

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 285—2021

代替NY/T 285-2012

绿色食品 豆类

Green food — Pulse

（报批稿）

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 285-2012《绿色食品 豆类》，与 NY/T 285-2012 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了一些不适用的检测方法标准及相应规范性引用文件（见第2章，2012年版第2章）；
- b) 增加了术语和定义（见第3章）；
- c) 增加了杂质中矿物质、不完善粒、食用豆中淀粉（干基）等理化要求（见4.4.1表2，4.4.2表3）；
- d) 修改了马拉硫磷、敌敌畏、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氟乐灵、异丙甲草胺的限量（见4.5表4，2012年版4.4表3，2012年版附录A表A.1）；
- e) 增加了毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、乙草胺、喹禾灵和精喹禾灵、多菌灵等限量要求（见4.5表4，附录B表B.1）；
- f) 增加了铬等污染物限量要求，（见附录B表B.1）；
- g) 删除了磷化物、氰化物、杀螟硫磷、乐果、六六六、滴滴涕、氰戊菊酯、氟氰戊菊酯、甲萘威、抗蚜威、克百威、五氯硝基苯的限量（见2012年版4.4表3，2012年版附录A表A.1）。

本文件由中华人民共和国农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、中国绿色食品发展中心、农业农村部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）、黑龙江省绿色食品发展中心、中国作物学会食用豆专业委员会、北大荒农垦集团有限公司、黑龙江省鹤山农场。

本文件主要起草人：王剑平、金海涛、张志华、张宪、刘培源、程爱华、陈国峰、王强、李宛、宋爽、杜英秋、任红波、马文琼、戴常军、王翠玲、滕娇琴、董桂军、车淑静、吕德方、范新琦、马楠、岳远林、王醒、孙丽容、廖辉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1995年首次发布为NY/T 285，2003年第一次修订，2012年第二次修订；

——2012年第二次修订时，扩大了标准适用范围；删除了术语和定义；删除了砷、汞、氟、二硫化碳、倍硫磷项目；增加了克百威、氟氰戊菊酯、氟乐灵、异丙甲草胺、五氯硝基苯、赭曲霉毒素A项目；更改了部分参数限量指标；增加了附录A；

——本次为第三次修订。

绿色食品 豆类

1 范围

本文件规定了绿色食品豆类的术语和定义、要求、检验方法、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于绿色食品豆类的干种子籽粒，包括大豆和其他食用豆类。各豆类的学名、英文名及别名参见附录 A。

本文件不适用于食荚或食用鲜种子籽粒的豆类蔬菜。

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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- 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 10459 蚕豆
- 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/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
- GB/T 22725 粮油检验 粮食、油料纯粮（质）率检验
- GB 23200.24 食品安全国家标准 粮谷和大豆中11种除草剂残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.69 食品安全国家标准 食品中二硝基苯胺类农药残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语与定义适用于本标准。

3.1

大豆 soybean

豆科草本植物栽培大豆荚果的籽粒。籽粒呈椭圆形至近球形，种皮有黄、青、黑等颜色。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.4]

3.1.1

高油大豆 high-oil soybean

籽粒中脂肪（干基）含量不低于21.0%的大豆。

[来源：GB 1352-2009，3.10，有修改]

3.1.2

高蛋白质大豆 high-protein soybean

籽粒中蛋白质（干基）含量不低于42.0%的大豆。

[来源：GB 1352-2009，3.11，有修改]

3.2

其他食用豆 food legumes

除大豆以外的籽粒用豆类的统称。

3.2.1

蚕豆 broad bean

豆科草本植物栽培蚕豆荚果的种子，种子扁平呈椭圆形。根据粒型可分为大粒蚕豆、中粒蚕豆、小粒蚕豆。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.5.13，有修改]

3.2.2

绿豆 mung bean

豆科草本植物栽培绿豆荚果的种子。根据种皮颜色可分为明绿豆、黄绿豆、灰绿豆。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.5.14，有修改]

3.2.3

小豆 adzuki bean

豆科草本植物栽培小豆荚果的种子。椭圆或长圆形，根据种皮颜色可分为红小豆、白小豆、绿小豆等。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.5.11]

3.2.4

芸豆 kidney bean

普通菜豆 common bean

豆科草本植物普通菜豆的种子，种皮有红色、白色、黄色、黑色或斑纹彩色等。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.5.15]

3.2.5

豇豆 cowpea

豆科草本植物豇豆的种子。籽粒长椭圆形，种皮有黑、黄白、紫红、褐色或花纹色等。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.5.16]

3.2.6

豌豆 pea

豆科草本植物豌豆荚果的种子。球形，种皮呈黄、白、青、花等颜色，表面光滑，少数品种种皮呈皱缩状。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.5.14]

3.2.7

饭豆 rice bean

豆科草本植物饭豆的种子。籽粒长圆形、圆柱形、球形，以圆柱形为多，种脐长且边缘突出，有白、黄、绿、红、褐、黑或斑块斑纹等多种颜色。

3.2.8

小扁豆 lentil

豆科草本植物小扁豆的种子。种子呈双凸镜形，有青色、褐色等。

3.2.9

鹰嘴豆 chick pea

豆科草本植物鹰嘴豆的种子。种子呈圆栗形，表面不规则，有鹰嘴尖，种皮一般为黄色或黑色。

3.2.10

木豆 pigeon pea

豆科植物木豆的种子。种子圆形，稍扁，种皮暗红色。

3.2.11

羽扇豆 lupine

豆科草本植物羽扇豆的种子。种子卵形，扁平，光滑，黄色、具有棕色或红色斑纹。

3.2.12

利马豆 Lima bean

豆科草本植物利马豆的种子，种子近菱形或肾形，白色、紫色或其他颜色，种脐白色、凸起。

3.3

不完善粒 unsound kernel

受到损伤但尚有使用价值的籽粒，包括：

[来源：GB/T 10459-2008，3.3，有修改]

3.3.1

破损粒 damaged kernel

子叶残缺、横断、破损的籽粒。

[来源：GB/T 10459-2008，3.3，有修改]

3.3.2

霉变粒 molded kernel

粒面生霉的籽粒。

[来源：GB 1352-2009，3.3.4，有修改]

3.3.3

虫蚀粒 insect-bored kernel

被虫蛀蚀，伤及子叶的籽粒。

[来源：GB 1352-2009，3.3.1，有修改]

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

4.2 生产过程

生产过程中农药和肥料使用应分别符合NY/T 393和NY/T 394的规定。

4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有该豆类固有的色泽	GB/T 5492
气味	具有该豆类固有的气味，无异味	GB/T 5492

4.4 理化要求

4.4.1 大豆的理化要求

大豆应符合表2的规定。

表2 大豆理化要求

项 目		指 标			检验方法
		普通大豆	高油大豆	高蛋白质大豆	
水分，%		≤13.0			GB 5009.3
杂质	总量，%	≤1.0			GB/T 5494
	其中：矿物质，%	≤0.25			
不完善粒	总量，%	≤5.0			
	其中：破损粒，%	≤2.0			
	其中：霉变粒，%	≤1.0			
	其中：虫蚀粒，%	≤1.0			
纯粮率，%		≥95.0			GB/T 22725
脂肪（干基），%		——	≥21.0	——	GB 5009.6
蛋白质（干基），%		——	——	≥42.0	GB 5009.5

4.4.2 其它食用豆的理化要求

其它食用豆应符合表3的规定。

表3 其他食用豆理化要求

项 目		指 标						检验方法
		蚕豆	小豆	绿豆	豌豆	木豆	芸豆、豇豆、饭豆、小扁豆、鹰嘴豆、羽扇豆、利马豆	
水分，%		≤14.0	≤14.0	≤13.5	≤12.0	≤14.0	≤13.5	GB 5009.3
杂	总量，%	≤1.0						GB/T 5494

质	其中: 矿物质, %	≤0.25						
不	总量, %	≤4.0						
完	其中: 破损粒, %	≤2.0						
善	其中: 霉变粒, %	≤1.0						
粒	其中: 虫蚀粒, %	≤1.0						
纯粮率, %		≥98.0	≥98.0	≥97.0	≥98.0	≥97.0	≥96.0	GB/T 22725
淀粉 (干基), %		——	≥51.0	≥50.0	≥45.0	——	——	GB 5009.9

4.5 污染物限量、农药残留限量、真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表4的规定。

表4 污染物、农药残留、真菌毒素限量

序号	项目	指标	检验方法
1	镉(以Cd计)，mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
2	马拉硫磷(malathion)，mg/kg	≤0.01	GB 23200.116
3	敌敌畏(dichlorvos)，mg/kg	≤0.01	GB 23200.116
4	氯氰菊酯(cypermethrin)，mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.110
5	溴氰菊酯(deltamethrin)，mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.110
6	氟乐灵(trifluralin)，mg/kg	≤0.01	GB 23200.69
7	异丙甲草胺(metolachlor)，mg/kg	≤0.01	GB 23200.24
8	毒死蜱(chlorpyrifos)，mg/kg	≤0.01	GB 23200.116
9	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯(cyhalothrin and lambda-cyhalothrin)，mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.146
10	喹禾灵和精喹禾灵(quizalofop and quizalofop-P-ethyl)，mg/kg	≤0.01	GB/T 20770
11	啉虫脒(acetamiprid)，mg/kg	≤0.3	GB/T 20770
12	乙草胺(acetochlor)，mg/kg	≤0.01	GB 23200.24
13	黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤5	GB 5009.22

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的要求，检验方法按JJF 1070规定执行。

4.7 其他要求

除上述要求外，还应符合附录B的规定。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照4.3~4.6以及附录B所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定。

7.2 运输和贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A
(资料性附录)
豆类学名、英文名及别名对照表

表 A.1 给出了绿色食品豆类学名、英文名及别名对照。

表 B. 1 豆类学名、英文名及别名对照表

豆类名称	学名	英文名	别名
大豆	<i>Glycine max</i> (Linn.) Merr.	soybean	黄豆、黄大豆、黑豆、黑大豆、 乌豆、青豆等
蚕豆	<i>Vicia faba</i> Linn.	broad bean	胡豆、佛豆、罗汉豆
绿豆	<i>Vigna radiate</i> (Linn.) Wilczek.	mung bean	菉豆、植豆、青小豆
小豆	<i>Vigna angularis</i> (Willd.) Ohwi et Ohashi	adzuki bean	赤豆、红小豆、米赤豆、朱豆
芸豆	<i>Phaseolus vulgaris</i> Linn.	kidney bean	普通菜豆、干菜豆、腰豆
豇豆	<i>Vigna unguiculata</i> (Linn.) Walp.	cowpea	长豆、角豆
豌豆	<i>Pisum sativum</i> Linn.	pea	雪豆、毕豆、寒豆、荷兰豆
饭豆	<i>Vigna umbellate</i> (Thunb.) Ohwi et Ohashi	rice bean	米豆、精米豆、爬山豆
小扁豆	<i>Lens culinaris</i> Medic.	lentil	兵豆、滨豆、洋扁豆、鸡眼豆
鹰嘴豆	<i>Cicer arietinum</i> Linn.	chick pea	鹰咀豆、鸡豆、桃豆、回鹘豆、 回回豆、脑核豆
木豆	<i>Cajanus cajan</i> (Linn.) Millsp.	pigeon pea	树豆、扭豆、豆蓉
羽扇豆	<i>Lupinus micranthus</i> Guss.	lupine	鲁冰花
利马豆	<i>Phaseolus lunatus</i> Linn.	Lima bean	棉豆、懒人豆、荷包豆、白豆

附 录 B
(规范性附录)
绿色食品豆类申报检验项目

表 B.1 规定了除 4.3~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品豆类申报检验时还应检验的项目。

表 B.1 污染物、农药残留和真菌毒素项目

序号	检验项目	指标	检验方法
1	铅(以Pb计) , mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
2	铬(以 Cr 计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
3	多菌灵 (carbendazim) , mg/kg	≤0.2	GB/T 20770
4	吡虫啉 (imidacloprid), mg/kg	≤0.05	GB/T 20770
5	赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤5	GB 5009.96