

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 285—2012  
代替 NY/T 285—2003

---

## 绿色食品 豆类

Green food—Pulse

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 285—2003《绿色食品 豆类》。与 NY/T 285—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

——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。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

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、程春芝、孙兰金、孙东立、孙明山、段余君、王南云、王艳玲、赵保成、江德甜、王亚宁、卢宝华、王北兰、户江涛。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——NY/T 285—1995;

——NY/T 285—2003。

## 绿色食品 豆类

### 1 范围

本标准规定了绿色食品豆类的分类、技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品大豆类(包括普通大豆、高油大豆、高蛋白大豆)和其他粮用豆类(包括蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、菜豆(芸豆)、豇豆、黑豆、饭豆、鹰嘴豆、木豆、扁豆、羽扇豆等);不适用于豆类蔬菜。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 5009.172 大豆、花生、豆油、花生油中的氟乐灵残留量的测定
- GB/T 5009.174 花生、大豆中异丙甲草胺残留量的测定
- 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/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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 22725 粮油检验 粮食、油料纯粮(质)率检验
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

### 3 分类

根据豆类的用途,本标准将其分为大豆类和其他粮用豆类。

3.1 大豆类

分为普通大豆、高油大豆、高蛋白大豆。

3.2 其他粮用豆类

分为蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、菜豆(芸豆)、豇豆、黑豆、饭豆、鹰嘴豆、木豆、扁豆、羽扇豆等。

4 技术要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检测方法
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

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项目	指 标								检测方法
	普通大豆	高油大豆	高蛋白大豆	蚕豆、小豆	豌豆	木豆	绿豆	菜豆(芸豆)、豇豆、黑豆、饭豆、鹰嘴豆、扁豆、羽扇豆	
水分	≤13.0	≤13.0	≤13.0	≤14.0	≤12.0	≤14.0	≤13.5	≤13.5	GB/T 5497
杂质	≤1.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0	≤1.0	GB/T 5494
纯粮率	≥95.0	≥95.0	≥95.0	≥98.0	≥98.0	≥97.0	≥97.0	≥96.0	GB/T 22725
粗脂肪(干基)	—	≥20.0	—	—	—	—	—	—	GB/T 5512
粗蛋白质(干基)	—	—	≥40.0	—	—	—	—	—	GB/T 5511

4.4 污染物限量、农药残留限量和真菌毒素限量

污染物、农药残留限量和真菌毒素限量应符合相关食品安全国家标准及规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物、农药残留和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标	检测方法
1	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
2	磷化物(以 PH <sub>3</sub> 计),mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.36
3	氰化物(以 HCN 计),mg/kg	≤0.015	GB/T 5009.36
4	马拉硫磷(malathion),mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.20
5	杀螟硫磷(fenitrothion),mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.20
6	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,μg/kg	≤5	GB/T 5009.22

各检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。

#### 4.5 净含量

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

#### 5 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中 4.2~4.5 以及附录 A 所确定的项目进行检验,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

#### 6 标志和标签

##### 6.1 标志

应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

##### 6.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

#### 7 包装、运输和贮存

##### 7.1 包装

按 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定执行。

##### 7.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**绿色食品豆类认证检验项目**

A.1 表 A.1 规定了除 4.2~4.5 所列项目外,按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品豆类认证检验必检项目**

序号	检验项目	限量值	检测方法
1	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
2	敌敌畏(dichlorvos),mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.20
3	乐果(dimethoate),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.20
4	六六六(HCH),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
5	滴滴涕(DDT),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
6	氯氰菊酯(cypermethrin),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.110
7	氰戊菊酯(fenvalerate),mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.110
8	溴氰菊酯(deltamethrin),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.110
9	氟氰戊菊酯(flucythrinate),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.146
10	甲萘威(carbaryl),mg/kg	≤1	GB/T 5009.104
11	抗蚜威(pirimicarb),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.104
12	克百威(carbofuran),mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.104
13	氟乐灵(trifluralin),mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.172
14	异丙甲草胺(metolachlor),mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.174
15	五氯硝基苯(quintozene),mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.19
16	赭曲霉毒素 A,μg/kg	≤5	GB/T 23502

各检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

A.2 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。