

ICS 67.060
B 23



中华人民共和国国家标准

GB/T 10462—2008
代替 GB/T 10462—1989

绿 豆

Mung bean

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准是对 GB/T 10462—1989《绿豆》的修订。

本标准与 GB/T 10462—1989 的主要技术差异如下：

- 对适用范围进行了修订；
- 修改了杂质等术语和定义；
- 质量要求中增加了等外级；
- 增加了检验规则；
- 增加了有关标签标识的规定。

本标准自实施之日起代替 GB/T 10462—1989。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：西安市粮油质量检验中心。

本标准主要起草人：赵凌、肖益龙、刘新芳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 10462—1989。

绿 豆

1 范围

本标准规定了绿豆的相关术语和定义、分类、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输要求。

本标准适用于收购、储存、运输、加工和销售的商品绿豆。

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 2715 粮食卫生标准

GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则

GB 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 5493 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 22725 粮油检验 粮食、油料的纯粮(质)率检验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

纯粮率 pure kernel yield

除去杂质的绿豆籽粒(其中不完善粒折半计算)占试样的质量分数。

3.2

不完善粒 unsound kernel

受到损伤但尚有使用价值的颗粒,包括以下几种:

3.2.1

未熟粒 immature kernel

籽粒不饱满、皱缩占粒面二分之一以上,与正常粒显著不同的颗粒。

3.2.2

虫蚀粒 injured kernel

被虫蛀蚀、伤及胚的颗粒。

3.2.3

病斑粒 spotted kernel

粒面有病斑、伤及胚的颗粒。

3.2.4

破损粒 broken kernel

籽粒压扁或子叶、胚残缺、断裂的颗粒。

3.2.5

生霉粒 moldy kernel

粒面生霉的颗粒。

3.2.6

生芽粒 sprouted kernel

芽或幼根突破种皮的颗粒。

3.2.7

硬实粒 hard kernel

不能正常吸水膨胀,不易煮烂的颗粒。

3.3

杂质 foreign material

除绿豆以外的其他物质,包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

3.3.1

筛下物 throughs

通过直径 2.0 mm 圆孔筛的物质。

3.3.2

无机杂质 inorganic impurity

砂石、煤渣、砖瓦块、泥土等矿物质及其他无机类物质。

3.3.3

有机杂质 organic impurity

无使用价值的绿豆,异种粮粒及其他有机类物质。

3.4

色泽、气味 colour and odour

一批绿豆固有的综合颜色、光泽和气味。

4 分类

根据绿豆种皮的颜色和光泽分为四类:

4.1 明绿豆:种皮为绿色、深绿色,有光泽的绿豆不低于 95%。

4.2 黄绿豆:种皮为黄色、黄绿色,有光泽的绿豆不低于 95%。

4.3 灰绿豆:种皮为灰绿色,无光泽的绿豆不低于 95%。

4.4 杂绿豆:不符合 4.1 至 4.3 规定的绿豆。

5 质量要求和卫生要求

5.1 质量要求

各类绿豆质量要求见表 1。其中纯粮率为定等指标。

表 1 绿豆质量要求

等级	纯粮率/%	杂质/%		水分/%	色泽、气味
		总量	其中:矿物质		
1	≥97.0	≤1.0	≤0.5	≤13.5	正常
2	≥94.0				
3	≥91.0				
等外	<91.0				

5.2 卫生要求

- 5.2.1 卫生指标按 GB 2715 及国家有关规定执行。
- 5.2.2 作其他用途时,应符合国家有关标准和规定。
- 5.2.3 植物检疫按国家有关标准和规定执行。

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样:按 GB 5491 执行。
- 6.2 分类检验:按 GB/T 5493 执行。
- 6.3 纯粮率检验:按 GB/T 22725 执行。
- 6.4 不完善粒、杂质检验:按 GB/T 5494 执行。
- 6.5 水分检验:按 GB/T 5497 执行。
- 6.6 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。
- 6.7 硬实粒检验:按附录 A 执行。

7 检验规则

- 7.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。
- 7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的绿豆。
- 7.3 判定规则:纯粮率应符合表 1 中相应等级的要求,其他指标按国家有关规定执行。纯粮率低于 3 等,其他指标符合本标准规定的,判定为等外级绿豆。

8 标签标识

- 8.1 销售包装绿豆的标签,应符合 GB 7718 标准的要求及国家相关规定。
- 8.2 非零售绿豆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、收获年度和月份。

9 包装、储存和运输

9.1 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。

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,不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

9.3 运输

运输应保质保量,运输工具应符合卫生要求,运输过程中应注意防雨、防污染、防撒漏。

附 录 A
(规范性附录)
绿豆硬实粒的检验方法

A.1 仪器和用具

A.1.1 天平:分度值 0.01 g。

A.1.2 烧杯:100 mL。

A.1.3 定性滤纸。

A.2 操作方法

按 GB/T 5494 规定检验杂质、不完善粒后,将拣去其他不完善粒的试样置于烧杯中,加入 35 ℃ 的温水浸泡 1 h,取出,沥干表面水分,再用滤纸吸去表皮吸附的水分,与未浸泡的样品对比,拣出种皮未发生皱缩或不能正常吸水膨胀的颗粒,称取其质量(m_1)。

A.3 结果计算

硬实粒按式(A.1)计算:

$$X = (100 - w) \times \frac{m_1}{m} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X ——硬实粒,%;

w ——大样杂质的质量分数,%;

m_1 ——硬实粒质量,单位为克(g);

m ——试样质量,单位为克(g)。

A.4 结果表示

双试验结果允许差不超过 0.5%,求其平均值为检验结果,检验结果保留小数点后一位。
