黄色两种。

4 要求

4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 黑豆感官指标

项目	要求
色泽	种皮黑色，乌膜或亮膜，子叶绿色或黄色
气味	具有明水黑豆应有的气味，无发霉、变质
外观形态	圆形或椭圆形
籽粒大小	百粒重不低于 15g

4.2 质量指标

质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 黑豆质量指标

项目	要求
完整粒率/%	≥ 90.0
损伤粒率/%	≤ 3.0 (其中热损伤粒率 ≤ 0.3)
杂质含量/%	≤ 1.0
水分/%	≤ 13.0
蛋白质含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 35.0
脂肪(以干基计)/%	≤ 18.0
黑色素色价/E	≥ 0.5

4.3 食品安全指标

食品安全指标应分别符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5 试验方法

- 5.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 的规定执行。
- 5.2 色泽、气味：按 GB/T 5492 的规定执行。
- 5.3 杂质：按 GB/T 5494 的规定执行。
- 5.4 完整粒率：按 GB 1352-2009中附录 A 的规定执行。
- 5.5 损伤粒率：按 GB 1352-2009中附录 A 的规定执行。
- 5.6 热损伤粒：按 GB 1352-2009中附录 A 的规定执行。
- 5.7 水分：按 GB 5009.3 的规定执行。
- 5.8 蛋白质：按 GB 5009.5 的规定执行。
- 5.9 脂肪：按 GB 5009.6 的规定执行。
- 5.10 黑色素色价：按 NY/T 832-2004 附录 A 的规定执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

应按GB/T 5490 的规定执行。

6.2 组批

同产地、同品种、同收获年度、同运输单元、同储存单元的原料黑豆为一个批次；同原料、同工艺、同设备、同班次加工的黑豆产品为一个批次。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括：感官指标、完整粒率、损伤粒率、热损伤粒、杂质、水分。

6.3.2 出厂产品应逐批次检验，并出具检验报告。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目按质量与安全要求进行。

6.4.2 型式检验原则上每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 1) 原料、设备发生变化时；
- 2) 长期停产恢复生产时；
- 3) 前后两次常规检验数据差异较大时；
- 4) 国家有关质量监督行政主管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判定该批产品为合格品；

6.5.2 检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定，可自该批产品中随机抽取 2 倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；

6.5.3 食品安全指标有一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。

7 标签标识

7.1 预包装销售的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 规定。

7.2 非零售的应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、产地、收获年度及质量安全指数。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

产品外包装应同时符合 GB/T 191和 GB/T 17109 的规定。

8.2 贮存

储存库房应清洁、干燥、通风良好、防虫、防鼠符合食品卫生要求。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。

8.3 运输

运输工具、车辆应清洁、卫生、干燥，运输过程中应遮盖，防雨、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。