

T/JXTA

团 体 标 准

T/JXTA XXX—2024

江西绿色生态 大豆

Jiangxi Green Ecology Soybean

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言 II

引 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 基本要求 2

5 质量安全 2

6 检验方法 4

7 检验规则 4

8 标签标识 4

9 包装、储存与运输 4

10 评价指标 5

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、江西省质量和标准化研究院、农业农村部环境保护科研监测所、于都县农业技术推广中心、兴国县农业技术推广中心、江西省食品检验检测研究院、江西粒粒香生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：魏益华、余应梅、周学礼、黄青青、袁丽娟、严寒、沈荣明、陈嵘、戴廷灿、张金艳、雷应国、涂田华、戴瑞平、张大文、李思明。

本文件为首次发布。

引 言

本文件对“江西绿色生态 大豆”的指标说明：

- 增加了特级高蛋白大豆的蛋白质含量要求（ $\geq 46\%$ ）；
- 增加了特级高油大豆的脂肪含量要求（ $\geq 23\%$ ）；
- 增加了对啉虫脒的限量要求（ $\leq 0.3 \text{ mg/kg}$ ）；
- 对敌敌畏的要求为不得检出（ < 0.01 ），高于《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的要求（ $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$ ）；
- 对异丙甲草胺的要求为 $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$ ，高于《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的要求（ $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ ）；
- 对氟磺胺草醚的要求为 $\leq 0.05 \text{ mg/kg}$ ，高于《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的要求（ $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$ ）；
- 对乙草胺的要求为 $\leq 0.05 \text{ mg/kg}$ ，高于《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的要求（ $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$ ）；
- 对马拉硫磷的要求为 $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$ ，高于《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的要求（ $\leq 8 \text{ mg/kg}$ ）。

江西绿色生态 大豆

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 大豆”的相关术语和定义、产地环境、质量安全、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存与运输和评价指标。

本文件适用于大豆产品申请“江西绿色生态”品牌的第三方认证。“江西绿色生态 大豆”的产品质量检测可参照本文件执行。

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 大豆
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 4404.2 粮食作物种子 第2部分：豆类
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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8321 农药合理使用准则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 850 大豆产地环境技术条件
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
NY/T 2159 大豆主要病害防治技术规程
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

除GB 1352和GB 4402.2规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本文件。

3.1

江西绿色生态 大豆 Jiangxi green ecology selenium-enriched soybean

符合DB36/T 1138及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的大豆产品。

4 基本要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 850的规定。

4.2 生产过程

肥料使用应符合NY/T 394的要求。

农药使用应符合GB/T 8321、NY/T 1276和NY/T 2159的要求。

4.3 生产经营主体

生产经营主体应配备与生产基地规模相适应的人员、设施和设备，宜开展GAP、绿色食品认证或有机产品认证。

生产经营主体近三年未发生安全生产或产品质量安全事件。

5 质量安全

5.1 大豆质量指标

应符合表 1 的规定。

表1 大豆质量指标要求

等级	完整粒，%	损伤粒率，%		杂质含量，%	水分含量，%	色泽、气味
		合计	其中：热损伤粒率，%			
1	≥95.0	≤4.0	≤0.2	≤1.0	≤13.0	具有大豆固有的色泽与气味，无异味
2	≥90.0	≤6.0	≤0.2			
3	≥85.0	≤8.0	≤0.5			
4	≥80.0	≤10.0	≤1.0			
5	≥75.0	≤12.0	≤3.0			
等外	<75.0	—	—			
注：“—”为不要求。						

5.2 高蛋白大豆质量指标

应符合表 2 的规定。

表2 高蛋白大豆质量指标

等级	蛋白质含量，%	完整粒，%	损伤粒率，%		杂质含量，%	水分含量，%	色泽、气味
			合计	其中：热损伤粒率，%			
特级	≥46.0	≥85.0	≤8.0	≤0.5	≤1.0	≤13.0	具有大豆固有的色泽与气味，无异味
1	≥44.0						
2	≥42.0						
3	≥40.0						

5.3 高油大豆质量指标

应符合表 3 的规定。

表3 高油大豆质量指标

等级	脂肪含量，%	完整粒，%	损伤粒率，%		杂质含量，%	水分含量，%	色泽、气味
			合计	其中：热损伤粒率，%			
特级	≥23.0	≥85.0	≤8.0	≤0.5	≤1.0	≤13.0	具有大豆固有的色泽与气味，无异味
1	≥22.0						
2	≥21.0						
3	≥20.0						

5.4 大豆种子质量指标

应符合表 4 的规定。

表4 大豆种子质量指标

种子类别	品种纯度，%	净度，%	发芽率，%	水分，%
原种	≥99.9	≥99.0	≥85	≤12.0
大田用种	≥98.0			

5.5 大豆卫生安全指标

应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 5 的规定。

表5 大豆卫生安全指标

项目	指标	检验方法
镉，mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
敌敌畏，mg/kg	不得检出（<0.01）	GB 23200.113
啶虫脒，mg/kg	≤0.3	GB/T 20770
噻草酮，mg/kg	≤0.05	GB 23200.113
吡虫啉，mg/kg	≤0.05	GB/T 20770
多菌灵，mg/kg	≤0.2	GB/T 20770
毒死蜱，mg/kg	≤0.1	GB 23200.113
异丙甲草胺，mg/kg	≤0.1	GB 23200.113

氟磺胺草醚，mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.130
乙草胺，mg/kg	≤0.05	GB 23200.113
马拉硫磷，mg/kg	≤0.1	GB 23200.113
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.96

6 检验方法

水分含量测定：按 GB 5009.3 执行。
蛋白质测定：按 GB 5009.6 执行。
脂肪测定：按 GB 5009.5 执行。
仟样、分样：按 GB/T 5491 执行。
色泽、气味：按 GB/T 5492 执行。
杂质检验：按 GB/T 5494 执行。
完整率、损伤率、热损伤率检验：按 GB 1352 执行。

7 检验规则

检验的一般规则按GB/T 5490 执行。
检验批为同种类、同产地、同收获年份、同运输单元、同存储单元的大豆。
高蛋白大豆按蛋白质含量定等，蛋白质含量低于最低等级规定的，不作为高蛋白大豆。
高油大豆按脂肪含量定等，脂肪含量低于最低等级规定的，不作为高油大豆。

8 标签标识

应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地、收获年份。
标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。
储运包装标识应符合GB/T 191的要求。

9 包装、储存与运输

9.1 包装

应符合GB 7718和DB36/T 1138的规定，包装应清洁、牢固、无破损，缝口严密、结实，不得给产品带来污染和异常气味。

9.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

9.3 运输

应符合NY/T 1056的规定，应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，应注意防水、防潮、防污染。

10 评价指标

“江西绿色生态 大豆”产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指DB36/T 1138的第5章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标、评价方式等内容见表5。

表5 “江西绿色生态 大豆”产品评价指标

一级指标	二级指标	指标说明	评价方式
资源节约	投入品管理	肥料使用应符合本文件4.2的要求，宜按照NY/T 394的规定执行，制定化学肥料减量施用计划	查看农事记录
		农药使用应符合本文件4.2的要求，宜按照NY/T 393的规定执行，制定农药减量施用计划	
	包装管理	应符合GB 7718和DB36/T 1138的规定，宜使用绿色可降解材料，推行减量化包装	查看产品包装
环境保护	产地环境	应符合NY/T 850的要求	查看有资质的第三方检测报告
	废弃物处理	生产资料废弃物应有专人进行收集、分类和处理	实地走访，查看管控记录
生态协同	供应链管理	宜采用绿色供应链管理，所有投入品应保存相关记录，以明确其种类、批号和供应商名称	实地走访，查看管控记录
	生态管理	遵循“预防为主，综合防治”的植保方针，协调运用物理防治、生物防治、化学防治来控制病虫害发生，提升生态系统多样性、稳定性、持续性	查看农事记录
	储存与运输管理	应符合本文件9.2和9.3的要求	实地走访，查看管控记录
质量引领	大豆质量指标	应符合本文件5.1	查看有资质的第三方检测报告
	高蛋白大豆	应符合本文件5.2	
	高脂肪大豆	应符合本文件5.3	
	大豆种子质量指标	应符合本文件5.4和GB 4404.2的要求	
	大豆卫生安全指标	应符合本文件5.5、GB 26761、GB 2762、GB 2763的要求及国家相关规定	
注：已取得“绿色食品”、“有机食品”认证并在有效期内的大豆产品，可直接申请认证为“江西绿色生态”大豆产品。			