

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1933—2010

大豆等级规格

Grades and specifications of soybean

2010-09-21 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准遵照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：农业部大豆及大豆制品质量监督检验测试中心

本标准主要起草人：韩国、王南云、卢宝华、孙兰金、张建勤、牛兆红、孙东立、段余君、程春芝、张海珍、王亚宁。

大豆等级规格

1 范围

本标准规定了大豆的术语和定义、分类、等级规格要求、抽样方法、试验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输。

本标准适用于商品大豆。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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—2009 大豆

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 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/T 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法

GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定

GB/T 5519—2008 谷物与豆类 千粒重的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高油大豆 high-oil soybean

粗脂肪含量(干基)不低于 20.0%的大豆。

3.2

高蛋白大豆 high-protein soybean

粗蛋白质含量(干基)不低于 40.0%的大豆。

3.3

百粒重 mass of 100 soybeans

在水分含量 13%条件下,每百粒完整大豆的质量。

4 分类

按 GB 1352—2009 中第 4 章规定执行。

5 要求

5.1 等级

5.1.1 等级基本要求

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 $\leq 1.0\%$ ；
- 水分含量 $\leq 13.0\%$ 。

5.1.2 大豆等级划分

在符合等级基本要求前提下，大豆依据完整粒率和损伤粒率分为1等、2等、3等、4等、5等共五个等级。大豆的等级划分应符合表1的规定。

表1 大豆等级划分

单位为克每百克

等级	完整粒率	损伤粒率	
		合计	其中,热损伤粒
1等	≥ 95.0	≤ 1.0	≤ 0.2
2等	≥ 90.0	≤ 2.0	≤ 0.2
3等	≥ 85.0	≤ 3.0	≤ 0.5
4等	≥ 80.0	≤ 5.0	≤ 1.0
5等	≥ 75.0	≤ 8.0	≤ 3.0

5.1.3 高油大豆等级划分

在符合等级基本要求的前提下，高油大豆依据粗脂肪含量、完整粒率和损伤粒率分为1等、2等、3等共三个等级。高油大豆的等级划分应符合表2的规定。

表2 高油大豆等级划分

单位为克每百克

等级	粗脂肪含量 (干基)	完整粒率	损伤粒率	
			合计	其中,热损伤粒
1等	≥ 22.0	≥ 85.0	≤ 3.0	≤ 0.5
2等	≥ 21.0			
3等	≥ 20.0			

5.1.4 高蛋白质大豆等级划分

在符合等级基本要求前提下，高蛋白质大豆依据粗蛋白质含量、完整粒率和损伤粒率分为1等、2等、3等共三个等级。高蛋白质大豆的等级划分应符合表3的规定。

表3 高蛋白质大豆等级划分

单位为克每百克

等级	粗蛋白质含量 (干基)	完整粒率	损伤粒率	
			合计	其中,热损伤粒
1等	≥ 44.0	≥ 90.0	≤ 2.0	≤ 0.2
2等	≥ 42.0			
3等	≥ 40.0			

5.2 规格

5.2.1 规格基本要求

每个规格大豆应符合下列基本条件：

- 粒型基本一致；
- 体积大小基本一致。

5.2.2 规格划分

在符合规格基本要求前提下，大豆依据百粒重分为小粒、中小粒、中粒、中大粒、大粒、特大粒6个规格。大豆规格的划分应符合表4的规定。

表4 大豆规格划分

单位为克

规格	小粒	中小粒	中粒	中大粒	大粒	特大粒
百粒重	≤10.0	10.1~15.0	15.1~20.0	20.1~25.0	25.1~30.0	>30.0

6 抽样方法

按 GB 5491 的规定抽取样品。

7 试验方法

7.1 色泽、气味

按 GB/T 5492 的规定执行。

7.2 杂质

按 GB/T 5494 的规定执行。

7.3 水分

按 GB/T 5497 的规定执行。

7.4 完整粒率、损伤粒率、热损伤粒

按 GB 1352—2009 中附录 A 的规定执行。

7.5 粗脂肪

按 GB/T 5512 的规定执行。

7.6 粗蛋白质

按 GB/T 5511 的规定执行。

7.7 百粒重

按 GB/T 5519—2008 规定的方法测定,将计算结果折算成 13%水分下百粒重,结果保留一位小数。

8 检验规则

8.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 的规定执行。

8.2 检验批为同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的大豆。

8.3 大豆按完整粒率定等,三等为中等。完整粒率低于最低等级规定的,应作为等外级。

8.4 高油大豆按粗脂肪含量定等,二等为中等。粗脂肪含量低于最低等级规定的,不应作为高油大豆。

8.5 高蛋白质大豆按粗蛋白质含量定等,二等为中等。粗蛋白质含量低于最低等级规定的,不应作为高蛋白质大豆。

9 标签标识

除应符合 GB 7718 的规定外,还应符合以下条款:

——应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、规格、产地、收获年度和月份。

——转基因大豆应按国家有关规定标识。

10 包装、储存和运输

按 GB 1352—2009 中第 9 章的规定执行。