

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 021.4—2021

菜豆

第4部分：产品分级

2021-4-16 发布

2021-4-23 实施

云南天质弘耕科技有限公司

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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、杨发宝。

菜豆

第4部分：产品分级

1 范围

本文件规定了菜豆的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。
本文件适用于菜豆产品分级。

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/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

批量货物

数量确定，品质均匀一致（同一品种或种类，成熟度相同，包装一致等）的货物。

3.2

成熟度

指产品采收时的成熟程度。

3.3

机械伤

采收、贮运中的挤压、振动等造成的物理伤害。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，菜豆应符合下列基本条件：

- 同一品种或相似品种；
- 完好，无腐烂、变质；
- 清洁，不含任何可见杂物；

- 外观新鲜；
- 无异常的外来水分；
- 无异味；
- 无虫及无病虫害导致的损伤。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，菜豆分为特级、一级和二级，具体要求应符合表 1 的规定。

表 1 菜豆等级

等级	要求
特级	豆荚鲜嫩、无筋、易折断；长短均匀，色泽新鲜，较直；成熟适度，无机械伤、果柄缺失及锈斑等表面缺陷
一级	豆荚比较鲜嫩、基本无筋；长短基本均匀，色泽比较新鲜，允许有轻微的弯曲；成熟适度，无果柄缺失；允许有轻微的机械伤、锈斑等表面缺陷
二级	豆荚比较鲜嫩，允许有少许筋；允许有轻度机械伤，有果柄缺失及锈斑等表面缺陷，但不影响外观及贮藏性

4.1.3 允许误差范围

等级的允许误差范围按其质量计：

- a) 特级允许有 5% 的产品不符合该等级规定要求，但应符合一级的要求；
- b) 一级允许有 10% 的产品不符合该等级规定要求，但应符合二级的要求；
- c) 二级允许有 10% 的产品不符合该等级规定要求，但应符合基本要求。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

以菜豆的长度作为划分规格的指标，分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格，具体要求应符合表 2 的规定。

表 2 菜豆规格

规格	小（S）	中（M）	大（L）
长度，cm	<15	15~20	>20

4.2.2 允许误差范围

规格的允许误差范围按其质量计：

- a) 特级允许有 5% 的产品不符合该规格要求；
- b) 一级、二级允许有 10% 的产品不符合该规格要求。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件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) 因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

5.2 组批规则

同一产地、同时采收的菜豆作为一个检验批次。

5.3 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行，抽样数量见表 3。

表 3 抽样数量

批量件数	≤100	101~300	301~500	501~1000	>1000
抽样件数	5	7	9	10	15