

ICS 67.200.20  
CCS B33

# T/SWDDX

孙吴大豆协会团体标准

T/SWDDX 001—2021

孙吴大豆

2021 - 03 - 26 发布

2021 - 05 - 20 实施

孙吴大豆协会 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。

本文件由孙吴大豆协会提出并归口。

本文件起草单位：孙吴大豆协会、黑龙江省知识产权保护中心、孙吴县农业技术推广中心、黑龙江冠卓检测科技有限公司。

本文件主要起草人：刘民、曹福成、叶向真、顾秀林、刘刚、张德顺、潘永芝、王莉媛、徐颖新、许静子、董海天、吕文彪、吴迪。

本文件为首次发布。

# 孙吴大豆

## 1 范围

本文件规定了孙吴大豆的术语和定义、自然环境、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输。

本文件适用于使用《孙吴大豆》注册商标的孙吴大豆。

## 2 规范性引用文件

下列文件中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 1352-2009 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 3095-2012 环境空气质量标准
- 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 5084 农田灌溉水质标准
- 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 5493 粮油检验 类型及互混检验
- 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 17109 粮食销售包装
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

GB 1352-2009 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 孙吴大豆

在黑龙江省孙吴县所在辖区内选用当地优良品种种植，经筛选符合本文件规定并使用《孙吴大豆》注册商标的大豆。

## 4 自然环境

### 4.1 地貌特征

孙吴大豆作业区地处黑龙江省北部，小兴安岭北麓，隔黑龙江与俄罗斯相望。全县面积为 4454km<sup>2</sup>，是具有四、五、六三个积温带的农业县。

### 4.2 日照

全年平均日照数为 2560h，生长季节日照时数 950h 以上。

### 4.3 气温

年平均气温 -0.5℃，无霜期平均 105d，年有效积温 1900℃~2300℃。

### 4.4 降水

年平均降水量 450mm~550mm。

### 4.5 土壤

土质以草甸土、暗棕壤为主，土壤 pH 值 6.5~7.0。

### 4.6 水源

在区域内灌溉用水为保护区范围内无污染的逊别拉河、辰清河、茅兰河水及地下水，水质应符合 GB 5084 的要求。

### 4.7 环境空气

符合 GB 3095-2012 中二级的规定。

## 5 要求

### 5.1 原料指标

5.1.1 食用大豆：应符合 GB 2715 及相关规定。

5.1.2 制油用大豆：应符合 GB 19641 及有关规定。

5.1.3 植物检疫：按国家有关标准和规定。

## 5.2 质量指标

### 5.2.1 大豆质量指标

大豆质量指标应符合表 1 的规定。

表 1 大豆质量指标

等级	完整粒率/%	损伤粒率/%		杂质含量/%	水分含量/%	色泽、气味
		合计	其中：热损伤粒			
1	≥95.0	≤1.0	≤0.2	≤1.0	≤13.0	正常
2	≥90.0	≤1.0	≤0.2			
3	≥85.0	≤2.0	≤0.5			
4	≥80.0	≤5.0	≤1.0			
5	≥75.0	≤8.0	≤3.0			

### 5.2.2 高油大豆质量指标

高油大豆质量指标应符合表 2 规定。

表 2 高油大豆质量指标

等级	粗脂肪含量（干基）/%	完整粒率/%	损伤粒率/%		杂质含量/%	水分含量/%	色泽、气味
			合计	其中：热损伤粒			
1	≥22.0	≥86.0	≤2.0	≤0.5	≤1.0	≤13.0	正常
2	≥21.0						
3	≥20.0						

### 5.2.3 高蛋白质大豆质量指标

高蛋白质大豆质量指标应符合表 3 规定。

表 3 高蛋白质大豆质量指标

等级	粗蛋白质含量（干基）/%	完整粒率/%	损伤粒率/%		杂质含量/%	水分含量/%	色泽、气味
			合计	其中：热损伤粒			
1	≥44.0	≥91.0	≤2.0	≤0.2	≤1.0	≤13.0	正常
2	≥42.0						
3	≥40.0						

### 5.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按 GB 5491 规定执行。
- 6.2 完整粒率、损伤粒率、热损伤粒：按 GB 1352-2009 中附录 A 规定执行。
- 6.3 杂质、不完善粒：按 GB/T 5494 规定执行。
- 6.4 水分：按 GB 5009.3 规定执行。
- 6.5 异色粒：按 GB/T 5493 规定执行。
- 6.6 色泽、气味：按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.7 粗脂肪含量：按 GB 5009.6 规定执行。
- 6.8 粗蛋白质含量：按 GB 5009.5 规定执行。
- 6.9 净含量：按 JJF 1070 规定执行。

## 7 检验规则

- 7.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。
- 7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的大豆。
- 7.3 大豆按完整粒率定等，3 等为中等。完整粒率低于最低等级的应作为等外级。其他指标按照国家有关规定执行。
- 7.4 高油大豆按粗脂肪含量定等，2 等为中等。粗脂肪含量低于最低等级规定的，不应作为高油大豆。其他指标按照国家有关规定执行。
- 7.5 高蛋白质大豆按粗蛋白质含量定等，2 等为中等。粗蛋白质含量低于最低等级规定的，不应作为高蛋白质大豆。其他指标按照国家有关规定执行。

## 8 标签标识

除应符合 GB 7718 的规定外，还应符合以下条款：

- 8.1 凡标识“孙吴大豆”的产品均应符合本标准。
- 8.2 应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地、收获年度和月份。
- 8.3 转基因大豆应按国家有关规定标识。

## 9 包装、储存和运输

### 9.1 包装

9.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定。

9.1.2 包装使用符合卫生要求的包装材料或容器包装，同时应清洁、牢固、无破损，缝口严密、结实，不应撒漏。不应带来污染和异常气味。

## 9.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

## 9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

---