

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 599—2002

红 小 豆

Small red bean

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施



中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业 标准
红 小 豆
NY/T 599—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字

2003年2月第一版 2003年2月第一次印刷

印数 1—600

*

书号:155066·2-14965 定价 8.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



前 言

本标准的附录 A 是资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：农业部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)。

本标准主要起草人：李霞辉、廖辉、顾晓红、高万久、孙向东。

红 小 豆

1 范围

本标准规定了红小豆的定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则及包装、运输和贮存等要求。本标准适用于生产、加工、收购、销售及进出口贸易等过程中对红小豆质量的检验、评价和鉴定。

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/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5493 粮食、油料检验 类型及互混检验法
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB 7718 食品标签通用标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

红小豆

种皮呈浅红、鲜红、深红或紫红色泽的小豆。

3.2

不完善粒

不完善粒包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、破损粒、生芽粒、霉变粒。

3.3

异色粒

红色以外的异色小豆。

3.4

杂质

小豆以外的其他物质。

3.5

粒径

留在指定孔径圆孔筛(4.0 mm、4.5 mm、5.0 mm)所对应筛孔直径(mm)。

3.6

粒径均匀度

同粒径规格红小豆的质量百分比。

4 分类

根据红小豆粒径大小分为大、中、小三种粒径规格,具体划分见表1。

表1 红小豆粒径规格分类

| 粒径规格 | 对应筛孔直径/mm | 同孔径筛上物重量百分比/(%) |
|------|-----------|-----------------|
| 大 | 5.0 | >65 |
| 中 | 4.5 | >65 |
| 小 | 4.0 | >65 |

5 质量要求

5.1 基本要求

各等级红小豆除要符合特定等级要求和安全卫生要求外,应具备该红小豆品种/品牌的色泽、粒型、颗粒均匀度,清洁无异味(参见附录A)。

5.2 等级及指标

红小豆质量规格划分为三个等级,各等级指标见表2。

表2 红小豆等级指标

%

| | 不完善粒 | 异色粒 | 粒径均匀度 | 杂质 | | 水分 |
|-----|------|-----|-------|------|------|-------|
| | | | | 总量 | 矿物质 | |
| 一等品 | ≤3.0 | ≤1 | ≥75 | ≤1.0 | ≤0.5 | ≤14.5 |
| 二等品 | ≤5.0 | ≤2 | ≥70 | | | |
| 三等品 | ≤7.0 | ≤3 | ≥65 | | | |

5.3 卫生检验和植物检疫

卫生检验和植物检疫按国家有关标准和规定执行。

6 扦样和分样

按GB 5491的规定执行。

7 检验方法

7.1 色泽气味

色泽气味鉴定按GB/T 5492的规定执行。

7.2 异色粒

异色粒互混测定按GB/T 5493的规定执行。

7.3 杂志、不完善粒

杂志、不完善粒的测定按GB/T 5494的规定执行。

7.4 水分

水分测定按GB/T 5497的规定执行。

7.5 卫生项目

卫生项目测定按GB/T 5009.36的规定执行。

7.6 粒径测定

7.6.1 仪器

7.6.1.1 天平:感量0.01g,0.1g。

7.6.1.2 电动谷选筛机:筛具直径 220 mm,圆孔筛筛孔直径 4.0 mm,4.5 mm,5.0 mm,附底盖。

7.6.2 粒径检验

将检出杂质、不完善粒后的样品 200 g 倾入套筛中(5.0 mm,4.5 mm,4.0 mm),盖好筛盖,置电动选筛机上,以 110 r/min~120 r/min 转速,选筛半径二分之一幅,环形平筛 1 min,分别称量筛上物。计算各筛径质量百分比。

7.6.3 计算

结果按式(1)计算:

$$\omega = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

ω ——该粒径百分数,%;

m_1 ——筛上物质量(筛孔直径分别为 4.0 mm,4.5 mm,5.0 mm),单位为克(g);

m ——样品质量,单位为克(g)。

8 检验规则

8.1 检验

包装、净含量、标志应尽量就地检验,其余项目在实验室完成。样品按 GB 5491 方法抽取,或按合同规定标准抽取。所抽取样品应具有代表性和真实性。抽取后的样品应及时封识送检。

8.2 判定规则

8.2.1 粒径均匀度

红小豆粒径由品种特性决定,其粒径大小并不真正代表红小豆质量优劣。只作为粒型大小分类依据。作为商品红小豆一般要求进行筛分整理,因此把粒径大小分布,即粒径均匀度作为等级指标。

8.2.2 判定

8.2.2.1 凡卫生指标不合格者,判定为不合格。

8.2.2.2 各批次红小豆质量等级依据该批次检验结果判定,以全部符合标准条件的最高等级判定。

8.2.2.3 无标志或粒径均匀度不合格的,判为未分级产品。

8.2.2.4 标志内容不全的判为标志内容不全。

8.3 复检

对检验结果有异议时,允许用备用样(如果条件允许也可再抽一次样)复检一次。卫生指标不复验,复检结果为最终结果。

9 标志、标签和包装储运

标志、标签应符合 GB 7718 规定。标明品种、等级、产地、生产年份、净含量和生产单位。红小豆质硬粒滑,要用新麻袋包装,每袋 50 kg~60 kg。缝前卷叠袋口,麻袋封口要选用三股双线缝合,往返缝合 8~10 个“×”形。包装储运应符合保质、保量、运输安全和分类、分等、分批储存的要求,严防污染。

附录 A
(资料性附录)

中国红小豆主要产地及形态特征

A.1 中国红小豆主要产地

A.1.1 天津红小豆

主产于河北廊坊地区和武清、静海、沧州等地,粒形呈方型,皮薄,出沙率高达 75%,色泽鲜艳而光滑,组织细密,脐白色细长,约达粒长的三分之二,素有“红珍珠”之美誉。

A.1.2 唐山红小豆

主产于河北省唐山地区,粒形较天津红小豆略长,色泽深红,皮略厚。

A.1.3 东北红小豆

主产于黑龙江、吉林省,种皮色泽暗红,粒形较大,皮也较厚,粒形两端方圆形,皮色不匀。

A.1.4 宝清红小豆

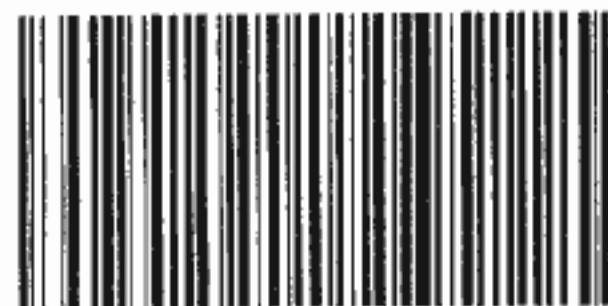
主要产于黑龙江牡丹江地区的宝清县及安达、林口、佳木斯等地,粒形大呈卵形,种皮色泽鲜艳、深红色。

A.1.5 崇明(包括启东)红小豆

主产于上海崇明县及江苏省启东、南通一带,粒形肥大,两端略圆,色泽好,暗红色。

A.2 红小豆的形态特征

红小豆籽粒呈矩形或长圆形,两端平或圆,种脐为白色,长度达粒长之半,中央有条痕。种皮颜色为浅红、鲜红、紫红到深红,种皮光滑而有光泽。



NY/T 599-2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14965

定价: 8.00 元