

T/XJNB

新疆农业质量协会团体标准

T/XJNB XXXX—2025

大豆质量等级

Soybean quality grade

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

新疆农业质量协会 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。

本文件由新疆农业质量协会提出。

本文件由新疆农业质量协会归口。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区农业科学院、新疆天玉现代农业科技有限公司。

本文件主要起草人：安静、刘峰娟、王成、朱靖蓉、严勇亮、李静、王仙、张冉、范盈盈、吴洪涛、陈悦、施梦迪、玛尔哈巴·帕尔哈提、华震宇、木尼拉·迪力夏提、汪晖。

本文件为首次发布。

大豆质量等级

1 范围

本文件规定了大豆的术语和定义、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、储存和运输。本文件适用于新疆维吾尔自治区内种植的主栽大豆产品。

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 1352 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 5009.12 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 食品中镉的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB/T 5491 粮油、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 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
NY/T 1205 大豆水溶性蛋白含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 大豆

新疆维吾尔自治区内种植的主栽大豆产品。

3.2 完整粒

籽粒完好正常的颗粒。

3.3 损伤粒

受到严重摩擦损伤、冻伤、细菌损伤、霉菌损伤、生芽、热损伤或其他原因损伤的大豆颗粒。

3.4 热损伤粒

受热而引起子叶显著变色和损伤的颗粒。

3.5 杂质

通过规定筛层和经筛理后仍留在样品中的非大豆类物质。

3.6 气味、色泽

大豆固有的综合色泽和气味。

3.7 高油大豆

脂肪含量不低于20.0%（以干基计）的大豆

3.8 高蛋白大豆

蛋白质含量不低于40.0%（以干基计）的大豆

4 质量要求

4.1 基本要求

- 每个等级大豆应符合下列基本条件：
- 具有大豆正常的色泽、气味；
 - 杂质含量≤1.0%；
 - 水分含量≤13.0%；

4.2 大豆质量指标

应符合表1的规定。

表 1 大豆质量指标

等级	完整粒率/%	损伤粒率/%	
		合计	其中：热损伤粒率
1	≥95.0	≤2.0	≤0.2
2	≥90.0	≤4.0	≤0.2
3	≥85.0	≤6.0	≤0.5
4	≥80.0	≤8.0	≤1.0
5	≥75.0	≤10.0	≤3.0
等外	<75.0	—	—

4.3 高油大豆质量指标

应符合表2的规定。

表 2 高油大豆质量指标

等级	脂肪含量/%	完整粒率/%	损伤粒率/%	
			合计	其中：热损伤粒率
1	≥22.0	≥85.0	≤6.0	≤0.5
2	≥21.0			
3	≥20.0			

4.4 高蛋白大豆质量指标

应符合表3的规定。

表 3 高蛋白大豆质量指标

等级	蛋白质含量/%	水溶性蛋白含量/%	完整粒率 /%	损伤粒率/%	
				合计	其中：热损伤粒率
1	≥44.0	≥21.0	≥85.0	≤6.0	≤0.5
2	≥42.0	≥20.0			
3	≥40.0	≥18.0			

4.5 大豆卫生指标

食用大豆按GB 2715、GB 2761、GB 2762及GB 2763有关规定执行。

5 试验方法

5.1 扦样、分样

按GB/T 5491 规定的方法测定。

5.2 气味、色泽

按GB/T 5492 规定的方法测定。

5.3 杂质

按GB/T 5494 规定的方法测定。

5.4 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

5.5 完整粒率、损伤粒率、热损伤粒

按GB 1352附录A规定的方法测定。

5.6 脂肪

按GB 1352 中6.10要求执行。

5.7 蛋白质

按GB 1352 中6.9要求执行。

5.8 水溶性蛋白

按NY/T 1205 规定的方法测定。

5.9 啮虫脞、乙草胺

按 GB/T 20770 规定的方法测定。

5.10 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

按 GB 23200.113 规定的方法测定。

5.11 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.12 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.13 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6 检验规则

a) 检验的一般规则按照GB/T 5490执行。

b) 检验批次为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的大豆。

c) 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，其他指标按照国家规定执行。

d) 高蛋白大豆需同时满足蛋白质含量、水溶性蛋白含量要求，蛋白质含量及水溶性蛋白含量低于最低等级规定的，不作为高蛋白大豆，其他指标按照国家规定执行。

7 标签标识

除应符合GB 7718的规定外，还应符合一下条款：

——应在包装物上或随行文件中注明产品名称、类别、等级、规格、产地、收获年度、生产单位、生产编号、包装日期；

——转基因大豆应按国家有关规定标识。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装应清洁卫生、牢固、无破损、封口严密、结实、不可撒漏、干燥、无毒、无异常气味、无污染。

8.2 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，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。