

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 965—2006

豇 豆

Asparagus bean

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布



前 言

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：中国农业科学院蔬菜花卉研究所、农业部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)。

本标准主要起草人：刘富中、刘肃、匡成兵、徐兆生、连勇、李保聚。

豇 豆

1 范围

本标准规定了豇豆的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于鲜食豇豆。

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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- 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 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

同一品种 same cultivars
植物学特征及生物学特性相同的豇豆品种。

3.2

相似品种 similar cultivars
植物学特征及生物学特性相似的豇豆品种。

3.3

冷害 chilling injury
荚果在冰点以上低温下造成的生理伤害。

3.4

冻害 freezing injury
荚果在冰点或冰点以下的低温造成的伤害。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

根据对每个级别的规定和允许误差,豇豆应符合下列要求:

- 清洁,不含任何可见杂物;
- 外观新鲜,荚果硬实,不脱水,无皱缩,质地脆嫩;

- 荚果具有本品种特有的颜色；
- 完好,不包括腐烂或变质的产品；
- 无异常的外来水分；
- 无异味；
- 无腐烂；
- 无冷害或冻害。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下,豇豆按其外观分为特级、一级和二级。等级划分应符合表1的规定。

表1 豇豆等级

项目	等 级		
	特 级	一 级	二 级
品种	同一品种		同一品种或相似品种
成熟度	豆荚发育饱满,荚内种子不显露或略有显露,手感充实	豆荚发育饱满,荚内种子略有显露,手感充实	豆荚内种子明显显露
荚果形状	具有本品种特有的形状特征,形状一致	形状基本一致	形状基本一致
病虫害	无	不明显	不严重

4.1.3 允许误差

- a) 特级允许有5%的产品按质量计不符合该等级的要求,但应符合一级的要求；
- b) 一级允许有8%的产品按质量计不符合该等级的要求,但应符合二级的要求；
- c) 二级允许有10%的产品按质量计不符合该等级的要求,但应符合基本要求。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

果实按荚果长度分长荚果、中荚果和短荚果三种规格。豇豆的规格见表2。

表2 豇豆的规格

	长荚果	中荚果	短荚果
长度,cm	>70	40~70	<40

4.2.2 允许误差

- a) 特级不符合规格要求的按长度计不超过5%；
- b) 一级不符合规格要求的按长度计不超过8%；
- c) 二级不符合规格要求的按长度计不超过10%。

4.3 卫生指标

卫生指标应符合表3的规定。

表3 卫生指标

单位为毫克每千克

序号	项 目	指 标
1	乙酰甲胺磷(acephate)	≤0.2
2	乐果(dimethoate)	≤1
3	敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2

表 3 (续)

序号	项 目	指 标
4	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤ 1
5	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤ 0.2
6	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤ 0.2
7	氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤ 0.5
8	抗蚜威(pirimicarb)	≤ 1
9	多菌灵(carbendazim)	≤ 0.5
10	百菌清(chlorothalonil)	≤ 1.0
11	三唑酮(triadimefon)	≤ 0.2
12	无机砷(以 As 计)	≤ 0.05
13	铅(以 Pb 计)	≤ 0.1
14	镉(以 Cd 计)	≤ 0.05

注:其他有毒有害物质的指标应符合国家有关法律、法规、行政规范和强制性标准的规定。

5 试验方法

5.1 等级规格的检测

5.1.1 外观指标的检测

取样量按 GB/T 8855 的规定执行。外观指标包括品种特征、荚果形状、荚果色泽、成熟度、新鲜、清洁、霉烂、冷害、冻害、病虫害等,用目测法检测。怀疑有病虫害的产品,应取样剖开检测。

5.1.2 异味的检测

用嗅的方法检测。

5.2 卫生指标的检测

5.2.1 乙酰甲胺磷、乐果、敌敌畏、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氰戊菊酯、氟氰戊菊酯、百菌清、三唑酮

按 NY/T 761 规定执行。

5.2.2 抗蚜威

按 GB/T 5009.104 规定执行。

5.2.3 多菌灵

按 GB/T 5009.188 规定执行。

5.2.4 砷

GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.6 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进

行型式检验。

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括等级规格、标志和包装。检验合格并附合格证书方可交收。

6.2 组批规则

同产地、同规格、同时收购的豇豆作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的豇豆作为一个检验批次。农贸市场和超市相同进货渠道、相同规格的豇豆作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报验单填写的项目应与实货相符。凡与实货不符,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

6.4 判定规则

6.4.1 限度范围

每批受检样品,等级和规格的允许误差按其所检单位(如每箱、每筐)的平均值计算,但总的允许误差不应超过该等级规定的限度范围。如果同一批次某件允许误差超过规定限度时,应符合如下规定:

- 规定限度总计不超过 5%者,则任何包装允许误差不应超过 10%。
- 规定限度总计不超过 8%者,则任何包装允许误差不应超过 12%。
- 规定限度总计不超过 10%者,则任何包装允许误差不应超过 15%。
- 如超过以上规定的,按降级或等外品处理。

6.4.2 卫生指标有一项不合格,该批次产品为不合格。

6.4.3 该批次样本标志、包装、净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复验一次。外观和卫生指标检测不合格不进行复验。

7 标志

每一包装上应标明产品名称、产地、商标、产品的标准编号、生产单位名称、详细地址、等级、规格、净含量和包装日期等,标志上的字迹应清晰、完整、准确。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 盛装同规格豇豆的容器(箱、筐等)应大小一致,整洁、干燥、牢固、透气、无污染,无异味。纸箱无受潮、离层现象。塑料箱应符合 GB/T 8868 中的有关规定。

8.1.2 产品应按等级、规格分别包装。

8.1.3 每批豇豆,其包装规格、单位净含量应一致。

8.2 运输

8.2.1 豇豆收获后应就地整修、分级,及时包装、运输。

8.2.2 运输时,应轻装、轻卸,严防机械损伤;防热、防冻、防冷、防雨淋。运输工具应清洁、卫生。短期运输过程中温度宜保持在 4℃~8℃。

8.3 贮存

- 8.3.1 临时贮存应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下,严防暴晒、雨淋、高温、冷冻、病虫害及有毒物质的污染。堆码时应轻卸、轻装,严防挤压碰撞。
- 8.3.2 冷藏时应按品种、等级、规格分别贮存。堆码方式应保证气流能均匀地通过垛堆。
- 8.3.3 贮存库中温度宜保持在 4℃~8℃,空气相对湿度保持在 80%~90%。
- 8.3.4 贮存库应有通风换气装置,确保温度和相对湿度的稳定与均匀。
-