

ICS 67.160.10

X 62

团体标准

T/NAIA ××××—2023

毛豆质量分级

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 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：标准的结构和编写》规定编写。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏大学提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏大学，宁夏回族自治区食品检测研究院(国家市场监管重点实验室(枸杞和葡萄酒质量安全))，宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：吴龙国、张瑶、郝婕、张祎洋、马思艳、马燕、王静、李建设、高艳明、曹云娥、叶林、王晓卓。

本文件于2023年X月XX日首次发布。

毛豆质量分级

1 范围

本标准规定了毛豆分级的术语和定义、产地条件、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究 是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测

GB/T 22725-2008 粮油检验 粮食、油料纯粮（质）率检验

GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 5492-2008 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494-2019 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 8855-2008 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 完整粒

籽粒完好正常的豆荚。

3.2 损伤粒

受到损伤仍有食用价值的颗粒，包括以下几种：

3.2.1 病斑粒

种皮有病斑的豆荚。

3.2.2 虫蚀粒

种皮被虫蛀蚀、伤及籽粒的豆荚。

3.2.3 生霉粒

种皮生霉的豆荚。

3.2.4 破损粒

残缺、横断、破损的豆荚。

3.2.5 未熟粒

籽粒不饱满，皱缩达豆面二分之一以上，与正常粒显著不同的豆荚。

3.3 完整粒率

完整粒占试样的质量分数。

3.4 损伤粒率

损伤粒占试样的质量分数。

3.5 杂质

除毛豆以外的其他物质，包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

3.5.1 筛下物

通过直径 2.0 mm 圆孔筛的物质。

3.5.2 无机杂质

砂石、煤渣、砖瓦块、泥土等矿物质及其他无机类物质。

3.5.3 有机杂质

无使用价值的毛豆及其他有机类物质。

3.6 色泽、气味

一批毛豆固有的综合颜色、光泽和气味。

4 要求

4.1 质量要求

毛豆的质量指标应符合表 1 的规定。

表 1 质量指标要求

级别	完整率 (%)	损伤率 (%)	杂质 (%)	色泽、气味
一级	≥95	≤1	≤0.5	正常
二级	≥90	≤1	≤0.5	
三级	≥85	≤3	≤1.0	
四级	≥80	≤5	≤1.0	

4.2 理化指标要求

理化指标要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标要求

项目	指标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.2
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1

5 试验方法

5.1 质量指标检验

完整粒检验：按 GB/T 22725 执行

杂质、损伤粒检验：按 GB/T 5494 执行

色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行

5.2 理化指标

5.2.1 铅的测定

按 GB5009.12 执行。

5.2.2 镉的测定

按 GB5009.15 执行。

5.3 检验规则

5.3.1 组批与抽样

5.3.1.1 组批

同一产地、同一品种、同一等级、同一栽培管理方式、同期采收的毛豆为一个检验批。市场抽样以同一品种、同一产地的毛豆作为一个检验批次。

5.3.1.2 抽样

按照 GB/T 8855-2008 执行。

5.3.2 检验规则

5.3.2.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

5.3.2.2 判定规则

完整率应符合表 1 中相应等级的要求,其他指标按国家有关规定执行。完整率低于 4 等,其他指标符合本标准规定的,判定为等外级毛豆。

5.4 标志、包装、运输、贮存

5.4.1 标志

产品外包装应按 GB/T 24616-2019 规定标注:产品名称、品种、等级、生产者名称、地址、净含重和产品标准编号。包装箱内应附有产品合格证明。

5.4.2 包装

应清洁、牢固、无破损,缝口严密、结实,不应撒漏;不应给产品带来污染和异味。

5.4.3 运输

5.4.3.1 运输过程中的温度、相对湿度和通风换气等要求与储藏条件基本一致。长途运输宜采用机械制冷控温方式，无机械冷藏设施运输时应采取保温措施。

5.4.3.2 装卸时应轻搬轻放，严防机械损伤，不得使用有损包装的工具；同时装卸过程中要注意防淋防晒、防热防寒，必要时应采取相应的防护措施。

5.4.4 贮存

5.4.4.1 产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.4.2 产品采摘处理后应贮存在阴凉、通风的库房中。
