

Soybean for soybean industry

本标准适用于豆制食品业用大豆。

1 技术条件

1.1 豆制食品业用大豆以净粮水溶性蛋白含量分等。等级指标及其他质量指标见下表。

等级	水溶性蛋白(干基)% 最低指标	杂质 %	水分 %	子叶变 色粒 %	病斑粒与霉变粒 合计 %	虫蚀粒与破 碎粒合计 %	色泽 、 气味
1	34.0						
2	32.0	≤1.0	≤14.0	≤5.0	≤2.0	≤10	正常
3	30.0						

1.2 低于3等的大豆为等外大豆,等外大豆不作豆制食品业用。

1.3 大豆种皮脱落、子叶完整,以及种皮生有白蒲未伤及子叶的均属好粒。

1.4 大豆子叶变色粒最高限度为20%,超过20%的不作豆制食品原料。

1.5 动植物检疫项目按国家有关规定执行。

1.6 卫生标准按 GB 2715—81《粮食卫生标准》,GB 2761—81《食品中黄曲霉毒素 B1 允许量标准》,GB 4790—84《粮食中二溴乙烷残留量卫生标准及检验方法》,GB 4809—84《食品中氟允许量标准》,GB 5127—85《食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷允许量卫生标准》执行。

2 名词解释

2.1 子叶变色粒:经过高温烘烤,子叶用肉眼可见为红色至褐色的籽粒。

2.2 霉变粒与病斑粒:按照 GB 1352—86《大豆》关于霉变粒、病斑粒的解释执行。

2.3 破碎粒与虫蚀粒:按照 GB 1352—86 关于破碎粒、虫蚀粒的解释执行。

2.4 杂质:按照 GB 1352—86 关于杂质的解释执行。

2.5 色泽、气味:按照 GB 1352—86 关于色泽、气味的解释执行。

3 检验方法

3.1 扦样

按照 GB 5491—85《粮食、油料检验 扦样、分样法》执行。

3.2 水溶性蛋白

按照 GB 5511—85《粮食、油料检验 粗蛋白质测定法》中附录 A《大豆水溶性蛋白质测定法》执行。

3.3 杂质测定

按照 GB 5494—85《粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法》执行。

3.4 霉变粒、破碎粒

按照 GB 5494—85 执行。

3.5 水分测定

按照 GB 5497—85《粮食、油料检验 水分测定法》执行。

3.6 色泽、气味鉴定

按照 GB 5492—85《粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法》执行。

3.7 子叶变色粒的测定

从平均样品中,经分样后随机采取完整大豆籽粒(不包括破碎粒与明显的虫蚀粒)。200粒平摊于小盘内,置入烘箱,在 105℃条件下烘烤 40min,取出。用小刀沿子叶片缝切开,计数肉眼可见子叶变为浅红至褐色的籽粒。

$$\text{子叶变色粒(\%)} = \frac{\text{子叶变色粒数}}{\text{样品总粒数}} \times 100$$

双试验结果允许误差不超过平均值的 2%，取平均值作为测定结果,测定结果取整数。

4 包装、运输和储存

大豆的包装、运输和储存,必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求,严防污染。

附加说明:

本标准由商业部粮食储运局提出。

本标准由北京市粮油食品检验所负责起草。

本标准主要起草人李志高、王东、谢增华。