

# 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

2021-05-07 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—1995,2003 年第一次修订,2012 年第二次修订；
- 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、检验规则、标签、包装、运输和储存。

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 5009.146 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 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 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 储藏运输准则

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

GB 1352—2009、GB/T 10459—2008、GB/T 22515—2008 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 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。椭圆形或长圆形,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,种皮有黑色、黄白色、紫红色、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:GB1352—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:GB1352—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 理化指标

4.4.1 大豆的理化指标

大豆应符合表 2 的规定。

表 2 大豆理化指标

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 其他食用豆的理化指标

其他食用豆应符合表 3 的规定。

表 3 其他食用豆理化指标

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
杂质	总量,%			≤1.0			GB/T 5494
	其中:矿物质,%			≤0.25			
不完善粒	总量,%			≤4.0			
	其中:破损粒,%			≤2.0			
	其中:霉变粒,%			≤1.0			
	其中:虫蚀粒,%			≤1.0			
纯粮率,%	≥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



表 4 (续)

序号	项目	指标	检验方法
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	唑禾灵和精唑禾灵(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 <sub>1</sub> , 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 的规定执行。

#### 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。本文件规定的农药残留量检验方法,如有其他国家标准和行业标准方法,且其检出限或定量限能满足能量值要求时,在检测时可采用。

### 6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

### 7 包装、运输和储存

#### 7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

#### 7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A  
(资料性)  
豆类学名、英文名及别名对照

表 A.1 给出了绿色食品豆类学名、英文名及别名对照。

表 A.1 豆类学名、英文名及别名对照

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)  
**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

中华人民共和国  
农业行业标准  
绿色食品 豆类

NY/T 285—2021

\* \* \*

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

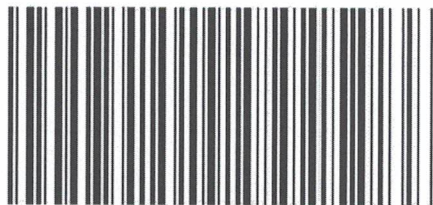
\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15千字

2021年10月第1版 2021年10月北京第1次印刷

书号: 16109·8590

定价: 24.00元



NY/T 285—2021

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261