

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 024.4—2022

大豆

第4部分：产品分级

2022-1-1 发布

2022-1-15 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。

大豆

第4部分：产品分级

1 范围

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

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

容许度

容许度是指每个包装中产品不符合质量和大小要求的量。

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，鲜食苹果应符合下列基本条件：

- 完好；
- 洁净；
- 无害虫、虫伤、病疤；
- 无异常外部水分；
- 无异味；
- 充分发育，达到市场和运输贮藏所要求的成熟度。

4.1.2 等级划分

大豆主要品种等级划分见表1。

表1 大豆规格

等级	纯粮率%	杂质/%		水分/%	色泽、气味
		总量	其中：无机杂质		
1	≥98.0	≤1.0	≤0.5	≤12.0	色泽新鲜、无异味
2	≥95.0				色泽较暗、无异味
3	≥92.0				色泽陈旧、无异味
等外	<92.0				-

4.1.3 容许度

- a) 按质量计，特级允许有不超过 5%的大豆不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- b) 按质量计，一级允许有不超过 10%的大豆不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- c) 按质量计，二级允许有不超过 10%的大豆不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

5 检验规则

5.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一批采收的大豆作为一个检验批次。

5.2 抽样方法

抽样方法按照 GB/T 8855 规定执行。