

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 002-2020

安徽好粮油 大豆

The Grain & Oil Products in Anhui : Soybean

2020 - 10 - 23 发布

2020 - 11 - 1 实施

安徽省粮食行业协会 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。

本文件由安徽省粮食和物资储备局提出。

本文件由安徽省粮食行业协会归口。

本文件起草单位:安徽省粮油产品质量监督检测站、国家粮食和物资储备局科学研究院、安徽八公山豆制品有限公司、淮南市粮食局中心化验室、宿州市粮油质量检验中心、安徽亳州国家粮食质量监测站。

本文件主要起草人:季一顺、毛永荣、顾青、胡斌、李秀娟、姜佳佳、梅华、张娅娣、许勇、邵波、江利民。

安徽好粮油 大豆

1 范围

本文件确立了“安徽好粮油 大豆”的术语和定义、质量要求、食品安全要求、追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识及包装、储存和运输的要求。

本文件适用于安徽省现辖行政区域内种植的粒形椭圆,皮色黄色、淡黄色,脐色为淡褐色、褐色、深褐色或黑色的食用商品大豆。

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 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31785 大豆储存品质判定规则
- LS/T 3111 中国好粮油 大豆

3 术语和定义

GB 1352、GB 2715和LS/T 3111界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

安徽好粮油 大豆 the grain & oil products in Anhui:soybean

安徽省现辖行政区域内种植的粒形椭圆,皮色黄色、淡黄色,脐色为淡褐色、褐色、深褐色或黑色的符合本文件要求的食用商品大豆。

4 质量要求

“安徽好粮油 大豆”除符合GB 1352的规定外,还应符合表1的要求。

表1 大豆质量指标

项 目		指 标
感官	色泽	正 常

	气味	
	外形	粒形椭圆，皮色黄色、淡黄色，脐色为淡褐色、褐色、深褐色或黑色
蛋白质含量（干基）/%		≥ 41.0
水溶性蛋白含量（干基）/%		≥ 31.0
完整粒率/%		≥ 95.0
损伤粒率/%	总量	≤ 2.0
	其中，热损伤粒率/%	≤ 0.2
霉变粒		不得检出
杂质含量/%		≤ 0.5
水分含量/%		≤ 13.0

5 食品安全要求

按LS/T 3111执行。

6 追溯信息

供应方提供的追溯信息，应符合表2的要求。

表2 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原粮信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	xx省/xx市/xx县/xx镇或xx农场。
	收获时间	xx年xx月收获。
	种植面积	xx公顷。
	化肥和农药使用记录	xx年xx月，施用xx农药xx千克/公顷；xx年xx月施用xx肥料xx千克/公顷。
	产量/可供交易量	共xx吨/可供交易xx吨。
收储信息	收割方式	人工收割/机械收割。
	收获水分	收获水分xx%。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	xx粮库xx仓/xx公司xx仓。
其他信息	（可选填）	供应方或企业根据实际情况增加反映大豆质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。

7 检验方法

7.1 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。

7.2 蛋白质含量检验:按 GB 5009.5 执行，氮换算为蛋白质的系数（ F ）按 6.25 计，检验结果按式（1）计算：

$$X_p(\text{干基}) = \frac{X_p}{(100-W)} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X_p (干基)——试样中蛋白质的含量，单位为克每百克（g/100 g，以干基计）；

X_p ——按 GB 5009.5 计算的试样中蛋白质的含量，单位为克每百克（g/100 g）；

W ——试样中水分的含量，单位为克每百克（g/100 g）。

7.3 水溶性蛋白含量检验:按 GB/T 31785 附录 A 执行, 检验结果按式（2）计算：

$$X_{sp}(\text{干基}) = \frac{X_{sp}}{(100-W)} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X_{sp} (干基)——试样中水溶性蛋白的含量，单位为克每百克（g/100 g，以干基计）；

X_{sp} ——按 GB/T 31785 计算的试样中水溶性蛋白的含量，单位为克每百克（g/100 g）；

W ——试样中水分的含量，单位为克每百克（g/100 g）。

7.4 完整粒率、损伤粒率检验:按 GB 1352 附录 A 执行。

7.5 杂质含量、霉变粒检验:按 GB/T 5494 执行。

7.6 水分含量检验:按 GB 5009.3 执行。

8 检验规则

8.1 一般规则

按GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

8.2 扦样、分样

按GB/T 5491 执行。

8.3 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的大豆为同批次产品。

8.4 判定规则

符合4和5要求，同时提供6追溯信息的安徽省现辖区域内生产的大豆，判定为“安徽好粮油 大豆”。

9 标签标识

9.1 除符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，应在随行文件中注明品种名称、产地、收获年度等。

9.2 安徽好粮油产品应提供包括 4、5 指标的检验值和 6 追溯信息二维码的标签标识。

10 包装、储存和运输

按GB 1352执行。