

T/CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA 085—2026

莎车豇豆

Shache cowpea

2026-07-23 发布

2026-07-23 实施

中国优质农产品开发服务协会 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。

本文件由中国优质农产品开发服务协会标准认证专业委员会提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：莎车县农业农村局、莎车县农业技术推广中心、莎车县瓜果蔬菜产业发展中心、莎车县农产品质量安全检测中心、莎车县种苗培育服务中心、中国优质农产品开发服务协会标准认证专业委员会。

本文件主要起草人：武斌、李祥晔、周新喜、吕爱玲、吾尼其木·吐孙、亚力坤·吐尔逊、约麦尔艾力·麦麦提、谢培、韩欢、吐尔逊·托合提、张健坤、李正明、吐逊姑丽·吐鲁洪、拍热代·阿布力米提、刘璐、张洋军、李娜、张波、努尔古丽·麦合木提、阿卜杜萨拉木·阿卜杜赛买提、吴利夫。

莎车豇豆

1 范围

本文件规定了莎车豇豆的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存的要求，描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于莎车豇豆的生产、流通、检验，亦适用于莎车豇豆的保护和管理。

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 包装储运图形符号标志
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/CGAPA 072 莎车豇豆标准化生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

莎车豇豆 Shache cowpea

选用绿架王、中豇 100、青山 4 号等品种，在莎车县域内生产的符合本文件要求的豇豆。

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的要求。

4.2 品种要求

应选择绿架王、中豇 100、青山 4 号等品种，挑选整齐一致、饱满、无虫害的种子。

4.3 种植技术规程

种植技术规程应按照 T/CGAPA 072 的规定执行。

4.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

内容	级别		
	特级	一级	二级
色泽	绿色，色泽一致	绿色，色泽均匀	绿色至浅绿色，色泽有一定差异，允许少量轻微黄化
成熟度	豆荚幼嫩饱满，荚内种子不显露，手感充实	豆荚较饱满，荚内种子略有显露，手感充实	豆荚充分发育，荚内种子明显显露，手感较充实，无老化纤维化现象
荚果形状	具有本品种特有的形状特征，荚形整齐一致	具有本品种固有特征，荚形较整齐	具有本品种固有特征，允许一定程度弯曲
基本要求	清洁，无肉眼可见杂物，无异味，无腐烂，无冷害或冻害		

4.5 理化指标

理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
蛋白质，g/100g	≥2.7
维生素 C，mg/100g	≥15
铁，mg/100g	≥1.3
钾，mg/100g	≥190

4.6 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

采用目测、触摸、鼻嗅检验。

5.2 蛋白质

应按 GB 5009.5 的规定执行。

5.3 维生素 C

应按 GB 5009.86 的规定执行。

5.4 铁

应按 GB 5009.90 的规定执行。

5.5 钾

应按 GB 5009.91 的规定执行。

5.6 安全指标

污染物限量应按照 GB 2762 的规定执行，农药残留量应按照 GB 2763 的规定执行。

5.7 净含量

应按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

来自同一产地、同一品种、同一等级、同一日采收的豇豆为一个检验批次。

6.2 抽样

应按照 GB/T 8855 的规定执行。

6.3 产品检验

6.3.1 交收检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验合格的产品方可交收。检验内容包括感官指标、净含量、包装、标志、标签。

6.3.2 型式检验

每年应至少进行 1 次。检测项目为 4.4~4.6 全部内容。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- b) 因生产技术和生产环境发生较大变化，可能影响产品品质时；
- c) 购货合同中规定了型式检验的；

- d) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- e) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

6.3.3 判定规则

感官指标、理化指标、净含量和安全指标检验结果中全部指标合格时，则判定该批产品为合格；感官指标、净含量和理化指标有不合格项时，在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准；安全指标有不合格项时，判定产品为不合格，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输及贮存

7.1 标签、标志

标签应符合 GB/T 191、GB 7718 的规定，并具备农产品承诺达标合格证。

7.2 包装

产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，直接接触食品的包装材料应符合 GB 4806.1 的要求和规定。

7.3 贮存

7.3.1 临时贮存应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下，严防暴晒、雨淋、高温、冷冻、病虫害及有毒物质的污染。堆码时应轻卸、轻装，严防挤压碰撞。

7.3.2 冷藏时应按品种、等级、规格分别贮存。堆码方式应保证气流能均匀地通过垛堆。

7.3.3 贮存库中温度宜保持在 4℃~8℃，空气相对湿度保持在 80%~90%。

7.3.4 贮存库应有通风换气装置，确保温度和相对湿度的稳定与均匀。

7.4 运输

7.4.1 豇豆收获后应就地整修、分级，及时包装、运输。

7.4.2 运输时，应轻装、轻卸，严防机械损伤、防热、防冻、防冷、防雨淋。运输工具应清洁、卫生。短期运输过程中温度宜保持在 4℃~8℃。